



Vorspeisen und Salate

Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing	✓	3,70
Großer gemischter Salat mit Hausdressing	✓	6,50
Feldsalat mit Speck und Croutons		6,90
Bergkäsknödel mit Jungspinat		6,90
Italienische Bruschetta mit Rucola	✓	6,30
Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Rucola		10,90

Aus unserer Suppenküche

Grießnockerlsuppe		4,90
Leberknödelsuppe		5,90
Tomatencremesuppe mit Basilikum Pesto	✓	5,60
Walser Käsesuppe mit Brotroutons		5,40
Tagessuppe		5,50

Für Umbestellungen berechnen wir 0,50 €.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern ✓ Vegane Zubereitung der Gerichte



Unsere beliebten Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	19,90
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Preiselbeeren	12,90
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites und Preiselbeeren	13,90
Schweineschnitzel „Walliser Art“ mit Speckstreifen und Bergkäse gratiniert, dazu Butterspätzle	15,90
Krustenbraten vom Landschwein mit bayrischem Kraut und Kartoffelknödel	13,90
Wiener Zwiebelrostbraten auf Speck-Bohnen mit Bratkartoffeln	22,50
Rehgulasch mit Sommergemüse und Spätzle	17,90

Unsere Fischgerichte

Gegrilltes Allgäuer Forellenfilet mit Sommergemüse, Röstkartoffeln und Zitronenschaum	18,90
---	-------

Für Umbestellungen berechnen wir 0,50 €.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern  Vegane Zubereitung der Gerichte



Unsere vegetarischen und veganen Gerichte

Walser Käsespätzle

mit geschmolzenen Zwiebeln und grünem Salat

10,90

Hausgemachte überbackene Rösti

mit Gemüse, Pilzen und grünem Salat

12,90

Türmchen von gebratener Zucchini

mit Avocado-Paprikafüllung, Currysauce und Kräuterreis



14,90

Tagliatelle

mit frischen Waldpilzen, Schnittlauch und Parmesan

10,90

Handgerollte Semmelknödel

mit cremigen Waldpilzen und Kirschtomaten

10,90

Desserts

Hausgemachter Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenröster

- ca. 15 – 20 Minuten –

9,90

Karamellisierter Heidelbeerschmarrn

mit Mandelblättchen

- ca. 15 – 20 Minuten –

9,90

Lauwarmer Schokoflan

mit Waldbeeren und Marillen Eis

7,90

Apfelküchle

mit Zimtzucker und Vanilleeis

6,90

Marillenknödel

mit süßen Bröseln und Haselnuss Eis

6,90

Für Umbestellungen berechnen wir 0,50 €.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern  Vegane Zubereitung der Gerichte