

Allgäuer Genussstage im Ostallgäu und Unterallgäu

vom 23. September bis 06. Oktober 2024

Vorspeisen

Steinpilz-Rahmsuppe mit Schnittlauch-Öl8,50 €

aus den eigenen Fluren

frisch gestrichenes Rehrücken-Carpaccio, Onsen-Ei

geröstete Steinpilze, Walder Bergkäse 16,80 €

Rehrücken aus Allgäuer Fluren, Bergkäse der Walder Käskuche , Allgäuer Steinpilze,
Eigelb vom Hof Klöck & Hartmann Bidingen

Hauptspeisen

„Duett vom geschmorten „Pfrontener Berglamm“ Lammbraten
und Lammragout, gegrilltes Gemüse und Röstkartoffeln29,90 €

mit Lammfleisch vom Hof Mayr aus Pfronten

Rosa gebratener Rücken vom Pfrontener Berglamm mit
Pfefferkruste gratiniert, Speck-Bohnen und Röstkartoffeln.....42,90 €

mit Lammfleisch vom Hof Mayr aus Pfronten

und Bohnen sowie Kartoffeln aus dem Allgäu

Variation vom Zicklein „von allem etwas“, Portwein-Jus, gebratene
Pfifferlinge, gegrilltes Gemüse und Röstkartoffeln39,90 €

Zicklein vom Ziegen-Bären-Hof-Hampp in Rieden am Forggensee

Allgäuer Genusstage im Ostallgäu und Unterallgäu

vom 23. September bis 06. Oktober 2024

„Allgäuer Ratsherren Steak“ rosa gegrillte Rinderlende „dry aged“
mit Bratenjus, Röstzwiebeln, Speck und geschmolzenen Tomaten,
dazu hausgemachte Spätzle 36,80 €

mit Mehl aus der Kunstmühle Schmid in Buchloe und Rinderlende von der
Landmetzgerei Baur, Eier vom Hof Klöck & Hartmann aus Bidingen

In Butter gebratene Edelfischvariation
„Seesaibling|Regenbogenforelle|Seeforelle“
auf Grillgemüse mit Salzkartoffeln 25,90 €

mit Kartoffeln aus dem Allgäu und Fischfilets aus dem Plansee

rosa gebratener Allgäuer Rehrücken, Wildsauce, gebratene
Steinpilze, Trüffel-Püree und hausgemachte Tagliatelle 42,90 €

aus Allgäuer Wäldern

Nachspeise

Rosmarin Crème Brûlée mit Ananas-Basilikum Sorbet..... 7,50 €

mit Eiern von Klöck & Hartmann aus Bidingen, Milch aus der Walder Käskuche
und hausgemachtem Sorbet