

Bergfrieden Gasthof Restaurant

SPEISEN

Herzlich willkommen !

Ihre Gastgeber
Küchenmeister Thomas Obst
und seine Frau Kerstin



... zum Einstieg empfehlen wir

Knackiger Marktsalat

in unserem leckeren Hausdressing, mit Sprossen und Croutons

Bruschetta von Tomaten

mit Knoblauch, Basilikum und Rucola auf geröstetem Ciabatta

Tagessuppe

Knoblauchsuppe nach Art des Hauses

Kräftige Fleischbrühe mit Kräuter-Brätstrudel

...immer wieder gern gegessen

Bayerischer Schweinsbraten

in Dunkelbiersauce, mit Blaukraut und Kartoffelknödel

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit pommes frites und Salatteller

Champignon-Rahmschnitzel

mit hausgemachten Spätzle und Salatteller

„Fitness Salatteller“

knackig frischer Salatteller in unserem leckeren Dressing,
mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Sprossen und Körnern

„Bologneser Fleischpfännchen“

kleine Steaks auf Bandnudeln, mit Sc. Bolognese und
Parmesan überbacken, dazu bunter Salatteller

Salatteller als Beilage

Für kleine Portionen* berechnen wir weniger
(*nur bei Fleisch- und Fischgerichten möglich).

was b'sonders guats...

Original Allgäuer Käs'spatzen

mit dreierlei Käse und Röstzwiebeln, dazu bunter Salatteller

„Braumeister-Pfanne“

in Urbayrisch-Dunkel mariniertes Schweinerückensteak mit Speck,
auf Käs`kartoffel, dazu Salat

Lamm-Rückenfilets

mit Schafskäse überbacken, Speckbohnen und Kartoffelrösti

Allgäuer Zwiebelrostbraten

saftig und zart, mit Käs'spatzen und Salat

„Forever Young“

allerlei knackige Blattsalate in feinem Balsamico-Dressing,
dazu saftige, in Knoblauch und Rosmarin gebratene Lammwürfel

„Bergfriedewirt's Filet-Töpfle“

Schweinefilets in leckerer Bier-Knobi-Sauce
auf Käs'spatzen, mit feinem Gemüse

...fleischlos genießen...

Spaghettoni

in Knoblauch und Olivenöl mit Chili pikant gewürzt,
Rucola und Bruschetta

Käs`-Pressknödel

eine alte, fast vergessene Spezialität
auf dunkler Malz-Bier-Zwiebelsauce, mit Salatgarnitur

Bandnudel mit Shrimps

in scharfer Knoblauchsauce, mit Rucola und Bruschetta

„Schupfnudel-Pfanne“

mit viel Gemüse und Bergkäse überbacken

Zanderfilets in Mandelbutter, mit Petersilienkartoffeln und Salat

Brotzeitkarte

Allgäuer Wurstsalat nach Art des Hauses

Saurer Käs` mit viel Zwiebeln, mit Landbrot

„Strammer Max“ mit gekochtem Schinken und Spiegele

Toast „Hawaii“

Gebräunter Leberkäs`

mit Spiegelei, Salatgarnitur und Landbrot

Nürnberger Rostbratwürstchen 6 Stück
auf Sauerkraut mit Brot

„Holzfäller-Toast“

Schweinerückensteak auf Schwarzbrot,
mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Salat garniert

„Försterin Toast“

Schweinefilets auf Toast, mit Pilzen in Sahneseauce und Salat garniert