



Pastinakencremé Suppe	7
Käsefondue <sup>c)</sup> ab 2 Personen mit Drillingskartoffeln, Weißbrotwürfel, Gemüse, Cornichons und ein Glas Freudentaler Zibatenschnaps	27
Feldsalat an feiner Speck-Vinaigrette 8)e) und Croutons	7
Blattsalate und Rohkoststifte an feiner Vinaigrette 8)e)	7
Geräuchertes vom Bodensee mit Sahnemeerrettich 5)c), Toast a) und Butter c)	14
Rinderfilet vom Grill mit Chili-Dip 2)7) und Kräuterbutter c) dazu Bratkartoffeln a)	32
12 Stunden niedergearter Bodanrück Wildschweinbraten an eigener Jus d) dazu hausgemachte Spätzle a)b) und Preiselbeeren	17
„Allgäiers-Maultaschen“ a)b)c) von der Höri mit hausgemacheten Kartoffelsalat	16
hausgemachte Käsespätzle a)b)c) mit herzhaftem Berg- und Backsteinkäse 2)c) und Röstzwiebeln a)	14
vegan „Geschichtetes im Weck-Glas“ Scheiben von gegrillten Auberginen, Kartoffeln und Tomaten mit Berglinsen und Sonnenblumenkernen an Sc. Bechamel a)g) dazu Bauernbrot a)	13

Kinderteller paniertes Schnitzel a)b) vom Schwein mit Pommes-frites a)	10
Kinderteller Spätzle a)b) mit Bratensoße d)	5,50
Kinderteller Pommes-frites a) mit Ketchup 2)7)	5,50
„Baby-Spätzle“ für Kleinkinder servieren wir eine Hand voll Spätzle a)b) mit Bratensoße d)	0
„Räuberteller“ „ich hoffe von Mama & Papa auf fette Beute“ ...	0
Schweizer Wurstsalat 2)3)c) mit Bratkartoffeln 5)	13,50
Schweizer Wurstsalat 2)3)c) mit Bauernbrot a)	11,50
Wurstsalat 3) Bratkartoffeln 5)	12,50
Wurstsalat 3) mit Bauernbrot a)	10,50
„sure Käs“ angemachter Backsteinkäse 2)c)e) von der Käserei Zurwies garniert mit Zwiebelringen dazu Bauernbrot a)	13
Kaiserschmarrn a)b)c) mit Apfelmus 2)8)	
große Portion	9
kleine Portion	6

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. 7% MwSt.

Getränke sowie regionale & internationale Rotweine erfragen Sie bitte bei den  
Servicekollegen