



Vorneweg oder Zwischendurch

Tatar vom heimischen Milchkälble
mit feinem Olivenöl, Rosmarin und Orange mariniert
dazu Meerretticheis und Kresse ...€ 12,00

*

Gebratene Bodenseefische
in Kapern – Petersilienbutter
dazu bunte Blattsalate der Saison in einer Balsamvinaigrette...€ 13,00

*

Traditionell fein geräucherter Hirschschinken
mit Pfeffer - Rotweibirnen, kalt gerührten Preiselbeeren
und Späne vom Allgäuer Hirtenkäse...€ 10,50

*

Knackig bunte Salate***
mit Milchwell® - Joghurt-Kräuter dressing oder Balsamicovinaigrette ... € 5,50

Aus dem Tanneck – Suppentopf

Schaumiges Süppchen von Zitronengras und Kokos***
mit Gemüsetempura und geröstetem Sesam... € 7,00

*

Kräftige Fleischbrühe vom Alprind
mit hausgemachtem Pfifferlings-Brätstrudel ...€ 5,50

*

Cappuccino von heimischen Alpwiesenkräutern
mit einem Frühlingsröllchen von Blut- und Leberwurst... € 6,50

Die mit *** gekennzeichneten Gerichte sind Vegan sowie Gluten und Laktosefrei



Aus heimischen Gewässern

Sanft gebratenes Filet vom Allgäuer Bachsaibling
auf einem Schwarzwurstrisotto
mit geriebenem Kren und gebackener Petersilie... € 21,00

*

Mit Bergwiesenkräutern gedünstetes Zanderfilet
mit einem Ragout von Lauch und Erdäpfeln dazu Speckkracherl ... € 19,00

*

Gebratene Bodenseefische
mit konfierten Basilikumtomaten
fruchtiger Peperonata und geschwenkten Gnocchi ...€ 22,00

Fleischlose Genüsse

Gartenfrisches Gemüse aus dem Wok***
in Sesamöl kurz gebraten
mit einer Soja-Chillisoße, Koriander und Zitronen-Basmatireis... € 12,50

*

Hausgemachte Allgäuer Krautkrapfen
mit geschmelzten Zwiebeln, Kümmeljus
und einem kleinen Blattsalat...€ 11,00

*

Allgäuer Kässpätzle
mit Bergkäse, Emmentaler, Röstzwiebeln und Schnittlauch
im Pfännle serviert, dazu ein kleiner Salatteller ...€ 11,50

Die mit *** gekennzeichneten Gerichte sind Vegan sowie Gluten und Laktosefrei



Vom Rost und aus der Pfanne

Lende vom Allgäuer Weiderind in einer Schwarzbrotkruste
mit geschmorten Rotweinzwiebeln, Meerrettichschaum
und gerösteten Bubenspitze... € 18,00

*

Filet vom Landschweindl im Speckmantel gebraten
mit frischen Waldpilzen in Kräuterrahm
und hausgemachten Spätzle ...€ 17,00

*

Wiener Schnitzel vom heimischen Milchkalb
in schaumiger Sennbutter gebacken
mit Speckkartoffeln und kaltgerührten Preiselbeeren... € 18,00

*

Sanft geschmortes Ragout vom Hirschkalb
aus heimischer Jagd, mit einer Wacholdersoße
Pfeffer-Rotweibirnen und hausgemachten Krautkräpfen...€ 17,00

*

Mit Wildthymian gebratenes Karee vom Wiesenlamm
mit Balsam - Portweinsauce
fruchtiger Peperonata und geschwenkten Gnocchi...€ 22,50



und etwas Süßes zum Abschluss

Halbgefrorenes vom Alpenrahm
mit Vanille parfümiert, Mandelhippe und Holundersabayon ...€ 8,50
*

Ratatouille aus frischen Früchten der Saison***
mit frischer Minze und Sorbet nach Wahl...€ 8,00

Unser karamellierter Kaiserschmarren
mit Mandeln und Rosinen dazu Zwetschgenröster ...€ 8,00
*

„Nonnenfürzle“
Gebackene Brandteigkrapfen
mit Heidelbeergrütze
und Gunzesrieder Milch-Eiscreme ...€ 10,50

oder Alles Käse

Auswahl heimischer Käse vom Brett
mit Tomaten - Preiselbeerchutney
Brotauswahl und Butter ...€ 8,50
*

„Eingesperrter“ Allgäuer Weißlacker
mit Rosmarin, Bergwiesenhonig und rosa Pfeffer
dazu Oberstdorfer Holzofenbrot ...€ 8,50

Die mit *** gekennzeichneten Gerichte sind Vegan sowie Gluten und Laktosefrei