

vom **26.** September bis **9.** Oktober 2022
www.schlosspark.de/genusstage



Vorspeisen

Steinpilz-Rahmsuppe mit Basilikum-Pesto6,50 €

aus den eigenen Fluren

Ceviche vom fangfrischen Seesaibling

gegrillter Mais, rote Zwiebeln 16,80 €

Seesaibling aus dem Plansee, Gemüse vom Familienbetrieb Jork und Essig/Öl
von der Allgäuer Ölmühle

frisch gestrichenes Rindsfilet-Carpaccio

geröstete Steinpilze, Allgäuer Bergkäse..... 15,80 €

Rindsfilet vom Metzger Baur Zadels, Bergkäse der Sennerei Lehern, Allgäuer Steinpilze

Hauptspeisen

„Duett vom geschmorten „Pfrontener Bergglamm“ Lammbraten und
Lammragout, gegrilltem Gemüse und Kartoffelgratin..... 23,90 €

mit Lammfleisch vom Hof Mayr aus Pfronten

Rosa gebratener Rücken vom Pfrontener Bergglamm mit
Pfefferkruste gratiniert, Speck-Bohnen und Kartoffelgratin 36,90 €

mit Lammfleisch vom Hof Mayr aus Pfronten und Bohnen sowie Kartoffeln aus
dem Allgäu

Genusstage

im Ostallgäu & Kaufbeuren



vom **26.** September bis **9.** Oktober 2022
www.schlosspark.de/genusstage



„Allgäuer Ratsherren Steak“ rosa gegrillte Rinderlende „dry aged“
mit Bratenjus, Röstzwiebeln, Speck und geschmolzenen Tomaten,
dazu hausgemachten Spätzle 32,80 €

mit Mehl aus der Kunstmühle Schmid in Buchloe, Bio-Zwiebeln vom Grasserhof
aus Aitrang und Bio Rinderlende vom Metzger Göppel aus Aitrang, Eier vom
Hof Klöck & Hartmann aus Bidingen

In Butter gebratene Äschenfilets (Edelfisch)
auf gerahmtem Spinat mit Röstkartoffeln 24,90 €

mit Kartoffeln aus dem Allgäu und Äschenfilets vom Fischer Bäuerle
(Planseefischerei)

rosa gebratener Allgäuer Rehrücken, Wildsauce, gebratene
Steinpilze, Sellerie-Apfel-Püree und hausgemachte Tagliatelle 36,90 €

aus Allgäuer Wäldern und Sellerie sowie Apfel

Variation vom Zicklein „von allem etwas“, Portwein-Jus, gebratene
Pfifferlinge, gegrilltes Gemüse und Risotto 38,90 €

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