

# Lamm im Rau

Zum Mittagessen, Sonntag, 10. September 2017

<b>Tomatensuppe</b> mit Creme fraiche und Croutons € 6	<b>Herbstsalat</b> vom Weberhof mit Kernle, Apfel und gehobeltem Bergkäs' € 7
<b>Flädle-Supp'</b> mit Backerblse und Schnittlauch € 6	<b>Eisbergsalat</b> mit gerösteten Brot- Speckwürfele und gehacktem Ei € 8
<b>Allgäuer Käs'Rahmsuppe</b> mit Croutons und Schnittlauch € 7	<b>Ziegenkäse-Nocken</b> auf Pfingstweider Campari-Tomaten € 10
<b>Pfifferlingsuppe</b> mit gerauchtem Rehschinken € 9	<b>Vitello tonnato</b> mit Wachteleiern und Apfelkapern € 15
<b>Blutwurst-Gröstel</b> mit Kartoffel-Meerrettich-Pürree und Apfelmus € 13	<b>Zweierlei vom Toggenburger Balik-Lachs</b> auf Gurken-Koriander salat mit Rösti € 21

## Die Sonntagsbraten

<b>Knuspriges Spanferkel-Häxle</b> an dunkler Augustiner Biersoße geschmortes Spitzkraut und Semmelknödel € 22	<b>Rosmarinbraten vom Kalb</b> mit Ratatouille und Parmesanpolenta € 23	<b>Geschmortes Wildschweinnüßle</b> an Johannisbeerrahmsöße Zwetschgenblaukraut und Kartoffelknödel € 24
---	--	---

<b>frisch gehobelte Dinkel-Käs'spätzle</b> mit Zwiebele und Butter abgeschmälzt und Kartoffel-Kopfsalat dazu € 19	<b>Perlhühnchen</b> mit frischen Kräutern und Knoblauch in Olivenöl Sommerwirsing und Kartoffel-Chili-Stock € 26
<b>frische Steinpilze</b> mit Zwiebele in Kräuterrahm und Schnittlauchsemmelknödel € 25	<b>Rahmschnitzele vom Hirschrücken</b> mit frischen Kräuterpfifferlingen Preiselbeerle und Spinatspätzle € 28
<b>Stielkottlet vom niederbayrische Spanferkel</b> in der Brösel-Kruste gebacken mit Preiselbeerle und Kartoffel-Gurken-Salat € 24	<b>Piccata vom Tiroler Kalbsfilet</b> in der Parmesankrustemit Kirschtomatenragout, gegrillte Zucchini und Pfefferspaghettioni € 30
<b>Bodensee-Felchenfilets</b> in Butter gebraten frischen Rahmpfifferlingen und Petersiliekartöffele € 24	<b>Medaillon vom Tiroler Kalbsfilet</b> an Madeirasöße, frische Kräuterpfifferlinge und feine Rahmnüdele € 36
<b>Bodensee-Forellenschnitte</b> im Rieslingrahmsöße mit frischem Blattspinat und Schnittlauchnüdele € 28	<b>Filetsteak vom Tiroler Alm-Ochs'</b> an Portweinsöße, frische Steinpilze , Rotwein-Risotto und Parmesan € 42

**Eton Mess** – Erdbeeren mit Baiser, hausgemachtes Vanille-Eis, Kirschwasser und Sahne € 9  
**Zwetschgensüpple** mit Topfenocken und hausgemachtem Walnuß-Eis € 9

*Für Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter  
Und verlangen unseren Allergene-Katalog. Spuren von Allergenen können in allen Speisen enthalten sein.*

**Wir bitten Sie freundlichst zu beachten:** Wir stellen pro Tisch nur eine Rechnung aus.