

VORSPEISEN

Mediterrane Vorspeisenvariation

Gegrillte Antipasti / Parma / Mozzarella / Kirschtomaten / Oliven /
Aioli / Knoblauchbrot
15,00

Beef Tartar vom Rinderfilet

Blattsalat / Rösti / Butter / Toast
13,00

Mit Thymianhonig karamelisierter Ziegenkäse auf Baguette

Bunte Salatauswahl
13,00

Bunter Beilagensalat vom Büffet

6,00

SUPPEN

Klare Tafelspitzbrühe

Gemüestreifen / Bergkäseflädle
6,00

Gelbes Thai-Curry Süppchen

7,00

mit Garnelenspiess
9,00

KNACKIG FRISCHE SALATE

"SCHLOSS-SALAT"

Bunte Salatcreation / geröstete Pinienkerne / Schmand / Knoblauchbrot

wahlweise mit:

- Putenmedaillons 17,00
- Gegrilltem Saiblings Filet 21,00
- gebackenem Ziegenkäse 16,00

SCHLOSS- KLASSIKER

Hausgemachte Kässpätzlen

mit vier verschiedenen Käsesorten,
Schmelz- oder Röstzwiebeln / bunter Salat vom Büffet
15,00

Wiener Schnitzel

Steakhouse Pommes / Preiselbeeren
Allgäuer Landschwein 16,00
Allgäuer Milchkalb 24,00

Ziegenkäse-Burger

Gebackener Ziegenkäse / Mango-Relish / Salat / Gurke / Tomate /
Steakhouse-Pommes / Chili-Dip
18,00

"Alpen-Filetteller"

Schweinefiletmedaillons vom Grill / Rahmsauce /
Kässpätzlen / hausgemachten Röstzwiebeln
20,00

Tiroler Kaiserschmarrn

Rosinen / Mandeln / Zwetschgenröster / Walnusseis
Hauptgericht: 14,00 Dessert: 10,00

SCHMANKERL VOM HEIMISCHEN RIND

Zwiebelrostbraten rosa gebraten

aus dem Roastbeef geschnitten
Kässpätzlen / krosse Zwiebeln
28,00

Rumpsteak "Café de Paris" -200 g-

Café de Paris Butter / Grillgemüse / Schmand / Steakhouse Pommes
32,00

EMPFEHLUNGEN VOM CHEF

Rindertafelspitz

Meerrettichsauce / Marktgemüse / Petersilienkartoffeln
20,00

Schweins 'braten frisch aus dem Rohr

Schlosshopsauce / Serviettenknödel / Apfelrotkohl
16,00

LEICHTE GAUMENSCHMEICHLER

Gelbes Thai-Curry mit Wok Gemüse und Basmatireis

Vegetarisch 16,00
mit Putenstreifen 18,00
mit Garnelenspieß 23,00

Saiblings Filet aus heimischen Gewässern

Pesto-Tagliatelle / Kirschtomaten / Parmesan
25,00

Tagliatelle a la Chef

Garnelenspieß / Pesto / Cherrytomaten / Pinienkerne / Parmesan
19,00

Äpler Schnitzel von der Putenbrust

Bergkäse überbacken / Kartoffelrösti / Bohnen im Speckmantel
19,00

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

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

DESSERTS

3 Stück Apfelküchle

Zimt- und Zucker / Walnusseis / Eierlikör / Sahne
7,50

Schokoladentörtchen

flüssiger Kern / beschwipste Kirschen / Vanilleeis / Sahne
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 kleine Snackkarte

Sonntag & Montag Ruhetag!

BROTZEITEN

Obatzter

Essiggurken / Zwiebeln / Bauernbrot
€ 8,00

Pikanter Wurstsalat

Lyoner / Ei / Essiggurken / Zwiebeln / Bauernbrot
€ 10,00

Schweizer Wurstsalat

Lyoner / Ei / Bergjausekäse / Essiggurken / Zwiebeln / Bauernbrot
10,00

-auch nach 21 Uhr noch möglich-

"Strammer Max"

Bauernbrot / gekochter Schinken / Butter / Essiggurken / 2 Spiegeleier
€ 12,00

Schinken-Käse-Variation

wie sie der Chef gern mag mit Bauernbrot
€ 15,00