

## DREIKLANG

### Kulinarische Klänge in drei Strophen

#### ♪ 1. Strophe ♪

Cremige Maisschaumsuppe  
mit Chili-Popcorn  
*Creamy corn foam soup with chili Popcorn*

#### ♪ 2. Strophe ♪

Dry Aged Kalbsrücken auf Pfifferlingen in Rahm  
mit Petersilienwurzel und geschmorten Schalotten  
*Dry-aged veal loin on creamed chanterelle mushrooms  
with parsley root and braised shallots*

#### ♪ 3. Strophe ♪

Eingelegte Aprikosen mit Verjus-Gel  
und weißer Schokolade  
*Pickled apricots with verjus gel  
and white chocolate*

49

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

### *our wine recommendation*

#### **Chardonnay Kreidezeit QbA trocken**

2023 – Weingut Kruppenbacher

29

*In der Nase: reife Birne, Aprikose und Nektarine.*

*Geschmack: mineralisch mit dezenter Säure, weich und cremig im Abgang.*

#### **„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*

*Geschmack: aromatisch, fruchtbetont und balanciert; druckvoll und komplex präsentiert sich dieser fleischige Rotwein am Gaumen.*

## SUPPEN

### *soups*

**Kalte Gurkensuppe  
mit gebeizter Lachsforelle und Dillöl 12**  
*Cucumber soup with cured lake trout and dill Oil*

**Cremige Maisschaumsuppe mit Chili-Popcorn 9**  
*Creamy corn foam soup with chili Popcorn*

## 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*

**Duett von Kalbstafelspitz & Rindercarpaccio 21**  
Rosa gegarter Kalbstafelspitz mit Thunfisch-Kapern-Creme,  
Rindercarpaccio mit Parmesan und Rucola in Senfvinaigrette  
*Duet of veal rump and beef carpaccio*  
*Roasted veal rump with tuna-caper cream, beef carpaccio, parmesan, arugula*  
*with mustard vinaigrette*

**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*

### **Bowl Niçoise 18**

mit Thunfisch, grünen Bohnen, Tomaten, gekochten Eiern, Kartoffeln, Oliven und Sardellen  
verfeinert mit klassischem Dijon-Vinaigrette-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 20

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 gebläht

mit Steakhouse Pommes ODER Wedges

*Beef burger*

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



### Kimchi Burger \*VE 17

Veganes Kimchi-Patty mit Reis, hausgemachtem Kimchi, gegrilltem Pak Choi,

Sweet-Chili-Sauce und Frühlingszwiebeln im Vollkorn-Bun

und Steakhouse Pommes ODER Wedges

*Kimchi burger*

*Kimchi patty with rice, homemade kimchi, grilled pak choi, sweet chili sauce and spring onions in a whole wheat bun 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

**Geschmorte Lammhaxe in Thymian-Portwein-Jus 30**  
auf Bohnenragout mit Knoblauchpolenta  
*Braised lamb shank in thyme port wine jus on bean ragout with garlic polenta*

**Dry Aged Kalbsrücken auf Pfifferlingen in Rahm 36**  
mit Petersilienwurzel und geschmorten Schalotten  
*Dry-aged veal loin on creamed chanterelle mushrooms with parsley root and braised shallots*

**Rosa gebratene Kalbsleber 31**  
in Portwein-Trauben-Jus mit Erbsencreme und gegrillten Kräuterpfifferlingen  
*Roasted veal liver in a port wine grape jus, pea cream and grilled herb-scented chanterelle mushrooms*

### **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*

### Gebratenes Wolfsbarschfilet 29

auf cremigem Maispüree, dazu sautierte Pfifferlinge und Kräuteröl  
*Roasted sea bass fillet on creamy corn purée, served with sautéed chanterelle mushrooms and herb Oil*


### Gebratenes Heilbuttfilet 32

auf mediterranem Tomatenragout mit Artischocken und Oliven  
*Roasted halibut fillet on mediterranean tomato ragout with artichokes and olives*


## 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 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, Kässpätzchen (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*

**Agnolotti Sovrano 15**  
mit geschmortem Lauch und Kartoffelvelouté  
*Agnolotti Sovrano with braised leek and potato velouté*

 **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

### Eingelegte Aprikosen mit Verjus-Gel und weißer Schokolade 10

*Pickled apricots with verjus gel and white chocolate*

### 3erlei von der schwarzen Johannisbeere 12

*A trio of blackcurrant*

### 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 egnog*

### 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