
“Grüß Gott“

Unser Küchenchef und sein Team verwöhnen Sie mit saisonaler Küche und traditionellen Rezepten; neu interpretiert, geschmacklich veredelt und überraschend zubereitet.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt, sagen „herzlich willkommen“ und „an Guad`n“.

Auf Wunsch erhalten Sie fast alle Hauptgerichte auch als kleine Portion.

Salate

Bunter, knackig frischer Salatteller mit Kräuter-Weindressing und Brotchips	Euro 5,20
Knackig frische Blattsalatvariation mit Balsamico und gerösteten Kürbiskernen	Euro 5,40
Frischer knackiger Salatteller mit gebratenen...	
...Putenbruststreifen	Euro 11,80
...marinierten Rinderstreifen	Euro 17,80
...3 Stück Hummerkrabbenschwänzen	Euro 16,80
...5 Stück Hummerkrabbenschwänzen	Euro 21,80
Dressings zu Auswahl:	
- Cocktaildressing	
- Vinaigrette	
- Hausdressing mit Kräutern	

Suppen

Kräftige Rindfleischbrühe mit Kalbsbrätlnödel und frischen Kräutern	Euro 5,40
Consommé vom heimischen Tafelspitz mit Madeira, Kräuterflädle und kleinem Gemüse	Euro 5,60
Allgäuer Bergkäsesuppe mit Kirschwasser und Kartoffelstroh	Euro 5,80
Getrüffeltes Kartoffelrahmsüppchen mit Speckchips	Euro 5,90

Vorspeisen

Variation von Tomate und Mozzarella mit Kräuterpesto	Euro 6,80
Rosen vom Räucherlachs an Juzu-Espuma, mit Kartoffel-Fenchel-Rösti und kleinem Salatbouquet	Euro 8,90
Carpaccio vom heimischen Jungrind an Pflücksalatbouquet, Steinchampignons, gehobeltem Parmesan und Trüffelöl	Euro 12,90

Rustikale Klassiker

Unser Burger U.S. Burger mit 200g Rindfleisch, Grillsauce, Bierzwiebeln, Tomate, Gurke, Salat und Pommes frites wahlweise im Knoblauch- oder Oliven-Focaccia	Euro 12,80
Züricher Geschnetzeltes vom Kalb in Pilzrahm, mit Brokkoli-Röschen und Eierknöpfle	Euro 19,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, gebackener Petersilie und Pommes frites, Salatteller	Euro 20,50
Unser beliebter Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Jungrind an kräftiger Portweinsauce, Bohnenbündchen und gebratenen Thymian-Kartoffeln	Euro 22,50

Fleischgerichte

Gefüllte Rindsroulade mit Burgunder-Sauce, Apfelrotkraut und Serviettenknödel	Euro 15,00
Saftiges Perlhuhn suprême an Honig-Kräutersauce, Pfannengemüse und gebratenen Salbei-Gnocchi	Euro 15,90
Gebratenes Filet vom Iberico-Schwein auf Thymian-Jus, Gemüsebouquet und Kartoffelgratin	Euro 16,00
Zartes Steak vom Milchkalbsrücken an Calvados-Rahm, zweierlei Gemüse und Eierspätzle	Euro 21,00
Entrecôte vom jungen Weide-Ochsen an Pflücksalatbouquet, Kräuterbutter und Pommes frites	Euro 25,00

Fischgerichte

Forellenfilet Müllerin mit Butterkarotten und Petersilienkartoffeln	Euro 17,00
Zanderfilet kross und auf der Haut gebraten mit Tomaten-Risotto, Safranschaum und frischem Gemüse	Euro 18,00

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Brezenknödel auf frischem Blattspinat, mit Nussbutter und gehobeltem Parmesan	Euro 8,00
Allgäuer Bergkäsespätzle mit Röstzwiebeln und frischem Wiesenschnittlauch	Euro 12,00

Desserts

„Brunetti“ Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	Euro 4,00
Crème Brûlée mit karamellisierten Nüssen und frischen Früchten	Euro 4,20
Lockerer Mousse au Chocolat an fruchtiger Garnitur	Euro 4,20
Dessert-Variation „Hotel Luitpoldpark“ „Lassen Sie sich überraschen!“	Euro 8,00

Bei Fragen zu den Inhaltsstoffen der aufgeführten Speisen
erhalten Sie Informationen von unseren geschulten Mitarbeitern.