



die.speisekammer

Etwas vorweg

Frühlingsknödel	13,30
Kaspressknödel · Bärlauch · Kräuterschaum · roter Rettich	
WILD tello tonnato	19,60
Rosa Scheiben vom heimischen Hirsch · Tonnato- Schaum knusprige Kapern · eingelegte Zwiebeln	
Gebeizte Bayerische Forelle	21,80
Kartoffelrösti · Dill-Sauerrahm · Radieschen	
Kräftige Rinderbrühe	7,40
Flädle · Gemüse · frische Kräuter	
Vitamine vorweg	4,80
Blattsalate · Rohkost · Kerne	

Brotzeit

Brot & Aufstrich	3,80
Nussbutter oder Griebenschmalz	
Marinierte Burrata	20,20
Marinierte Burrata auf frisch gebackenem Pinsabrot · eingelegte-, und getrocknete Tomaten · Kressepesto	
Mortadella & Pinsa	18,80
Zitronenvinaigrette · Balsamico-Schalotten · getrocknete Tomaten · Pistazien · frischgebackenes Pinsa-Brot	
	+ auf Wunsch mit Burrata + 5,50
Antipasti-Brotzeit	14,70
Oliven · gefüllte Paprika · Balsamico-Schalotten · frischgebackenes Pinsa-Brot	

Hauptgerichte

Sauerbraten von deutscher Färs	27,60
Blaukraut-Kimchi · Preiselbeer · Schupfnudel	
Gebratenes Bachsaiblingsfilet	29,80
Orecchiette · Bärlauch · geschmorte Kirschtomaten · Kräuterbrösel	

Allgäuer Kässpätzlen	16,40
Röstzwiebeln · Blattsalat	
+ auf Wunsch als Trüffel-Kässpätzlen mit frischem Trüffel	+10,00
Wirsingroulade <i>*vegan*</i>	21,40
Buchweizenfüllung · Grillgemüse-Creme · Gemüse-Jus	
Gebratene Krautkräpfen <i>*vegan*</i>	20,20
Miso-Gurkensalat · Frühlingslauch · Crispy-Chili-Öl	
Rumpsteak 250 g	31,90
Kräuterbutter	
Allgäuer Zwiebelrostbraten 200g	28,50
Röstzwiebeln · kräftige Jus	
Wiener Schnitzel von Kalb	25,60
Zitronenschnitz · Preiselbeeren	

Beilagen

Spätzle & Soße	5,40
Kartoffelrösti	4,70
sautiertes Gemüse	8,00
marinierte Blattsalate · Rohkost · Kerne	4,70
Steakhouse-Fries	4,20

Desserts

Affogato	6,50
Vanilleeis · Espresso	
Mohnschmarrn	14,80
Zwetschgenröster · Vanille-Eis	
4 Käsesorten von der Sennerei Baldauf	12,20
Hausgemachtes Früchtebrot · Feigensenf	
gemischtes Eis	8,10
3 Eissorten nach Wahl · auf Wunsch mit Sahne + 1,00	