

## DREIKLANG

### Kulinarische Klänge in drei Strophen

#### ♪ 1. Strophe ♪

Aufgeschäumte Kohlrabisuppe  
mit heißgeräuchertem Saiblingsfilet und geriebenem Meerrettich  
*Cabbage turnip cream soup with hot smoked char filet  
and grated horseradish*

#### ♪ 2. Strophe ♪

Lammkarree unter der Rosmarinkruste  
mit Bohnen und Kartoffelwürfel  
*Rack of lamb with rosemary crust, beans and diced potatoes*

#### ♪ 3. Strophe ♪

Soufflé von der Valrhona Schokolade  
mit Schattenmorellen-Whiskeyeis  
*Valrhona chocolate Soufflé  
and morello cherry whiskey ice cream*

33,00 €

... ideal auch vor Konzerten!  
*...ideal before concerts in the bigBOX ALLGÄU!*

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

### *our wine recommendation*

**Klumpp Auxerrois** QbA trocken

2018 – Weingut Klumpp

30,00 €

*In der Nase: Aprikose, Mirabelle und exotische Früchte  
Geschmack: Dezente Kräuternote, harmonische Säurestruktur*

**„Negresco“ Vigneti Storici Valtesesi Rosso** DOP trocken

2016 – Weingut Ca´Maiol

35,00 €

*Der in Eichenfässern gereifte Negresco ist ein sehr komplexer, finessenreicher und voller Rotwein  
Die Nase zeigt Noten von reifen Früchten, Tabak und Gewürzen*

## VORSPEISEN & SALATE

### starters & salads

#### Genießerduett

Aufgeschäumte Kohlrabisuppe  
mit heißgeräuchertem Saiblingsfilet und geriebenem Meerrettich  
*Cabbage turnip cream soup with hot smoked char filet and grated horseradish*  
12,50 €

#### Blattsalat

in Pinienkernvinaigrette \*VE  
*Leaf lettuce with pinenut vinaigrette \*VE*  
5,20 €

#### musics Caesar Salat

mit confierten Kirschtomaten und Parmesanspänen  
*Caesar salad with confit of cherry tomatoes and Parmesan cheese*  
als Vorspeise starter 4,90 € / als Hauptgang main course 9,90 €

... zusätzlich mit gebratenen Hühnerbruststreifen  
*...with fried chicken breast on top*  
als Vorspeise starter 9,90 € / als Hauptgang main course 13,90 €

... zusätzlich mit gebratenen Garnelen  
*...with pan fried prawns on top*  
als Vorspeise starter 12,90 € / als Hauptgang main course 17,90 €

## SUPPEN

### soups

#### Aufgeschäumte Kohlrabisuppe

mit Brezelcroûtons und Petersilienöl \*V  
*Cabbage turnip cream soup with pretzel croûtons and parsley oil*  
4,90 €

#### Kraftbrühe vom PrimaHuhn

mit Gemüsewürfel  
*Chicken consommé with diced vegetables*  
6,50 €

#### Hinweis für Allergiker/-innen:

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen.  
Zu Ihrer Information halten wir für Sie ein Verzeichnis mit den in unseren Speisen enthaltenen Allergenen bereit.  
Allergy advice: In case of any food allergies please let the waiter know. We will prepare a suitable meal for you.

# FLEISCH

## meat

### **Burger vom Allgäuer Weiderind**

mit Speck, Käse, Tomate, Röstzwiebeln, hausgemachter BBQ-Sauce  
und Steakhouse Pommes ODER Wedges  
*Burger from local beef with bacon, cheese, tomato, fried onions, homemade BBQ sauce  
and Steakhouse fries OR wedges*  
15,90 €

### **Pulled Pork Burger**

(24 Std. gegartes BBQ Schwein) mit Krautsalat und Steakhouse Pommes ODER Wedges  
*Pulled pork burger (24h cooked BBQ Pork) with coleslaw and Steakhouse fries OR wedges*  
14,90 €

### **Chicken Burger**

mit Rucolasalat, Pesto und Mozzarella gratiniert, dazu Steakhouse Pommes ODER Wedges  
*Burger with grilled chicken breast, rucola salad, pesto, mozzarella  
and Steakhouse fries OR wedges*  
14,90 €

### **Gelbes Thai Curry**

mit Wokgemüse, Hähnchenstreifen und Basmatireis  
*Yellow Thai curry with stir fried vegetables, chicken breast and Basmati rice*  
19,80 €

### **Kalbsleber**

mit Apfel, Silberzwiebeln und Selleriepüree  
*Fried veal liver with apple, pickled onions and celery puree*  
21,50 €

### **Lammkarree unter der Rosmarinkruste**

mit Bohnen und Kartoffelwürfel  
*Rack of lamb with rosemary crust, beans and diced potatoes*  
26,90 €

### **Zart geschmorte Kalbsbäckchen in Barolojus**

mit Gnocchi und Lauch  
*Veal cheek braised in Barolo with gnocchi and leek*  
22,90 €

### **Roulade vom hanging tender in Rotwein geschmort**

mit zweierlei Stampf  
*Roulade from hanging tender roasted in red wine with two sorts of puree*  
23,90 €

#### Hinweis für Allergiker/-innen:

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen.  
Zu Ihrer Information halten wir für Sie ein Verzeichnis mit den in unseren Speisen enthaltenen Allergenen bereit.  
Allergy advice: In case of any food allergies please let the waiter know. We will prepare a suitable meal for you.

# STEAKS

## steaks

Steaks vom PrimaRind  
*steaks from local beef:*

Rumpsteak (200g)	24,50 €
Rib Eye Steak (300g)	25,90 €
Filet Steak (200g)	32,50 €

Alle Steaks servieren wir mit Selleriepüree, hausgemachter Kräuterbutter und  
Steakhouse Pommes ODER Wedges ODER bunten Zupfsalaten.  
*All steaks are served with grilled vegetables, homemade herb butter and Steakhouse fries OR wedges OR salad.*

# ALLGÄUER SPEZIALITÄTEN

## Allgäu specialties

### Kässpatzen

mit Jamei-Käse, Schmelz- und Röstzwiebeln, dazu Zupfsalat in Pinienkernvinaigrette \*V  
*Kässpatzen (Swabian noodles with melted Jamei cheese) with glazed and fried onions and lettuce in pinenut vinaigrette \*V*  
12,90 €

### Allgäuer Zwiebelrostbraten vom PrimaRind

Rückwärts gegart, mit Jamei-Kässpatzen und buntem Salat  
*Rump steak from local beef with fried onions, Kässpatzen (Swabian noodles with melted regional cheese) and salad*  
24,90 €

# PASTA

## pasta

### Tagliatelle Bolognese à la musics

mit in Tomate geschmortem Rind- und Schweinefleisch  
*Tagliatelle Bolognese with beef and pork braised in tomato sauce*  
14,90 €

### Spaghetti Carbonara

mit Guanciale und Pecorino  
*Spaghetti Carbonara with Guanciale and Pecorino*  
13,90 €

### Tagliarini mit gegrillter Garnele und Pesto

*Tagliarini with grilled prawn and pesto*  
16,90 €

**Jamei-Käse:** Ausgewählte Käsesorten vom Käseveredler Thomas Breckle, Jamei Laibspeis, Kempten

**Hinweis für Allergiker/-innen:**

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen.  
Zu Ihrer Information halten wir für Sie ein Verzeichnis mit den in unseren Speisen enthaltenen Allergenen bereit.  
Allergy advice: In case of any food allergies please let the waiter know. We will prepare a suitable meal for you.

\*V = Vegetarisch / vegetarian - \*VE = Vegan / vegan

## FISCH

*fish*

**In Nußbutter konfiertes Gunzesrieder Saiblingsfilet**  
mit Rüben und Zuckerschoten  
*In nut butter confited regional char filet with beets and sugar snaps*  
25,90 €

**Gelbes Thai Curry**  
mit Wokgemüse, fünf Riesengarnelen und Basmatireis  
*Yellow Thai curry with stir fried vegetables, five prawns and Basmati rice*  
25,90 €

## FLEISCHLOSER GENUSS

*vegetarian*

**Süßkartoffel-Rote-Bohnen-Burger**  
im Vollkorn-Bun, dazu Steakhouse Pommes ODER Wedges \*V  
*Vegetarian burger with sweet potato red beans patty and wholemeal bun  
with Steakhouse fries OR wedges \*V*  
13,90 €

**Pastasotto mit gebratenen Mini-Kräuterseitlingen \*V**  
*Pastasotto with roasted oyster chanterelles \*V*  
12,90 €

**Gelbes Thai Curry**  
mit Wokgemüse und Basmatireis \*VE  
*Yellow Thai curry with stir fried vegetables and Basmati rice \*VE*  
13,90 €

**Hinweis für Allergiker/-innen:**

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen.  
Zu Ihrer Information halten wir für Sie ein Verzeichnis mit den in unseren Speisen enthaltenen Allergenen bereit.  
Allergy advice: In case of any food allergies please let the waiter know. We will prepare a suitable meal for you.

# DESSERTS

## desserts

### You drive me nuts!

Tres Lèches Macadamia-Eis, Schokoeis, Nusscrumble, Allgäuer Schlagrahm und Karamellsauce  
*Macadamia and chocolate ice cream, nut crumble, whipped cream and caramel sauce*  
8,90 €

**Soufflé von der Valrhona Schokolade**  
mit Whiskey-Schattenmorelleneis  
*Valrhona chocolate Soufflé and morello cherry whiskey ice cream*

8,90 €

**Allgäuer Vanilleeis**  
mit hausgemachtem Eierlikör oder steirischem Kürbiskernöl  
*Local vanilla ice cream with homemade egg liqueur or Styrian pumpkin seed oil*  
4,50 €

**Dreierlei von der Beere**  
Brombeermousse, Himbeereis und Holunderbeerenragout  
*Three kinds of berries*  
*Blackberry mousse, raspberry ice cream and elderberry ragout*  
7,90 €

**Zweierlei Bergkäse**  
vom Käseaffineur Thomas Breckle, Jamei Laibspeis, Kempten  
mit Schalotten-Apfel-Chutney  
*Two kinds of regional cheese with shallot-apple-chutney*  
10,90 €

Wir verwenden Eis von der **Allgäuer Eismanufaktur**.

Sie steht für italienische Gelaterie-Kunst aus dem Allgäu und produziert ausschließlich aus frischer Allgäuer Milch und regionalen Produkten, ohne künstlichen Farb-, Geschmacks- und Konservierungsstoffe.

#### Hinweis für Allergiker/-innen:

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen. Zu Ihrer Information halten wir für Sie ein Verzeichnis mit den in unseren Speisen enthaltenen Allergenen bereit.

Allergy advice: In case of any food allergies please let the waiter know. We will prepare a suitable meal for you.

# DIE MARKE "Prima" VON FENEBERG

Gutes Fleisch und gute Wurst kommen nicht von ungefähr. Dahinter stehen: Landwirte, denen das Wohl ihrer Tiere am Herzen liegt; Metzger, die ihr Handwerk beherrschen und die hochwertigen Rohstoffe zu bestem Fleisch und geschmackvoller Wurst veredeln.

Wir wissen, wo unser Fleisch herkommt: Von engagierten Landwirten aus der Region, mit denen wir seit Jahren eng und langfristig zusammenarbeiten. Sie alle richten sich nach strengen Standards, die von Siegeln wie QZBW (Qualitätszeichen Baden-Württemberg) definiert sind. Unsere PrimaRind-Landwirte aus Allgäu-Oberschwaben zum Beispiel halten ihre Tiere nach traditionell bäuerlicher Weise. Dazu gehört zum Beispiel Auslauf auf der Weide oder auf dem Laufhof.

## PrimaRind

Regionaler kann Rindfleisch kaum sein! Seit 2001 garantiert PrimaRind bestes Fleisch von Färsen und Ochsen aus Bayern und Baden-Württemberg. Dahinter stehen engagierte Vertragsbauern und andere Landwirte: traditionelle Familienbetriebe, denen das Wohl ihrer Tiere und die Landschaftspflege am Herzen liegen. Überwiegende Weidehaltung und hofeigenes Futter, sowie viel Platz im Stall sind nur einige Punkte, nach denen die Bauern arbeiten. Langsam und in Ruhe sollen ihre Tiere heranwachsen; nur so bekommt das Fleisch die besondere PrimaRind-Qualität mit seiner feinen Fettmarmorierung, dem ausgeprägten Geschmack und der zarten Saftigkeit. Die Steaks haben gegart mindestens das angegebene Gewicht.

## PrimaHuhn

Fleisch, voller Geschmack und eine besondere Qualität: Bei PrimaHuhn arbeitet Feneberg mit traditionellen Familienbetrieben im niederbayerischen Rottal-Inn zusammen, die auf Jahrzehnte an Erfahrung blicken. Tageslicht, selbst gemixtes Futter, besondere Hygiene und Platz für Bewegung sind da selbstverständlich. Wichtig auch: kurze Wege. Kein Hof liegt mehr als 30 km von dem Partnerbetrieb, wo die Verarbeitung erfolgt, entfernt. Von dort kommt PrimaHuhn direkt zu Feneberg.

**Hinweis für Allergiker/-innen:**

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen.

Zu Ihrer Information halten wir für Sie ein Verzeichnis mit den in unseren Speisen enthaltenen Allergenen bereit.

Allergy advice: In case of any food allergies please let the waiter know. We will prepare a suitable meal for you.