

Allgäuer Genussstage im Ostallgäu und Unterallgäu

vom 23. September bis 06. Oktober 2024

Vorspeisen

Verschiedene Salate der Saison an unserem Salat-Buffer.....6,10 €

mit Salaten und Kräutern vom Obst Maier aus Bad Wörishofen

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl , dazu Baguette..... 6,50 €

mit Kürbis vom Obst Maier aus Bad Wörishofen und geröstetem Bio-Kürbiskernöl aus der Allgäuer Ölmühle aus Kempten

Rinderbouillon mit Brätspätzle und Schnittlauch.....6,75 €

mit selbstgemachter Bouillon vom Tafelspitz und Brät von der Landmetzgerei Baur, Ronsberg

Hauptspeisen

Rehragout mit Spätzle und Preiselbeeren 22,80 €

mit Rehfleisch vom Jäger Mahr aus Tussenhausen, Bio-Mehl aus der Donath-Mühle aus Bad Wörishofen

Saiblingsfilet auf cremigen Tomaten-Zitronen-Nudeln 20,90 €

mit Saiblingsfilet von der Forellenzucht Simon aus Hausen, Bandnudeln mit Kirschtomaten und Zitrone vom Obst Maier aus Bad Wörishofen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich und Brot 13,80 €

mit geräuchertem Forellenfilet von der Forellenzucht Simon aus Hausen und Wurzelbrot der Familien-Bäckerei Ried aus Mindelheim

Nachspeisen

Apfelküchle mit Walnusseis6,70 €

mit Äpfeln vom Obst Maier aus Bad Wörishofen und leckerem Mövenpick Walnusseis