

Sonntag, 19. Mai 2024

Heute von 18:00 – 19:30 Uhr

Klares Süsschen von Wurzelwerk
Schnittlauch



Obazda mit Bierrettich
„Caprese Bavaresé“

Saurer Limburger mit Tomaten und Petersilie
zweierlei Presssack - sauer mariniert
Rote Zwiebel, Schnittlauch

Allgäuer Wurstsalat mit Lyoner und Emmentaler
Weißwurstsalat mit sauren Gurken und Radieschen

Spezialitäten aus der Räucherammer:

Landjäger, Kaminwurzeln, Hirschsalami, Schinkenspeck

Von der Fischzucht Link aus Heimertingen:

frisch Geräuchertes von Forelle, Saibling und Lachsforelle
Sahnekrenn, Senf- Dillsoße
gefüllte Eier

Frisch aus dem Ofenrohr:

Krustenbraten vom Bayerischen Landschwein
Ofenfrische Kalbshaxe
Natarsaft'l
Leberkäs

Wursttopf mit Wiener, Weißwürstle und Debreziner

Krautsalat
Omas Erdapfelsalat
Allgäuer Kässpätzle
Gebäck und Brotauswahl

Allgäuer Käsespezialitäten vom Brett

gebackene Apfelkühle mit Vanillesoße



Zum Äpler- Buffet empfehlen wir:

Augustiner hell vom Fass 0,5l € 5,20

Zötler Weizen hell vom Fass 0,5l € 5,20

Zötler Heilewelt 0,33l € 5,50
(bernsteinfarbenes, fruchtiges Ale)

und anschließend:

Steinhauser Alter Bodensee Obstler 2 cl € 3,50

Marder`s Alpenkräuterbrand 2 cl € 4,50

