

# speisekarte

Januar 2024



## Vorspeise & Suppe

€

Bunter **Salatteller** 5,5

**Winterlicher Salat** mit Granatapfel,  
Pflaume und Walnuss, dazu  
Steinofenbaguette 9,5

**Gratinierter Ziegenkäse** mit Bienen-  
honig, dazu winterliche Blattsalate mit  
Orangendressing & Pflaumenchutney 10,9

Tanjas hausgemachte  
**Leberknödel** oder **Brätknödel** in  
feiner Rinderkraftbrühe 6,9

## Hauptgerichte

**Schweineschnitzel ,Wiener Art‘**  
mit Pommes Frites 13,9  
dazu bunter Salatteller 5,5

**Cordon bleu mit Pommes Frites**  
mit Schinken und Gouda-Käse 15,9  
dazu bunter Salatteller 5,5

**Schwäbischer Filetteller**  
Schweinefilet auf Käs´spatzen  
mit Champignons und Röstzwiebeln 20,8

**Loup de Mer (Wolfsbarschfilet)**  
dazu Wintergemüse  
und Zitronenrisotto 22,8

**Original ,Wiener Schnitzel‘** vom Kalb  
mit Petersil´kartoffeln  
und Preiselbeeren 22,8  
dazu bunter Salatteller 5,5


**Zwiebelrostbraten** vom Allgäuer Weiderind  
mit hausgemachten Röstzwiebeln dazu  
Speckbohnen und Röstitaler ca. 220gr. 29,5

## Sonntag Mittag offenfrisch

**Krustenbraten mit Dunkelbiersoße**  
dazu Kartoffelknödel und Krautsalat 15,9

## Vegetarisch

**Allgäuer Käs´spatzen**  
mit hausgemachten Röstzwiebeln 11,5  
dazu bunter Salatteller 5,5

**Asiatisches Gemüsecurry** mit   
Kokosmilch & Papadum (Linsenfladen)  
dazu Basmatireis - *pikant* - 16,9

## Chef Daniels Empfehlung

**Rosa gebratener Hirschrücken**  
mit Portweinreduktion, dazu gebratene  
Pilze, Wintergemüse & Schupfnudeln 32,5

**„Surf & Turf“** Lende vom Allgäuer  
Weiderind & Black Tiger Garnele, dazu  
Speckbohnen und Pommes Frites 32,5

## Dessert

**Lauwarmer Schokokuchen**  
mit 1 Kugel Eis und heißen Kirschen 7,5

**Winterdessert!**  
Zimteis mit heißen Zwetschgen 8,5

**Nougat-Eis** mit Frangelico-Nußlikör  
und Haselnußsahne 8,5

**1 Kugel Eis** 1,9

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Walnuß, Nougat, Zimt