

Sonntag, 31. August 2025

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, Kaminwürzen, Schinkenspeck, Hirschsalamì

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 vom Metzger Schmid

Wursttopf mit Wiener, Weißwürstl¹ und Debreziner

Krautsalat

Omas Erdapfelsalat

Allgäuer Kässpätzle

Gebäck und Brotauswahl



Allgäuer Käsespezialitäten vom Brett
gebackene Apfelküchle mit Vanillesoße



DAS

TANNECK

TRÄUMEN ÜBER'M TAL

Zum Äpler- Buffet empfehlen wir:

Zötler Schwarzer Ritter	0,33l	€ 5,50
-------------------------	-------	--------

Ein schwarz-braunes Baltic Porter mit cremigem Schaum.
In der Nase Noten von Kaffee, Schokolade und Lakritze.
Kräftiger Körper mit intensiven Röstaromen; angenehme
Hopfenbittere.

Zötler Gold vom Faß	0,50l	€ 5,20
---------------------	-------	--------

und anschließend:

Steinhauser Alter Obstler	2 cl	€ 3,90
---------------------------	------	--------

Steinhauser Bodensee Edle Himbeere	2 cl	€ 4,50
---------------------------------------	------	--------