

## VORSPEISEN

### **Burrata**

mit Rucola, Kirschtomaten, feinsten Aceto-Balsamico Marinade  
und ofenfrischem Knoblauchbrot

11,90 €

### **Beef Tartar**

mit Blattsalatvariation, Butter und Toast

10,90 €

### **Bunter Beilagensalat vom Büffet**

5,50 €

## SUPPEN

### **Klare Rinderkraftbrühe**

mit Bergkäseflädle und Kräutern

5,50 €

### **Cremiges Tomatensüppchen "Toskana"**

mit Sahnehaube und Pesto-Croutons

5,80 €

### **Gelbes Thai-Curry Süppchen**

5,80

mit Tempura Garnele

7,80 €

## SALATE

### **"SCHLOSS-SALAT"**

Bunte Salatcreation mit Sour Creme und Kartoffelchips

#### **wahlweise mit:**

-Putenmedaillons 17,80 €

-Gegrilltem Lachsforellenfilet 19,90 €

-Wald- und Wiesenpilzen 15,90 €

## ALLGÄUER KLASSIKER

### Hausgemachte Kässpatzen

mit vier verschiedenen Käsesorten,  
Schmelz- oder Röstzwiebeln, bunter Salat vom Büffet  
13,90 €

### Wiener Schnitzel

mit Steakhouse Pommes und Preiselbeeren  
vom **Schwein** 15,90 €  
vom Allgäuer **Milchkalb** 21,90 €

### In Thymian gebackener Ziegenkäse

auf mediterranen Grillgemüse mit Basmartireis  
15,90 €

## SCHMANKERL VOM HEIMISCHEN RIND

### Zwiebelrostbraten rosa gebraten

mit Kässpatzen und krossen Zwiebeln  
27,80 €

### Rumpsteak "Café de Paris" -200 g-

mit feinsten Café de Paris Sauce,  
knackig frischen Marktgemüse, Sour Creme und Steakhouse Pommes  
29,90 €

### Zartes Ochsenfleisch vom Allgäuer BIO-Rind

mit knackig frischen Gemüsen in der Rindsbrühe serviert, Steirer Kren  
und herzhaften Bratkartoffeln  
18,90 €

### "SCHLOSSBURGER"

mit 200 g gegrilltem Rinder Patty, Cheddar, BBQ-Sauce, Rösti, Röstzwiebeln  
Essiggurken, Tomaten und Potato Dippers, Sour Cream  
18,90 €

## EMPFEHLUNGEN VOM CHEF

### Hirsch-Edelgulasch

mit Serviettenknödel, Apfelrotkohl und Preiselbeeren  
18,90 €

### Tiroler Kaiserschmarren

mit Rosinen und Mandeln, dazu Zwetschgenröster und Walnusseis  
Hauptgericht: 13,80 € Dessert: 9,50 €

### Gelbes Thai-Curry mit Wok Gemüse und Basmartireis

Vegetarisch 14,90 €  
mit Putenstreifen 17,50 €  
mit 3 Stück Tempura Garnelen 21,50 €

### "Alpen-Filetpfännle"

Schweinefiletmedaillons vom Grill mit feinsten Rahmsauce,  
Kässpätzchen und hausgemachten Röstzwiebeln  
19,90 €

### Lachsforellenfilet kross auf der Haut gegrillt

mit toskanischen Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
19,90 €

### Schweins 'braten frisch aus dem Rohr

an Schlosshopfensauce, Serviettenknödel und Apfelrotkohl  
€ 14,90

„Eine gute Küche ist das Fundament alles Glücks“  
Familie Rießland

**Für die Änderung der Beilage berechnen wir zwischen 1,00 € - 2,50 € je nach Umbestellung.**

## DESSERTS

### 3 Stück Apfelküchle

in Zimt- und Zucker mit Walnusseis, Eierlikör und Sahne  
7,50 €

### Schokotörtchen

mit flüssigem Kern auf beschwipsten Kirschen mit Vanilleeis  
7,50 €

Weitere Desserts entnehmen Sie bitte unserer Eiskarte!

---

Unsere Allergenen Liste  
händigt Ihnen gerne unser Servicepersonal aus!

## UNSERE KÜCHENZEITEN

Dienstag bis Samstag

11.30-17 kleine Mittag/Nachmittagskarte  
mit Kaffee & Kuchen

17-21 Uhr Abendkarte

Ab 21 Uhr Wurstsalat/Schweizer Wurstsalat

Sonntag & Montag Ruhetag

## BROTZEITEN

### **Pikanter Wurstsalat**

Lyoner, Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot  
€ 8,90

### **Schweizer Wurstsalat**

Lyoner, Bergjausenkäse, Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot  
€ 9,50

**-auch nach 21 Uhr noch möglich-**

### **"Strammer Max"**

Bauernbrot mit gekochtem Schinken, Butter, Essiggurken und 2 Spiegeleiern  
€ 9,50

### **Schinken-Käse-Variation**

wie sie der Chef gern mag mit Bauernbrot  
€ 12,80