

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Brotvariation 8,90

Französisches Landbrot | Hausbrot | Nussbrot
mit Hopfen-Malzbutter und Bärlauch-Zitronenbutter
(Handarbeit von den „Butter Boyz“. Herstellung in authentisch französische Art. Allgäuer Fassbutter)

„Anti Posti“ 21,90

Mariniertes Grillgemüse | Oliven | Schinken | Salami | Käse | Aioli | Brot
Perfekt zum Teilen - auch außerhalb der Küchenöffnungszeiten
(Biertipp: Riegele Hell alkoholfrei)

Bärlauchcremesuppe 10,90

Zanderklößchen | gedörrte Kirschtomaten | Brotchips
(Biertipp: La trappe Wit)

Vitello Tonnato 14,90

Rosa gegartes Kalbsfleisch | Thunfischcreme | Kapern
(Biertipp: Hertl Kellerbier)

Salat von grünem Spargel 14,90

Gebackener Mozzarella | Tagiasca-Oliven | gepickelte rote Zwiebeln
(Biertipp: Brew Dog Wingman)

Tatar vom Thunfisch 16,90

Avocado | Gurke | Dashi
(Biertipp: Pinkus Alt hell)

Salate

Bunte Blattsalate im Brichteigkorbchen 14,90

Mit Honig-Senf Dressing und gerösteten Kernen und Nüssen
(Biertipp: Kona Longboard Lager)

wahlweise mit:

... **gebackenem Camembert 17,90**
und Preiselbeeren

... **hausgebeizter Lachsforelle 19,90**
Gurkenschmand | Honig-Senf-Dillsauce

... **gebratener Perlhuhnbrust 19,90**
Preiselbeeren

... **Mariniertem Grillgemüse 17,90**

... **Fünf gebratenen Riesengarnelen 20,90**

Hauptgerichte

Unser Kivelingsteller 26,90

Rückensteak vom Durocschwein (250g) | Bratkartoffeln | Spiegelei | Bohnengemüse | Kräuterbutter
(Biertipp: Riegele Kellerbier vom Fass)

Schnitzel vom Durocschwein 22,90

Bratkartoffeln | Beilagensalat | mit Champignonrahmsauce oder Preiselbeeren
(Biertipp: Posthallterei „Black Hell (-es)“)

Rosa gebratener Rücken und geschmorte Keule vom Reh 31,90

Gerösteter Spargel | Cranberrys | Bärlauchspätzle
(Biertipp: Belhaven Stout)

Saltimbocca vom Freilandhähnchen 29,90

Zuckerschotensalat | Erbsenpüree | Limetten-Ricottaravioli
(Biertipp: BRLO Luchador Mexican Lager)

Rücken und Nacken vom Lamm 28,90

Petersiliengraupen | Zwiebelgewächse | Pecorinokroketten
(Biertipp: Riegele Aechtes Dunkles)

Sous Vide gegartes Filet vom Wandersaibling 30,90

Ragout von Spargel, Erbse und Morchel | Bärlauchsauce | Gnocchi
(Biertipp: Schneider Weisse)

Vegetarisch

Cremige Miso-kokos Ramen (vegan) 18,90

Geräucherter Tofu | Pak Choy | Crispy Chili Öl
(Biertipp: Kirin Ichiban Pils)

Rigatoni mit Brokkolipesto (vegan) 17,90

Gerösteter wilder Brokkoli | Salzzitrone | Pinienkerne
(Biertipp: Lindeman Krieh)

Petersilien-Graupenrisotto 21,90

Ragout von Spargel, Erbse, Morchel | Pecorino-Kroketten | Hollandaise
(Biertipp: Riegele Weisse)

Nachtisch

Sauerrahm-Vanillecreme 10,90

Rhabarberragout | Mandelcrumble | Eiscreme mit Zitronenthymian
(Biertipp: Samuel Smith Apricot)

Interpretation vom Snickers 11,90

Schokolade | Erdnuss | Karamell
(Biertipp: Samuel Smith Chocolate Stout)

...weitere Leckereien auf der Dessertkarte!