

## Allgäus Bestes – unkompliziert – einfach gut

Diese Philosophie ist Grundlage meiner Küche.  
Frische Produkte, ausschließlich regional,  
raffiniert verfeinert, ohne Schnörkel.

Meine Speisekarte ist klein und fein, wechselt ständig,  
hängt vom regionalen, saisonalen Angebot ab.  
Dafür nutze ich erntefrische Produkte aus der Region,  
meist in Bio – Qualität.

So kommen unser Fleisch, unser Fisch und der Käse  
direkt aus der Allgäuer Region, natürlich auch Obst,  
Gemüse und die Kräuter. Durch kurze Wege und  
die Nachhaltigkeit unserer Erzeuger  
erhalten wir beste Qualität.

Viel Genuss und Spaß  
Ihr Richard Huth und Team



**Auszug unserer Lieferanten:**  
Wiesenhof Ziegler Allgäu Rind,  
Putenhof Burger, Leutkirch  
Bäckerei Mayer, Isny  
Lochterhof Eiervetrieb, Großholzleute  
Bergfischzucht Gunzesried

## Allgäuer Wild Menü

Wild Fasan

Kürbis | Wildkräuter Salat | Nüsse

\* \*

Krafftbrühe vom Weitnauer Reh

Steinpilz | Wildklößchen

\* \* \*

Rücken vom Rothirsch

Zitrusfrüchte | Mispel | Pastinake | Hagebutte | Gerste

\* \* \* \*

Zweierlei von Zwetschge

Heu | Hafer | Pistazie | Zwetschge

## Allgäuer Fisch Menü

Hausgeräucherter Saibling

Joghurt | Rote Beete | Forellen Kaviar

\* \*

Suppe von Krebsen aus Burkwang

Krebsschwänze | Kokos | Limone

\* \* \*

Gebratenes Zanderfilet

Alpenkräuter | Senf | Sellerie | Gurke | Paprika | Bandnudeln

\* \* \* \*

Eis vom Rahm aus Missen

Ziegenkäse | Meersalz | Sauerrahm

4 Gang	Menü	49€
3 Gang	Menü ohne Suppe	43€
3 Gang	Menü ohne Vorspeise	38€

## Vegetarisches Menü

Winter Rohkostsalat  
Beete | Kohlrabi | Chicorée | Orange

\* \*

Kürbis Creme Suppe  
Ingwer | Chilli | Kräuter

\* \* \*

Schwarzwurzel Kaiserschmarrn  
Johannisbeere | Winzersekt

\* \* \* \*

Eis von der Valrhona Schokolade  
Avocado | Honig | Limette

4 Gang	Menü	39€
3 Gang	Menü ohne Suppe	34€
3 Gang	Menü ohne Vorspeise	31€

## Vorspeisen

Brust vom Wild Fasan  
Wildkräuter | Kürbis | Nüsse  
15€

Winter Rohkostsalat  
Beete | Kohlrabi | Chicorée | Orange  
12€

Haus geräucherter Saibling aus Gunzesried  
Joghurt | Rote Bete | Forellen Kaviar  
14€

## Suppen

Suppe von Krebsen aus Burkwang

Krebsschwänze | Kokos | Limone

8€

Kraftbrühe vom Weitnauer Reh

Steinpilz | Hirsch

8€

## Fleischgerichte

Geschmortes Kalbshaxenfleisch

Zitrone | Kartoffel | Karotte | Sellerie | Lauch

20€

Rostbraten vom Allgäuer Rind - Dry Age gereift  
Zucchini | Paprika | Kirsch Tomate | Heu | Kartoffel

26€

Secreto vom Eichelschwein

Paprika | Zwiebel | Karotte | Kirsch Tomaten

24€

Wenn Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeitenden.

## Fischgerichte

Gebratene Lachsforelle  
Schwarzwurzel | Perlgraupen | Paprika  
25€

Gespicktes Wallerfilet  
Maronencreme | Urkarotte  
26€

Gebratenes Zanderfilet  
Alpenkräuter | Senf | Sellerie | Gurke | Paprika | Bandnudeln  
26€

## Vegetarisch

Ziegenkäsetörtchen  
Kohlrabi | Feige  
16€

Schwarzwurzel Kaiserschmarrn  
Johannisbeere | Winzersekt  
18€

Wenn Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeitenden.

## Traditionelle Schmankerl

Allgäuer Brotzeiteller  
Speck und Rauchwurst aus der Räucherammer Beck  
Rohmilch Käse aus dem Allgäu / Meerrettich  
Holzofenbrot  
13€

Allgäuer Wurstsalat  
Bergkäse | Holzofenbrot  
9,50€

zusätzliche Portion Bratkartoffeln  
3,50€

Leon´s Käsespätzle  
Bergkäse | Secco Trauben | Weiße Zwiebeln  
13 €

Erick's Backhendel  
Kartoffelsalat | Dip  
16,50€

## Dessert

Eis von der Valrhona Schokolade  
Avocado | Honig | Limette  
8€

Zweierlei von Zwetschge  
Hafer | Joghurt | Pistazie | Heu  
11,50€

Eis vom Rahm aus Missen  
Ziegenkäse | Meersalz | Sauerrahm  
9€

## Käse

Heimische Rohmilchkäse  
13,50 €

kleine Portion  
11,50€

dazu:  
Holzfäller Roggenbrot  
Korntaler Sonnenblumenbrot  
Dinkelvollkornbrot