

Speisekarte "edita"

Zum Anstimmen und Einstimmen

"edita's Tatar" vom Rinderfilet

dazu servieren wir Toast und Butter	als Vorspeise 80 g	18,00 €
	als Hauptgang 160 g	28,50 €

Da haben wir den Salat

"edita's Caesar Salad" mit Parmesan und Croûtons 14,00 €

 mit Hühnerbrust	18,50 €
 mit Garnelen	19,50 €

Aus dem Suppentopf

Zitronengras – Kokossuppe 8,50 €

Kräftige Rinds - Bouillon mit hausgemachten Frittaten 7,50 €

Gartenfreude

Penne mit Sonnengetrockneter – Tomaten – Rahmsoße und gegrillte Zucchini 17,50 €

Allgäuer Käsespätzle mit Käse aus heimischen Sennereien Röstzwiebeln
und kleinem Salat 16,50 €

Ins Netz gegangen

Zanderfilet an Zitronenbutter mit buntem Gemüse und Salzkartoffel* 27,50 €

* Glutenfreie Speisen



Gehaltvoll in der Hauptsache

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren	28,00 €
“Allgäuer Leckerei“ Zwiebelrostbraten mit gerösteten Erdäpfel, Röstzwiebeln und grünem Salat *	29,00 €
“Wiener Klassiker“ Rinds - Tafelspitz in Wurzelgemüse - Sud dazu geröstete Erdäpfel, Schnittlauchsoße und geriebenem Kren * <u>Im Guß - Pfannndl serviert!</u>	30,50 €
Filet - Steak vom Allgäu Rind mit Rosmarin - Kartoffeln und Marktgemüse dazu servieren wir wahlweise: Café de Paris Butter oder Braten-Jus oder Grüne – Pfeffer – Rahmsauce *	
Ladies Cut 200 Gramm	35,00 €
Gentleman´s Cut 250 Gramm	41,00 €
“Chateaubriand“ 500 Gramm feinstes Rinderfilet (Für 2 Personen) am Tisch tranchiert! Mit Rosmarin - Kartoffeln und Grillgemüse dazu servieren wir Braten-Jus und Café de Paris Butter *	79,00 €

Süße Träume

Hausgemachtes geröstetes Erdbeereis mit Short Bread	9,50 €
Klassisch Crème Brûlée*	8,00 €
Käsevariation aus heimischen Sennereien serviert mit Fruchtsenf*	14,50 €

* Glutenfreie Speisen



Alle Gerichte in dieser Karte sind in Euro (inkl. Steuern) ausgewiesen.
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.