

Aperitif

99	Glas „Kir Royal“	7,50 €
100	Glas Sekt / <i>sparkling wine</i>	5,90 €
101	Martini <i>5cl</i>	6,30 €
103	Hugo	7,70 €
104	Prosecco Aperol Spritz	7,70 €
105	Holunder- Secco / <i>elderflower secco</i>	7,50 €



Aus dem Suppentopf

Soups

200	Flädlesuppe klare Rinderconsommé mit Kräuterflädle <i>beef consommé with sliced herb pancakes</i>	7,80 €
201	Brätknödelsuppe klare Rinderconsommé mit Brätknödel <i>beef consommé wit meat dumpling</i>	7,80 €
202	Allgäuer Bergkäse-Suppe im Brotlaib mit frischem Alpenrahm & Muskat <i>Allgäu mountain cheese soup in bread bowl with fresh alpine cream & nutmeg</i>	8,90 €

Vorspeisen

Appetizers

- 207 **Bayerisches Garnelen-Baguette** 16,90 €
mit Meerrettich-Cocktailsauce & cremigen Krautsalat
Bavarian shrimp baguette with horseradish cocktail sauce & creamy coleslaw
- 208 **Duett von Ziegenkäse & Kohlrabi** 12,90 €
mit gerösteten Walnüssen, Rucola & Balsamico-Dressing
Duet of goat cheese & kohlrabi with roasted walnuts, arugula & balsamic dressing



Salatvariationen

Salads

- 213 **Großer „Himmelsstuben“ – Salat** () 12,90 €
Large „Himmelsstuben“-Salat
- Wahlweise dazu / optionally:
- 214 *Putenbruststreifen / turkey breast strips* 9,90 €
- 216 *Roastbeef-Steak* 14,90 €

*Zu jedem Gericht empfehlen wir Ihnen:
We recommend the following with every dish:*

- 265 **Kleiner Salat der Saison** () 6,80 €
Small seasonal salad

Fleisch-Gerichte *Meat- & pan dishes*

217	Original Wiener Schnitzel vom Kalb <i>Original Viennese schnitzel from veal</i>	29,80 €
218	Schweine-Schnitzel / <i>Pork schnitzel</i>	21,90 €
219	Puten-Schnitzel / <i>Turkey schnitzel</i>	21,90 €

Jedes Schnitzel servieren wir mit Pommes, Zitrone & Preiselbeeren.

We serve each schnitzel with french fries, lemon & cranberries.

220	Zwiebelrostbraten von der Allgäuer Färse an Kartoffelgratin & Speck-Bohnen <i>Onion roast beef from Allgäu heifer with potato gratin & bacon beans</i>	32,90 €
221	Bayerischer Schweinebraten mit Bratensauce, Knödel & Apfelrotkohl <i>Bavarian roast pork with gravy, dumplings & red cabbage with apples</i>	21,90 €
222	3 Stück Schweinsbratwürstl mit knusprigen Bratkartoffeln & Fass-Kraut <i>3 pork sausages with crispy fried potatoes & barrel sauerkraut</i>	18,90 €
224	Krosse Schweinehaxe* mit Bratensauce, Knödel & Fass-Kraut <i>Crispy pork knuckle* with gravy, dumplings & barrel sauerkraut</i>	26,80€
225	Frisches Backhendl dazu Kartoffel-Feldsalat & hausgemachte Remoulade <i>Fresh fried chicken with potato and lamb's lettuce salad & homemade remoulade</i>	26,80 €

Aus dem Gewässer Fish from the region

- 226 **Bayerisches Waller-Geschnetzeltes** 29,80 €
mit Dillkartoffeln
Bavarian-style sliced catfish with dill potatoes
- 227 **Gegrillte Lachsforelle** 29,80 €
an Kartoffel-Feldsalat
Grilled salmon trout with potato and lamb's lettuce salad



Vegetarische Speisen Vegetarian dishes

- 229 **Allgäuer Kässpätzlen mit feinen Alm-Käsesorten** 18,90 €
dazu frische Röstzwiebeln
*Allgäu-style cheese spaetzle with fine alpine cheeses
with fresh roasted onions*
- 230 **Gemüse-Bowl mit Spiegelei** ( auf Anfrage möglich) 19,60 €
Kräuterkartoffeln & mediterranes Gemüse
Vegetable bowl with fried egg (vegan available upon request)
herb potatoes & Mediterranean vegetables
- 231 **Allgäuer Kaiserschmarren** 17,90 €
in Rum flambierten Mandeln, Rosinen & Apfelmus
*Allgäu Kaiserschmarren with rum-flambéed almonds,
raisins & applesauce*

Alle Hauptgerichte erhalten Sie auch als kleine Portion mit 2,00 € Nachlass.
Bei den mit * gekennzeichneten Gerichten ist dies leider nicht möglich.
*All main courses are also available as a smaller portion with a €2.00 discount.
Unfortunately, this is not possible for dishes marked with an asterisk (*).*

Himmlische Desserts

Desserts

*Desserts, Torten, Schokoladenträume, Eis, Trüffel...
stellen unsere Konditoren für Sie mit Liebe her – seit 1896 Qualität!*

*Desserts, cakes, chocolate dreams, ice cream, truffles...
our confectioners lovingly create them for you – quality since 1896!*

- | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 147 | Schokoladen-Creme brûlée
mit hausgemachten Himbeersorbet
<i>chocolat Creme brûlée with homemade raspberry sorbet</i> | 12,50 € |
| 235 | Lauwarmer Allgäuer Käsekuchen
an fruchtiger Himbeersauce
<i>Warm Allgäu cheesecake with fruity raspberry sauce</i> | 11,90 € |
| 236 | Bayerisch Crème
mit Waldfrüchten & Mandelhippe
<i>Bavarian cream with forest fruits & almond tuile</i> | 11,90 € |
| 238 | Käseteller mit Baguette
verschiedenen Allgäuer Käsesorten & Feigensenf
<i>Cheese platter with baguette various Allgäu cheeses & fig mustard</i> | 14,90 € |

Zum Abschluss empfehlen wir...

To conclude we recommend...

- | | |
|--------------------------------------------------------|--------|
| I.O. Espresso 100% coffea arabica | 3,40 € |
| I.O. Cappuccino 100% coffea arabica | 4,70 € |
| I.O. Latte Macchiato 100% coffea arabica | 5,50 € |
| Bodenseeobstbrand / <i>Lake Constance fruit brandy</i> | 4,50 € |
| Williamsbirne Edelbrand / <i>Williams pear brandy</i> | 4,50 € |
| Marillenschnaps / <i>Apricot schnapps</i> | 4,50 € |

Weine

<u>Rotwein:</u>	0,2l	0,75l
312 Heilbronner Stiftsberg Trollinger	8,90 €	30,90
313 <i>Württemberg, halbtrocken, vollmundig / semi-dry, full-bodied</i>		
314 Briem Pinot Noir Spätburgunder	12,50 €	54,90 €
315 <i>Kaiserstuhl, trocken, beerig, leichte Röstaromen / dry, berry-like, with light roasted aromas</i>		
317 Valpocella Ripasso Montecampo	9,50 €	38,00 €
316 <i>Veneto, trocken, würzig, Pflaume, Schokolade / dry, spicy, plum, chocolate</i>		
318 Sasseo Primitivo Salento	10,50 €	42,00 €
319 <i>Apulien, trocken, weich, rote Früchte / dry, soft, red fruits</i>		
320 Alde Gott Spätburgunder		65,00 €
<i>Ortenau, trocken, reife Frucht, voluminös / dry, ripe fruit, voluminous</i>		
321 Bretz Dornfelder Barrique		45,90 €
<i>Rheinhessen, trocken, Schokolade, Vanille, Kirschen / dry, chocolate, vanilla, cherries</i>		
322 Barolo DOGG		73,00 €
<i>Piemont, trocken, komplex, Beeren, Vanille / dry, complex, berries, vanilla</i>		
<u>Weißwein:</u>	0,2l	0,75l
300 Deidesheimer Herrgottsacker	8,70 €	30,90 €
301 <i>Pfalz, halbtrocken, fruchtig / semi-dry, rich, fruity</i>		
302 Eschendorfer Lump	9,50 €	35,90 €
303 <i>Franken, trocken, erlesene Früchte, im Boxbeutel / select fruit, in a Bocksbeutel bag</i>		
304 Vermentino	9,50 €	36,00 €
305 <i>Maremma, trocken, aromatisch, Pfirsich / dry, aromatic, peach</i>		
306 Lugana DOC	10,50 €	46,00 €
307 <i>Gardasee, trocken, vollmundig, Aprikose / dry, full-bodied, apricot</i>		
308 Heitersheimer weisser Gutedel		34,90 €
<i>Baden, trocken, zart, weich, säurearm / dry, delicate, soft, low in acidity</i>		
309 Alde Gott Weißburgunder		61,90 €
<i>Baden, trocken, feine Ananas & Zitrusaromen / dry, delicate pineapple & citrus aromas</i>		
<u>Rosewein:</u>	0,2l	0,75l
310 Bickensohler Steinfelsen Spätburgunder	9,50 €	32,90 €
311 <i>Baden, halbtrocken, blumig / semi-dry, floral</i>		