

Speisekarte "edita"

Zum Anstimmen und Einstimmen

"edita's Tatar" vom Rinderfilet

dazu servieren wir Toast und Butter	als Vorspeise 80 g	16,50 €
	als Hauptgang 160 g	26,00 €

Da haben wir den Salat

Original Caesar Salat mit Parmesan und Croûtons 14,00 €

🌿 mit Hühnerbrust 18,50 €

🌿 mit Garnelen 19,50 €

Aus dem Suppentopf

Sommerliche Minestrone mit Parmesan und Basilikum – Pesto 9,50 €

Kräftige Rinds - Bouillon mit hausgemachten Frittaten 6,50 €

Gartenfreude

Kartoffel - Quark - Gnocchi mit Tomaten - Butter - Basilikumsauce
und Erbsen - Pesto 17,50 €

Allgäuer Käsespätzle mit Käse aus heimischen Sennereien,
Röstzwiebeln und kleinem Salat 15,50 €

Ins Netz gegangen

Zanderfilet unter der Kräuterhaube auf Tomaten-Butter - Sauce
mit Marktgemüse und Duft-Reis 26,50 €

Gehaltvoll in der Hauptsache

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren	26,50 €
“Allgäuer Leckerei“ Zwiebelrostbraten mit gerösteten Erdäpfel, Röstzwiebeln und grünem Salat*	28,50 €
“Wiener Klassiker“ Rinds-Tafelspitz in Wurzelgemüse - Sud, dazu geröstete Erdäpfel, Schnittlauchsauce und geriebenem Kren * <u>Im Guß-Pfannndl serviert!</u>	29,00 €
Filet - Steak vom Allgäu Rind mit Rosmarin - Kartoffeln und Marktgemüse dazu servieren wir wahlweise: Café de Paris Butter oder Braten-Jus oder Grüne – Pfeffer - Rahmsauce*	
Ladies Cut 200 Gramm	33,50 €
Gentleman´s Cut 250 Gramm	39,50 €
“Chateaubriand“ 500 Gramm feinstes Rinderfilet (Für 2 Personen) am Tisch tranchiert! Mit Rosmarin-Kartoffeln und Grillgemüse dazu servieren wir Braten-Jus und Café de Paris Butter*	77,00 €

Süße Träume

Weißes Schokomousse – Baumkuchen Törtchen auf Erdbeer – Ragout	9,50 €
Klassisch Crème Brûlée*	8,00 €
Hausgemachtes geröstetes Erdbeer – Eis mit Shortbread	8,50 €
Käsevariation aus heimischen Sennereien serviert mit Fruchtsenf*	14,50 €

* Glutenfreie Speisen 

Alle Gerichte in dieser Karte sind in Euro (inkl. Steuern) ausgewiesen.
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.