

was B' sonders

Suppen, Salate und Vorspeisen

€

Süßkartoffelsüppchen mit Curry und Ingwer 4,50

Tafelspitzbouillon mit Kräuterflädle  3,60

etwas Herzhaftes

Wildkräuterknödel mit frischen Champignons
in Landrahmsauce und Bergkäse  10,20

Heutafelspitz  16,20
an Meerrettich-Wildkräutersauce
mit Bratkartoffeln

Geschmorter Rehbraten  16,50
an Wacholderrahmsauce
Romanescogemüse und Dinkelspätzle

vom Grill

Schweinerückenscheiben vom Grill 11,70
mit feuriger Zigeunersauce
und Pommes Frites

Geräucherte Entenbrust 16,90
an Thymian-Orangensauce
auf Honig-Spitzkraut mit Risoleekartoffeln

Grilliertes Lachsforellenfilet  17,80
mit Rote Bete-Rieslingsauce
auf Fenchelgemüse mit Bandnudeln

Dessert

Heidelbeer-Tiramisu 6,50
mit Zitronengras-Blutorangensobot

Preis- und Angebotsänderungen auf dieser
kompletten Speisekarte vorbehalten.

Unser Kräutermenü

Sekt mit
Holunderbeerenlikör

Mit Waldhonig gratinierter Ziegenkäse
auf Zupfsalat und Honig-Balsamicodressing

Süßkartoffelsüppchen mit Curry und Ingwer
dazu Chilligarnele

Pikant
gekräuterte Rehrückenscheiben
mit Sauerkirschsauce
Romanescogemüse und Schupfnudeln



Heidelbeer-Tiramisu
mit Zitronengras-Blutorangensobet

ohne Aperero 44,90 Euro




mit Aperero 47,90 Euro

**Wir servieren aktuell unser Kräutermenü
nur auf Vorreservierung.**


was vorne weg

		€
Gebackener Bergkäse mit Tomaten- und Zwiebelkonfit an bunter Salatgarnitur mit Kürbiskernöl und frischen Kräutern .		7,90
Carpaccio vom Hirschkalbsschinken mit Birnenspalten, Nüssen an Feldsalat und Himbeerdressing .		10,20

aus m Suppentopf

Tafelspitzbouillon mit Wildkräuter-Brätstrudel	¹⁰	3,90
Rahmsüppchen vom Rutzhofer Bergkäse mit Croutons		4,40
Allgäuer Bergwiesenheusüpple		4,30
Tasse „Saure Kutteln“		4,40

oder Salat

Gemischter Wirtshaussalat mit Hausdressing		5,40
Haussalat bunte Salate mit lauwarmen Speckstreifen . und Brotwürfeln		7,40
Farmersalat Grillierte Putenbrustscheiben auf buntem Salatteller mit Hausdressing und grilliertem Mais		12,80

Krustenbraten Menü

Kleiner Wirtshaussalat
mit Hausdressing

Krustenbraten vom Schwein
an Zwicklbiersauce
mit Semmelknödel

Hausgemachter
Apfel-Zwetschgenröster
mit Vanilleeis

Menü	€ 17,90
Nur Hauptgang	€ 10,90



Dieses Signet auf der Speisekarte
garantiert Ihnen die LandZunge-Qualität

Axel's Kräuterküche

	€
Bärlauchpfännle Gemischtes Geschnetzeltes in Bärlauch-Rahmsauce mit Bergkäse und Bandnudeln	13,80
Grilliertes Schweinerückensteak mit Bärlauchpesto und Bergkäse gefüllt dazu Speck-Bratkartoffeln .	13,60
Gekrüterte Schweinefiletspitzen „Züricher Art“ mit grilliertem Speck Kräuter-Champignons in Rahmsauce und Dinkelspätzle	15,40
Rumpsteak vom Allgäuer Rind mit heißer Bärlauch-Wildkräuterbutter und Pommes Frites	18,90
Lammnüsschen im pikanten Kräutermantel an Wildkräuter-Spätburgundersauce auf Paprika-Zucchini-gemüse und Rosmarinkartoffel	19,20
Grilliertes Zanderfilet an heißer Bärlauch-Wildkräuterbutter mit Zucchini-Paprikagemüse und Basmatireis	17,40
Norweger Lachsfilet im Heusud gedämpft an Heublumenschaumsauce auf Zucchinijulienne mit Bandnudeln	18,20

Suppen, Saucen, Spätzle etc.
werden mit regionalem Dinkelmehl produziert.



Rössle-Klassiker

„Saure Kutteln“ (nach Oma Hanne´s Rezept) mit Bratkartoffeln	10,50
Gebratener Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat ^{2,38}	9,50
„Rössle-Topf“ Schweinefilet auf Dinkelspätzle mit Schinken, frischen Champignons und Käse überbacken ^{2,38}	15,70
Allgäuer Zwiebelrostbraten grilliertes Rumpsteak vom Allgäuer Weiderind auf Dinkel-Kässpatzen mit Röstzwiebeln	19,80

aus ´m Wasser



Garnelen pikant grilliert mit hausgemachtem Chilli-Kräuteröl auf Bandnudeln mit Kirschtomaten Blattspinat an Rieslingssauce	13,60
Grillierte Edelfischstreifen in heißer Bärlauchbutter-Sauce mit buntem Gemüse auf Tagliatelle	12,90

ohne Fleisch

Geschmelzte Gemüse-Maultaschen an Kräuterschaumsauce mit Champignons und bunten Blattsalaten	 10,20
Allgäuer Dinkel-Kässpatzen an Zwiebelschmelze mit gestoßenem Pfeffer und buntem Blattsalat	 10,50

Allergen-Karte bei unseren Mitarbeiter erhältlich.
Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 1,00 Euro.

Brotzeit

Vesperplatte mit hausgeräuchertem Rauchfleisch und Bauernschinken, Bergkäse Butter und hausgebackenem Holzofen-Brot ^{2,3,8}		9,90
Kalter Braten-Platte vom Schwein mit Meerrettich, Zwiebeln, Butter und Bauernbrot		9,50
Wurstsalat mit Zwiebeln und hausgebackenem Holzofen-Brot ^{2,3,8}		7,60
„Allgäuer Wurstsalat“ mit Allgäuer Bergkäse, Zwiebeln und Holzofen-Brot ^{2,3,8}		8,50

Pizza (nur Abends)

1 mit Käse und Tomaten	6,80
2 Nach „Art des Chefs“ mit Salami, Gemüse, Peperoni Speck und frischen Champignons ^{2,3}	9,20
3 Mit Garnelen, Blattspinat und Knoblauch	10,40
4 Mit Salami	7,40
5 „Rössle-Art“ mit Speck, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoni und frische Kräutern ^{2,3}	9,20
8 „Vegetarisch“ mit Gemüse und Champignons	9,20
9 Mit Salami und Peperoni ^{2,3,8}	8,20
10 Mit Schinken und frischen Champignons ^{2,3,8}	8,20
11 Mit Schinken, Salami, Champignons Peperoni und Artischocken ^{2,3,8}	8,90
12 Mit Salami, Champignons und Zwiebeln	8,60

*Wir verarbeiten für den Pizzaboden Dinkelmehl.
Für Änderungen berechnen wir 0,80 € pro Extrabeilage.*

...ebas Siases

	€
Oma's Liebster hausgemachter lauwarmer Apfel- Zwetschgenröster mit Vanilleeis	4,90
Gebackene Apfelküchle mit Zimt-Zucker und Vanilleeis	5,20
Caramelisierter Wiener Kaiserschmarr'n" mit Vanilleeis und Mandeln	8,90
Hausgemachtes Rosenblütenparfait mit Rosenkaviar und Blütensorbet an frischen Früchten	7,70
Heißer Schokokuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis	6,50

*Auf unserer Eiskarte bieten wir Ihnen
noch eine Auswahl unserer Eisspezialitäten an.*

Zusatzstoffe:

1, „mit Farbstoff“, 2 „mit Konservierungsstoff“, 3 „mit Antioxidationsmittel“, 8 „mit Phosphat“

Restaurant

unsere Einkaufs-Philosophie

- *Frische und regionale Produkte*
- *Regionales Fleisch*
- *Rindfleisch von kontrollierten Allgäuer Rindern*
- *Wild aus Allgäuer Revier*
- *Käse von der Sennerei Rutzhofen*
- *Dinkelmehl aus der Weissachmühle in Oberstaufen*

Aus Eigener Produktion

- *ungedüngtes Bergwiesen-Heu*
- *Biologische Kräuter aus eigenem Anbau*
- *hausgebackenes Holzofenbrot*
- *Räucherfleisch aus eigener Produktion*
- *Honig aus eigener Imkerei*



In unserem Landzunge-Betrieb finden verstärkt heimische Produkte (wie Rindfleisch, Wild und Käse) Verwendung.

Gerichte mit dem Landzunge-Logo  werden überwiegend mit heimischen Produkten hergestellt, welche ebenso wie die Landzungebetriebe einer strengen objektiven Kontrolle unterzogen werden.

Hotel

- | | |
|---------------------------|---|
| <i>*** Hotelzimmer</i> | <i>Übernachtungen mit Frühstücksbuffet
oder Halbpension</i> |
| <i>**** Ferienwohnung</i> | <i>mit 55 m² Südbalkon, Bergblick</i> |
| <i>Ferienwohnung</i> | <i>mit 100 m² Südbalkon, Bergblick,
und Wintergarten</i> |

Herzlichen Dank

und schöne Stunden in unserem Hause

Ihre Familie Kulmus und das Rössle - Team