

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 Eiervertrieb, Großholzleute
Bergfischzucht Gunzesried

Allgäuer Menü

V.S.O.P.

Rinderfilet | Rindertartar | getrocknetes Ei | Kräuter

* *

Kraftbrühe vom Ziegler Rind

Steinpilzklößchen

* * *

Gespickte Kalbsschulter vom Arche Hof Birk

Zucchini Basilikumpüree | Perlgraupen | Gemüsewürfel

* * * *

Omas Apfelgarten

Apfel-Weißbier Sorbet | Boskop Ragout

Vanille Schnitte

Allgäuer Fisch Menü

Minuten gebeitzter Saibling

gestockte Heumilch | Kaffeestreusel | Staudensellerie

* *

Petersilienwurzelcremesuppe

Flusskrebsterrine | Kräuter

* * *

Gunzesrieder Saiblingsfilet

Staudensellerie | Tomate

Gemüsewürfel | Käferbohnenpüree

* * * *

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 Blattsalat
Ziegenkäse | Radieschen Pesto | Gerösteten Kerne
* *

Petersilienwurzelcremesuppe
Pesto Brotwürfel
* * *

Garten Gemüse Kuchen
Johannisbeere | Winzersekt
* * * *

Birne Helene
Vanillebirne | Schokocreme | Krokanteis

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

Vorspeisen

V.S.O.P.
Rinderfilet | Rindertartar | getrocknetes Ei | Kräuter
16€

Winter Blattsalat
Ziegenkäse | Radieschen Pesto | Gerösteten Kerne
12€

Minuten gebeitzter Saibling
gestockte Heumilch | Kaffeestreuse | Staudensellerie
14€

Suppen

Klare Suppe vom Rinderherz
Markklößchen
8€

Kraftbrühe vom Ziegler Rind
Steinpilzklößchen | Grießnockerl
8€

Fleischgerichte

„Himmel und Erde“
Taubenbrust | Lammbäckchen | Röstzwiebelcreme
Karotten | rote Polenta | Käferbohnen Streusel
28€

Rostbraten vom Allgäuer Rind - Dry Age gereift
Karotte | Petersilienwurzel | Erdäpfelkäs
Heubutter | Kräuterziger | Knoblauch-Marmelade
27€

Rib-Eye Steak vom Bio Kalb
Petersilienwurzel | dunkler Balsamico | Grammelkuchen
26€

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

Fischgerichte

Gunzesrieder Saiblingsfilet
Staudensellerie | Tomate | Gemüsewürfel
Käferbohnenpüree
26€

Wurzelfleisch vom Waller aus Landsberg
Gemüwestreifen | Meerrettich | Petersilienwurzel
Kartoffeln
28€

Störfilet "schwäbisch"
Saure Alp Linsen | Räucherfischspätzle
Saitenwürstchen vom Fisch
29€

Vegetarisch

Ziegenkäsetörtchen
Kohlrabi | Feige
16€

Garten Gemüsekuchen
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€

zusätzliche Portion Bratkartoffeln
4€

Leo's Käsespätzle
Bergkäse | Secco Trauben | Weiße Zwiebeln
13€

Fleischküchle vom Ziegler Rind
Emmentaler | eingelegte Gurkenwürfel
Röstkartoffeln | Zitronenpfeffer
17€

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

Dessert

Birne Helene
Vanillebirne | Schokocreme | Krokanteis
14€

Omas Apfelgarten
Apfel-Weißbier Sorbet | Boskop Ragout
Vanille Schnitte
11€

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

Käse

Heimische Rohmilchkäse
13€

kleine Portion
11€

dazu:
Holzfäller Roggenbrot
Korntaler Sonnenblumenbrot
Dinkelvollkornbrot

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