

V o r s p e i s e n

**Carpaccio vom Pulpo mit Zitronen-Vinaigrette
kleiner Salatgarnitur und gerösteten Kernen**
€ 12,90

**Knackig gegrilltes Gemüse
mit frischem Brot und Kräuter-Crème fraîche**
€ 7,90

* * * * *

S u p p e n

**Cremige Tomatensuppe
mit Orangen-Ingwernocken**
€ 5,90

**Cremige Fischsuppe von einheimischen Fischen
mit hausgemachten Zander-Klößchen und Paprika Würfelchen**
€ 5,90

**Kräftige Tafelspitzbouillon
mit Kalbsbratnockerl**
€ 4,90

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Allgäuer Käsespätzle
mit Bergkäse und Röstzwiebeln
€ 8,90

* * * * *

Vegan

Zucchinischiffchen gefüllt mit Tofu-Ratatouille-Gemüse dazu Quinoa
und kalt gepresstes Olivenöl mit frischen Kräutern
€ 12,90

Gluten- und Laktosefreie Penne
mit Artischocken, Kapern, Kirschtomaten
und hausgemachtem Kürbiskern-Kräuterpesto
auf Wunsch mit gehobeltem Parmesan
€ 11,90

* * * * *

Salate

Knackiger Salatteller der Saison, serviert mit Brotkorb und wahlweise mit:

- „Teriyaki Chicken“
mit Sojasoße, Honig, Knoblauch und pikanten Gewürzen marinierte Putenstreifen
€ 12,90

Camembert in Kürbiskernpanade gebacken
und Preiselbeeren
€ 9,90

Kleiner gemischter Salat
€ 3,90

Fleisch - und Fischgerichte

Vom einheimischen Fischer aus Utting am Ammersee:

Saiblingfilet auf der Haut gebraten
mit gedünstetem Blattspinat und Butterkartoffeln,
dazu servieren wir eine würzige Krustentiersahne
€ 19,90

Filet von der Renke aus dem Ammersee
an Zitronenschaum dazu glasiertes Fenchel-Paprika-Gemüse
und Rosmarinkartoffeln
€ 23,90

Eglifilet aus dem Ammersee
im Tempurateig gebacken mit Koriander-Chili-Gemüse
und thailändischem Jasmin Reis
€ 21,90

* * * * *

Lachsfilet aus Zucht vor den Färöer Inseln
mit Limette und Rosmarin im Pergament gedünstet,
dazu Orangen-Mayonnaise, Mandelbroccoli und Cous Cous
€ 24,90

* * * * *

Paniertes Schweineschnitzel aus der Lende
in Schmalz gebraten, dazu lauwarmer Röstkartoffelsalat
mit roten Zwiebeln oder Pommes frites
€ 12,90

Medaillons vom Schweinefilet
an würzig scharfer Chorizo-Sauce mit grünem Bohnen-Gemüse
und Kartoffel-Kräuter-Plätzchen
€ 16,90

Scharfes, rotes Thai-Curry von der Pute
mit Paprika, Zuckerschoten, Mu Err Pilzen
und Kokosmilch dazu Jasmin Reis
€ 16,90

Brotzeitkarte

Schweizer Wurstsalat

Leberkäse^{2,5}- und Emmentalerstreifen
mit Essiggurken, Tomaten und Zwiebeln
€ 7,90

Zwei kleine Fleischpflanzerl

an Specksauerkraut⁵ dazu Senf und Brotkorb
€ 7,90

Dreierlei belegte Brote

mit Schinken^{2,5}, Salami und Emmentaler Käse
€ 6,90

Käseteller

mit verschiedenen Käsesorten und Trauben
dazu Salzgebäck, Butter und Brotkorb
€ 9,90

Hausgemachter Obatzter
mit roten Zwiebeln, Salzstangerl
und frischem Schnittlauch
€ 6,90

Schiller's Sandwich

mit Schinken^{2,5}, Remoulade^{2,3}, Käse und Tomaten
an kleiner Salatgarnitur
€ 6,90

1=Farbstoff; 2= Konservierungsstoffe; 3=Antioxidationsmittel; 4=Schwefeldioxid; 5=Phosphat

D e s s e r t

2 Stück Apfelkücherl im Bierteig-Zimt-Zuckermantel
mariniert mit Orangenlikör dazu Vanilleeis
und Schlagsahne
€ 6,90

Mövenpick Walnussbecher
Walnusseis mit Eierlikör und Sahne
€ 6,90

Hausgemachtes Himbeer-Parfait
mit Minz-Rosmarin-Pesto und Schokoladenknusper
€ 8,90

Kleiner Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
auf einer sahnigen Vanille-Pistazien-Soße
€ 8,90

**Fragen Sie nach unserem Tagesdessert
und unseren saisonalen Mövenpick Eis Kreationen**

Steaks & more

Black Angus Burger

(ca.200 Gramm*)

mit Cheddarkäse, Tomate, Gurke, Bacon und roten Zwiebeln
im hausgemachten Brötchen und rauchig-würziger Soße

€ 11,90

Lady's Burger

Vegetarisches Pflanzer'l mit Cheddarkäse, Tomate, Gurke und Röstzwiebeln
im hausgemachten Brötchen und rauchig-würziger Senf-Honig Soße

€ 10,90

Holzfäller Steak vom bayerischen Schweinenacken

(ca.200 Gramm*)

mit Speck, Schmorzwiebeln und Tomate

€ 11,90

Roastbeef vom Argentinischen Angus Ochsen

mit hausgemachte Kräuter-Knoblauch-Butter

Super Size (ca.400 Gramm*)

€ 32,90

King Size (ca.250 Gramm*)

€ 20,90

Queen Size (ca.160 Gramm*)

€ 13,90

Beilagen passend zu Steak und Burger

Lauwarmer Gemüsesalat pikant mariniert

mit Chili und Koriander

€ 4,90

Kleine auf Steinsalz gebackene Ofenkartoffeln

mit Limetten-Kräuter-Quark

€ 4,90

Knusprig gebackene Steakhouse Pommes

€ 3,90

Typisch amerikanischer Coleslaw Salat

Weißkraut-Karotten-Salat mit cremig-würziger Marinade

€ 4,90

*die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht