

# Unsere Saisonale/Regionale Karte für Sie

## Vorspeise & Suppe

Gebratene Scheiben vom Rehrücken an bunten Blattsalaten mariniert mit Preiselbeer-Mohnöl-Vinaigrette dazu Baguette	10,90
Pfifferlingscremesuppe mit Kracherle und Sahne	5,90

## Hauptgänge

Entrecote „Strindberg“ vom Allgäuer Weiderind unter der Zwiebel-Senfkruste dazu gebratene „Rondini“ und Kartoffel-Kroketten	21,90
Sehr zarte Rinderbrust vom Allgäuer Weiderind „Texas Art“ leicht gepökelt, geraucht und 12 Stunden gegart in einem kräftigen Gewürzmantel, an einer BBQ-Soße, dazu gegrillte Zucchini und Risoleé-Kartoffeln	14,80
Vom Reh aus der Jagd vom Jäger Zwick aus Gauingen Hausgemachte Rehmautaschen auf Hokkaido-Kürbis und Preiselbeersauce	14,80
„Wilder Burger“ Paddy von Wildschwein und Reh mit Speck-Zwetschgen-Marmelade, Tomate, Salat, frischen Zwiebeln und Burgersoße im Schwarzen Burgerbrötchen ( Holzkohleöl), dazu Steakhouse-Pommes	12,80
„Cheese-Burger“ Rindfleisch-Paddy mit gebackenem Camembert und süß-saurem Aprikosen-Chili-Chutney, Tomate, Salat, frischen Zwiebeln und Burgersoße im Paprika-Chili-Burgerbrötchen, dazu Steakhouse-Pommes	12,80
„Lady-Burger“ Knuspriges, mit Cornflakes paniertes Hähnchenbrustfilet Gemüse-Relish, Tomate, Salat, frischen Zwiebeln und Burgersoße im Rosa Burgerbrötchen, dazu Steakhouse-Pommes	11,80
„Schwabenburger“ Paddy von gebackenen Käsespätzle und Rinderhüftsteak mit Tomate, Salat, Burgersoße und geschmelzten Zwiebeln im Laugen-Burgerbrötchen, dazu Steakhouse-Pommes	11,80