

Allgäuer Menü Vorschläge



Menü I

Allgäuer Bergkäs-Suppe | Weintrauben-Muffin

Geschmorter Rinderbraten | Burgundersauce

Blaukraut | Semmelknödel

Frühlingsrolle vom Apfelstrudel | Vanilleschaum

31.50

Menü II

Rinderkraftbrühe | Schnittlauchflädle

Tranchiertes Schweinefilet

Allgäuer Kässpätzle | geschmelzte Zwiebeln | Blattsalat

Kleiner karamellierter Kaiserschmarrn

Apfelwürfel & Mandeln | Kugel Mövenpick Eiscreme

31.90

Menü III

Marktfrischer Salat

Bergkräuterdressing | Wurzelbrot

Allgäuer Zwiebelrostbraten

Röstzwiebeln | Speckbohnenbündchen | Bratkartoffeln

Bayrisch Creme | Fruchtmark

40.40

Allgäuer Menü Vorschläge



Menü IV

Rote Bete Quiche

Erbsencreme | Babyspinat

Rahmsuppe vom Bergkäse | Weintrauben-Muffin

Kalbsbrust | Semmel-Brätfüllung

Sherryrahmsauce | wilder Brokkoli

Weißbier-Halbgefrorenes | Malzschaum | frische Waldbeeren

41.60

Menü V

Allgäuer Vorspeisenvariation

Haxensülze | Tatar vom Saibling | gebeiztes Hirschfilet

Klare Tafelspitzbrühe | „Weißwurst“ Nockerln

Cassissorbet | Perlwein

Heimischer Rehrücken & Taubenbrust

Kirsch-Schalottenragout | Selleriepüree | blumiger Rosenkohl

Ziegenkäse-Crème-Brûlée

Birnenkompott | Rosmarin - Hefeteigbrot

64.70

Gerne bereiten wir Ihnen ein Allgäuer Menü ab 10 Personen an.
Bei den Preisen handelt es sich um Richtpreise, je nach Tagespreis können die Preise variieren.
Preise verstehen sich in EUR inkl. gesetzlicher MwSt.
Da die Menüs exklusiv für Sie vorbereitet werden, bitten wir Sie sich auf ein Menü zu einigen.
Für Allergiker, Vegetarier oder Veganer halten wir gerne eine Alternative bereit.