

Unserer Mittags-Schmankerl servieren wir Ihnen von 12:00 Uhr bis 13:30 Uhr.

Vorspeisen

Staufner Kartoffelsuppe
mit pochierten Tafelspitzwürfeln und Vollkorn-Croûtons
Potato soup with boiled prime beef and croutons
Teller € 6,50 /Terrine € 9,00

Alpkäsesüppchen mit Enzian und Brotkrusteln
Creamy cheese soup with croutons
€ 6,50

Gartenfrischer Vitalsalat

mit frischen Früchten, French-Dressing und
Mixed salad with fresh fruits, french dressing and
gegrillten Putenbruststreifen
grilled turkey breast
€ 14,50

gegrillten Riesengarnelen
grilled king prawns
€ 16,50

Hauptspeisen

Schnitzel „Wiener Art“ vom Allgäuer Bauernschwein,
Pommes Frites mit Rosmarin und buntem Salat mit Rahmdressing
Schnitzel "Wiener Art" (pork filet), french fries with rosemary and salad
€ 17,50

Zwiebelrostbraten mit Allgäuer Käs´spatzen,
eigener Jus und Marktgemüse
Roastbeef with onions, spaetzle with cheese and vegetables
€ 17,90

Schweinebraten in dunkler Weißbiersosse,
geröstete Serviettenknödel und kleiner gemischter Salat
Roasted pork with dumplings an wheat beer sauce
€ 13,90

Currywurst mit Pfiff, Ratatouille und Pommes Frites
Spicy "Currywurst" with ratatouille and french fries
€ 8,90

Gebratenes Filet vom Zander mit Aromabutter auf Petersilienwurzelpüree,
Brokkoliröschen und feine Bandnudeln mit gerösteten Kürbiskernen
Grilled pike perch filet, vegetables, parsley root puree and pasta with roasted pumpkin seeds
€ 20,50

Käs´spatzen mit würzigem Alpkäse durchzogen,
gebräunte Zwiebelschmelze, kleiner gemischter Salat
Allgäuer homemade spaetzle with mountain cheese, fried onions and salad
€ 12,90

Spinatknödelscheiben auf Karotten-Meerrettich-Püree mit Marktgemüse
Fried slices of spinach dumblings with carrot-horseradish puree and vegetables
€ 12,90

Hausgemachte Flammkuchen

mit cremigem Schmand, sonnengereiften Tomaten und Bergkäse

Tarte with cream cheese, tomatoes und mountain cheese

€ 9,90

„Elsässer Art“, mit cremigem Schmand, Speck und roten Zwiebeln

Tarte „Elsässer“ with cream cheese, bacon and red onions

€ 10,90

mit cremigem Schmand, hausgebeiztem Lachs, Frühlingszwiebeln und Rucola

Tarte with cream cheese, smoked salmon, spring onions and rocket salad

€ 11,90

Desserts

Gebackene Apfelküchle auf einem Vanille-Soßenspiegel, knackiges Nusseis

Battered apple cakes with sauce and nut ice cream

€ 8,50

Pfirsich-Lavendel-Küchle mit Holunderblütensorbet und Beerenpüree

Peach-lavender-cake with elderflower sorbet and berry puree

€ 8,50

Kaiserschmarrn mit Vanillesoße, cremiges Schokoladen Eis

Sliced Pancake “Kaiserschmarrn” with sauce and chocolate ice cream

€ 8,50