

## DREIKLANG

### Kulinarische Klänge in drei Strophen

#### ♪ 1. Strophe ♪

Schaumsuppe von Brunnenkresse mit  
Garnelentartar und Fenchel  
*Foam soup of watercress with shrimp tartare and fennel*

#### ♪ 2. Strophe ♪

Deftiges Ochsenbackenragout mit Schwarze Bohnen-Knoblauchjus,  
Shiitake, Sesampüree und gegrilltem Pak choi  
*Braised ox cheek ragout with black bean-garlic jus,  
shiitake mushrooms, sesame purée and grilled pak choi*

#### ♪ 3. Strophe ♪

Hausgemachtes Milcheis mit Misokaramell,  
Himbeergel und Pistaziencreme  
*Homemade milk ice cream  
with miso caramel, raspberry gel and pistachio cream*

49

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

### *our wine recommendation*

#### **Dönnhoff Tonschiefer Riesling QbA trocken**

2023 – Weingut Dönnhoff

39

*In der Nase: Komplexes Bouquet auf der Basis von Feuerstein, Zitrusfrüchten und sehr feinen Kieselsteinchen  
Geschmack: Seidige Textur, sehr elegant und ausgewogen, intensiv und kräftig*

#### **„Hand in Hand“ Spätburgunder QbA trocken**

2022 – Weingüter Meyer-Näkel & Klumpp

34

*In der Nase: Granatäpfel, Kirschen und Kakao, die von sanften Mokkanoten begleitet werden  
Geschmack: Lebendige Säure, feine Tannine und ein Hauch von Rauch und Kirschen*

## SUPPEN

### *soups*

**Schaumsuppe von Brunnenkresse  
mit Garnelentartar und Fenchel 12**

*Foam soup of watercress with shrimp tartare and fennel*

**Kraftbrühe vom Landhuhn mit Wurzelgemüse 9**

*Chicken consommé with root vegetables*

## VORSPEISEN

### *starters*

**Zupfsalat \*V 7**

**in Pinienkernvinaigrette und Butter-Croûtons**

*Salad in pine nut vinaigrette and butter croutons*

**musics Caesar Salat 9**

**mit confierten Kirschtomaten und Parmesanspänen**

*Caesar salad with confit of cherry tomatoes and Parmesan cheese*

**... zusätzlich mit gebratenen Hühnerbruststreifen 5**

*...with fried chicken breast on top*

**... zusätzlich mit gegrillten Riesengarnelen 8**

*...with fried prawns on top*

**Oktopus vom Grill 18**

**mit Fenchel-Orangen-Salat, Oliventapenade und knusprigen Kartoffelwürfeln**

*Grilled octopus with fennel-orange salad, olive tapenade, and crispy potato cubes*

**Handgeschnittenes Tatar vom Weiderinderfilet 19**

**mit Kapern, Schalotten, Senfkörner-Kaviar, Ei,**

**Zupfsalat und gerösteter Brioche**

*Tartare of prime beef fillet with capers, shallots,  
mustard seed caviar, egg, baby leaf lettuce and toasted brioche*

#### **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

# BOWLS

## *bowls*

### **Vivace Karfiol Bowl \*V 17**

Ofenblumenkohl, Kimchi vom Rettich, sautierter Pak Choi, Gurke und Frühlingslauch,  
Sesam und Koriander, gebratener Reis in Yuzu-Ingwer-Dressing  
*with roasted cauliflower, radish kimchi, sautéed pak choi, cucumber and spring onions,  
sesame and coriander, fried rice in a yuzu-ginger dressing*

### **Allegro Avocado Bowl \*VE 18**

mit Duftreis, Avocado, Wakame-Gurke, Edamame, Pak Choi, Ingwer, gerösteten Cashews  
und gepickelten Zwiebeln in Limetten-Koriander Vinaigrette  
*with fragrant rice, avocado, wakame cucumber, edamame, pak choi, ginger, roasted cashews  
and pickled onions in lime-coriander vinaigrette*

### **Crescendo Crunch Bowl \*VE 16**

mit gerösteten Kichererbsen, Hummus, Kirschtomaten, Wakame-Gurke, Mango, Wildkräutern,  
Jalapeños, Karotten und Erdnüssen in Chili Vinaigrette  
*with roasted chickpeas, hummus, cherry tomatoes, wakame cucumber, mango, wild herbs, jalapeños,  
carrots and peanuts in chili vinaigrette*

### **Serenade Salad Bowl \*V 17**

mit gerösteten Gnocchi, Kirschtomaten, Avocado, gegrillter Paprika, gegrillter Zucchini,  
Burrata, Pesto, Rucola und Romanasalat in Balsamico Vinaigrette  
*with roasted gnocchi, cherry tomatoes, avocado, grilled peppers, grilled zucchini, burrata, pesto, rocket and  
romaine in balsamic vinaigrette*

### **Wahlweise mit...**

*Optionally with...*

- ... mariniertem Sojalachs 9,9  
*...marinated soy salmon*
- ...Streifen vom Weiderind 9,9  
*...strips of free-range beef*
- ...Streifen von der Hühnerbrust 6,9  
*...strips of chicken breast*
- ...Rote Beete-Ingwer Falafel \*VE 4,9  
*...beet and ginger falafel*
- ...3 Riesengarnelen 9,9  
*...3 giant shrimps*
- ...kross gegrilltem Doradenfilet 9,9  
*...crispy grilled gilthead fillets*

#### **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

# SALATE

## salads

### Zupfsalat \*V 9

in Pinienkernvinaigrette und Butter-Croûtons  
*Salad in pine nut vinaigrette and butter croutons*

### musics Caesar Salat 14

mit confierten Kirschtomaten und Parmesanspänen  
*Caesar salad with confit of cherry tomatoes and Parmesan cheese*

### musics Caesar Salat - Huhn 18

mit confierten Kirschtomaten und Parmesanspänen und gebratenen Hühnerbruststreifen  
*Caesar salad with confit of cherry tomatoes and Parmesan cheese and fried chicken breast on top*

### musics Caesar Salat - Riesengarnele 23

mit confierten Kirschtomaten und Parmesanspänen und gegrillten Riesengarnelen  
*Caesar salad with confit of cherry tomatoes and Parmesan cheese and fried prawns on top*

### Salat vom Oktopus 29

mit Zitrone, Fenchel, buntem Gemüse, Kirschtomaten, gebratenen Kartoffeln  
und Zucchini in Sherryessig und Olivenöl

*Octopus salad with lemon, fennel, mixed vegetables, cherry tomatoes,  
sautéed potatoes and zucchini in sherry vinegar and olive oil*

#### 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

# CURRYS

## currys

VEGAN

### Thai Curry \*VE 17

in Sesamöl geröstete Gemüsestreifen mit Jasminreis  
wahlweise mit Thai-Currysauce oder Erdnussauce

*Thai curry*

*vegetable strips roasted in sesame oil with jasmine rice  
optionally with Thai curry sauce or peanut sauce*

... zusätzlich mit gegrillten Hühnerbruststreifen 6,9  
*...with grilled chicken breast on top*

... zusätzlich mit gegrillten Riesengarnelen 12,9  
*...with fried prawns on top*

... zusätzlich mit Tranchen vom Rinderfilet 13,9  
*...with slices of fillet of beef*

VEGAN

### Linsencurry \*VE 16,9

mit Kokosmilch, Gemüsewürfeln und Kichererbsen mit Naan-Brot

*Lentil curry*

*with cocunut milk, diced vegetables and chickpeas with naan bread*

#### 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

# BURGER

## burger

### Smoked Dry aged Brisket Burger 19,9

Hausgeräuchertes Dry-Aged-Brisket

(Rinderbrust, langsam im Rauch gegart – weich, saftig, rauchig)

mit Schmelzzwiebeln, Jalapeños, Cheddar und Steakhouse-Pommes oder Wedges

*Smoked Dry-Aged Brisket Burger*

*House-smoked dry-aged brisket with caramelized onions, jalapeños and cheddar,  
served with steakhouse fries or wedges*

### Pulled Pork Burger 17

(24 Std. gegartes BBQ-Schwein) mit Cole Slaw und Steakhouse Pommes ODER Wedges

*Pulled pork burger*

*(24h cooked BBQ Pork) with coleslaw and Steakhouse fries OR wedges*

### musics Burger 18

Weiderindburger mit Röstzwiebeln, Speck und Cheddar geflämmt

mit Steakhouse Pommes ODER Wedges

*Beef burger*

*topped with caramelized onions, bacon and melted cheddar  
with Steakhouse fries OR wedges*



### Gemüse Burger \*VE 17

(Karotte, Mais, Blumenkohl, Paprika, Kartoffeln und Tomate)

dazu Steakhouse Pommes ODER Wedges

*Vegetable burger*

*(Carrot, corn, cauliflower, bell pepper, potato and tomato)  
served with Steakhouse fries OR wedges*

### Fisch Burger 18

Knusprig gebratener Saibling, Sauce Tartar, Salat und gepickelten Zwiebeln im Brioche Bun

mit Steakhouse Pommes ODER Wedges

*Fisch burger*

*Crispy fried char, tartar sauce, salad and pickled onions in a brioche bun  
with Steakhouse fries OR wedges*

#### 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

# FLEISCH

## meat

**Deftiges Ochsenbackenragout 30**  
mit Schwarze Bohnen-Knoblauchjus,  
Shiitake, Sesampüree und gegrilltem Pak choi  
*Braised ox cheek ragout with black bean-garlic jus,  
shiitake mushrooms, sesame purée and grilled pak choi*

**Kalbsrahmgulasch mit Winterpilzen 28**  
dazu Brezenknödel und gebratener Spitzkohl  
*Creamy veal goulash with winter mushrooms,  
pretzel dumpling and pan-fried pointed cabbage*

**Rosa gebratene Kalbsleber 29**  
in Schalotten-Portweinjus mit Röstzwiebeln, Apfel-Kartoffelstampf und Ofenrosenkohl  
*Roasted veal liver in a shallot and port wine jus with crispy onions,  
apple-potato mash and oven-roasted Brussels sprouts*

### **Steaks vom Allgäuer Weiderind** *steaks from local beef:*

Rumpsteak (200g)	31
Rib Eye Steak (300g)	32
Rinderfilet (200g)	39
Dry Aged Kalbsrücken Steak (200g)	38

Alle Steaks servieren wir mit Grillgemüse, hausgemachter Kräuterbutter  
und Steakhouse Pommes ODER bunten Zupfsalaten  
*We serve all steaks with grilled vegetables, homemade herb butter  
and steakhouse fries OR colorful plucked salads*

#### **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*


**Konfiertes Skrei 32**  
mit Kartoffel-Apfelstampf und Wirsing  
*Confit skrei with potato-apple mash and savoy cabbage*

**Knuspriges Saiblingsfilet 27**  
auf Basilikumrisotto mit Kirschtomaten  
*Crispy Arctic char fillet on basil risotto with cherry tomatoes*

## ALLGÄUER SPEZIALITÄTEN

*Allgäu specialties*

**Kässpatzen 18**  
mit -Käse, Schmelz- und Röstzwiebeln, dazu Zupfsalat in Pinienkernvinaigrette  
*Kässpatzen (Swabian noodles with melted regional cheese) with glazed and fried onions, served with lettuce in pine nut vinaigrette*

**Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind 32**  
Rückwärts gegart, mit -Kässpatzen, dazu Zupfsalat in Pinienkernvinaigrette  
*Rump steak from local beef with fried onions, Kässpatzen (Swabian noodles with melted regional cheese), served with lettuce in pine nut vinaigrette*

**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

# PASTA

## *pasta*

### Tagliatelle Bolognese 18

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

### Spaghetti Carbonara 17

mit Guanciale, Pecorino, Ei  
*Spaghetti Carbonara*  
*with Guanciale, Pecorino, egg*

### Casareccia all'Amatriciana 15

Guanciale vom italienischen Landschwein, Tomaten und gereifter Pecorino Romano  
*Casareccia all'Amatriciana with guanciale from Italian free-range pork,*  
*tomatoes and Pecorino Romano*

VEGAN

### Spaghetti aglio olio \*VE 13

mit Tapenade, Knoblauch und Chili  
*Spaghetti aglio olio*  
*with tapenade, garlic and chili*

#### 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*

Bild: Freepik.com

# DESSERTS

## desserts

**Hausgemachtes Milcheis mit Misokaramell , Himbeergel und Pistaziencreme 11**  
*Homemade milk ice cream*  
*with miso caramel, raspberry gel, and pistachio cream*

**Schokoladenküchlein auf gebrannter weißer Schokolade, dazu Tonkabohneneis 12**  
*Chocolate fondant on caramelized white chocolate,*  
*served with tonka bean ice cream*

**You drive me nuts! 10**  
Tres Lèches Macadamia-Eis, Schokoeis, Nusscrumble,  
Allgäuer Schlagrahm und Karamellsauce  
*Macadamia and chocolate ice cream, crunchy nut topping,*  
*whipped cream and caramel sauce*

**Allgäuer Vanilleeis 8**  
mit steirischem Kürbiskernöl oder Eierlikör  
*Allgäu vanilla ice cream*  
*with Styrian pumpkin seed oil or eggnog*

**Auswahl von -Käse (ca. 120g) 14**  
mit Brot  
*Selection of  cheese (approx. 120g),*  
*served with bread*

**Espresso mit einer süßen Überraschung 8**  
*Espresso with a sweet surprise*

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

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.

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

Bild: Freepik.com