

Sonntag, 3. Juli 2022

Heute von 17:30 – 19:30 Uhr

Klare Gemüsesuppe mit Bergschnittlauch

Obazda mit Bierrettich

Allgäuer Wurstsalat mit Lyoner und Bergkäse

Weißwurstsalat, saure Gurken und Radiesle

„Caprese Bavarese“

Backsteinkäse, Tomate, Petersilie

Apfel – Balsamessig

Schmid's Zweierlei Pressack

Süß- Sauer mariniert

Rote Zwiebel, Schnittlauch

Spezialitäten aus Dorfmetzger Schmid's Räucherammer:

Landjäger, Hirschknacker, Bierwurstknacker, Kaminwürzen

Schwarzwurst, Schinkenspeck

Von der Fischzucht Link in Heimertingen:

frisch geräuchertes von Forelle, Saibling und Lachsforelle

Sahnekren, Senf- Dillsoße

gefüllte Eier

Frisch aus dem Ofenrohr:

Krustenbauch vom Bayerischen Landschwein

Ofenfrische Kalbshaxe

Natursaft'l

Leberkäs

Wursttopf mit Wiener, Weißwürstle und Debreziner

Speck- Krautsalat

Omas Erdapfelsalat

Ofenfrisches Gebäck und Brotauswahl

Allgäuer Käsespezialitäten vom Brett

Apfelkühle mit Vanillesoße



Zum Äpler- Buffet empfehlen wir:

Tanneck-Bierprobe auf'm Brett'l serviert

- | | |
|---|-----|
| 1. Tanneck-Hausbier naturtrüb v. Holzfass | 0,1 |
| 2. Indian Pale Ale (Camba) | 0,1 |
| 3. Giggelstuar Märzen (Bernardi) | 0,1 |
| 4. Schwarzer Ritter (Zötler) | 0,1 |

s' Brett'l 0,4 ltr. € 6,80

und anschließend:

Steinhauser's Alter Bodensee Obstler 2 cl € 3,00

Marder Alpenkräuterbrand 2 cl € 4,30



Getränketelefon

