

Saisonkarte für den Herbst

Wenn die Blätter golden leuchten und die Tage kürzer werden, lädt der Herbst zu besonderen Genüssen ein. Es ist die Zeit, in der sich die Natur von ihrer reichsten Seite zeigt. Die Aromen dieser Jahreszeit – würzig, erdig, süß – erzählen Geschichten von heimischen Wäldern, sanften Hügeln und frischen Ernten. Mit viel Liebe und Sorgfalt verwandeln wir diese Schätze in herbstliche Gerichte, die nicht nur satt, sondern auch glücklich machen. Willkommen in einer Jahreszeit voller Wärme, Gemütlichkeit und Genuss!

WARUM IN DIE FERNE SCHWEIFEN, WENN DAS GUTE LIEGT SO NAH

Mediterraner Fischeintopf mit
reichlich Einlage, dazu Bagutte
12,90

ZUM NIEDERKNIEN

Pizza mit Schmand, geräucherter,
gezupfter Lachsforelle, bisschen
Meerrettich und Rukola
12,40

DAS LIEBLINGSESSEN VON FRANZ DEM MAURERSELL

Schweinerückensteak auf leichter
Pfeffersoße, Knoblauchbutter
und Pommes Frites
16,90

EIN ALLGÄUER BESUCHT ITALIEN

Rinder Rumpsteak mit leichtem
Fettrand (Tagliata di Manzo), reichlich
Schmelzzwiebeln drauf,
guater Bratensoße, dazu zwei
verschiedene Kässpätzletaler
22,90

BAYERN, DES SAMMA MIR

Rindfleischscheiben in feiner Meerrettich
Soße, dazu knusprige Kartoffelrösti
und Gemüse vom Markt
18,90

HERBSTWIND

Geräucherte, gezuppte Lachsforelle
mit Schmand, krosse Kartoffelrösti
und Grillgemüse
16,90

HOCH LEBE UNSER BAUERNSTAND

Schweinefiletspieß in leichter Pfeffersoße,
dazu Kartoffelrösti und gegrilltes Gemüse
21,90