

Sonntag, 18. Oktober 2026

Heute von 18:00 – 19:30 Uhr

Klares Süppchen von Wurzelwerk
Schnittlauch



Obazda mit Bierrettich
„Caprese Bavarese“

Backsteiner mit Tomaten und Petersilie
zweierlei Presssack - sauer mariniert

Rote Zwiebel, Schnittlauch

Allgäuer Wurstsalat mit Lyoner und Emmentaler
Weißwurstsalat mit sauren Gurken und Radieschen

Spezialitäten aus der Räucherammer:

Landjäger, Kaminwurzen, Schinkenspeck, Hirschsalami

Von der Fischzucht Link aus Heimertingen:

Frisch Geräuchertes von Forelle, Saibling und Lachsforelle
Sahnekren, Senf- Dillsoße
gefüllte Eier

Frisch aus dem Ofenrohr:

Krustenbraten vom Bayerischen Landschwein
ofenfrische Kalbshaxe
Natursaft¹
Leberkäs

Wursttopf mit Wiener, Weißwurst¹ und Debreziner

Krautsalat
Omas Erdapfelsalat
Allgäuer Kässpätzle
Gebäck und Brotauswahl



Allgäuer Käsespezialitäten vom Brett
gebackene Apfelkühle mit Vanillesoße



Zum Äpler- Buffet empfehlen wir:

Zötler Hell, Export vom Faß	0,5l	€ 5,20
-----------------------------	------	--------

und anschließend:

Steinhauser Bodensee Marille	2 cl	€ 4,50
------------------------------	------	--------

Marder Alpenkräuter	2 cl	€ 4,50
---------------------	------	--------



Wir möchten Sie bitten, Ihren Restaurantbeleg
noch am selben Abend bei Ihrem
Servicemitarbeiter zu unterzeichnen.
Vielen Dank für Ihre Mithilfe!