

Vorspeisen Desserts

DIE VORSPEISEN

Bunter Salat 5,50€

verschiedene Blattsalate, Tomate,
Gurke, Hausgemachtes Dressing

Carpaccio vom Rind 13,90€

Parmesan, Blattsalat, Olivenöl

Pfirsich Carpaccio 13,90€

Burrata, Rauke, Granatapfel, Pistazie,
Honig-Vanille Vinaigrette
-vegetarisch-
mit Serrano Schinken +2,50€

Tatar vom Rind 21,90€

Rinderfilet 80g gehackt, Wachtelei,
Kapern, Sardelle, Schalotten, Senf

DIE DESSERTS

Joghurt mal anders 9,00€

Allgäuer Naturjoghurt Eis, Waldbeeren,
Hafercrumble, Schokolade

Schokoladentörtchen 8,00€

mit flüssigem Kern, Schokoladenerde, Sponge,
Allgäuer Cookies Eiscreme

Orangen Tiramisu 9,00€

Biskuit, Mascarpone Schaum, Kaffee, Grand
Marnier, Orange

Bayrisch Creme 7,50€

mit Erdbeeren

Affogato 5,50€

Allgäuer Vanille Eiscreme, Allgäuer Kuhmilch
Likör

DIE EMPFEHLUNG

Für mehr Vielfalt, bieten wir regelmäßig verschiedene
Empfehlungen bei den
Vorspeisen und Desserts an.

Salate

DIE SALATE	DIE TOPPINGS
<p>Bunter Salat 5,50€ verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Hausgemachtes Dressing</p>	<p>Rinderfiletstreifen +18,00€</p>
<p>Großer Bunter Salat 9,90€ verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Hausgemachtes Dressing</p>	<p>Roastbeefstreifen +12,00€</p>
	<p>Riesengarnele +15,00€</p>
	<p>Knuspriges Hähnchen +6,00€</p>

DIE SAISON

Unser Bunter Salat wird saisonbedingt mit verschiedenen Komponenten für Euch angerichtet. Da unsere Salate frisch zubereitet werden, bitten wir Sie evtl Allergien bei uns anzusprechen.

Burger

DIE BURGER

Der Goldbach 22,90€

-Signature-

Roastbeefstreifen, Vrioche Bun,
Burratta, Ei - Upside Down, Tomaten-
Chilimarmelade, Pickled Red Onions,
Alpkräuter Mayo

Der Schwarze Ritter 16,90€

-vom Burgschrofen-

Dry-Aged Patty, Laugen Bun, Craft
Beer BBQ Zwiebel Reduktion,
Szechuanpfeffer-Mayo, Speck,
Bergkäse, Salat, Tomate, Gurke

Hütten Burger 15,90€

-inspiriert vom Wiesenstadl-

Dry-Aged Patty, Kartoffelrösti Bun,
Knoblauchsoße, Röstzwiebel, Speck,
Bergkäse, Tomate, Gurke, Salat

Der Hahn im Korb 16,90€

Hähnchen im Cornflakes-Mantel,
Vrioche Bun, Mango-Chili-Sesam
Chutney, Tettninger, Tomate, Gurke,
Salat

DIE BEILAGEN

Rustikale Pommes 5,00€

Bergkäse-Trüffel Pommes 8,50€

Rustikale Pommes mit Bergkäse und
frischem Sommertrüffel

Bergkäse-Knoblauch Pommes 6,00€

Rustikale Pommes Bergkäse und
Knoblauch

Bunter Salat 5,50€

verschiedene Blattsalate, Tomate,
Gurke, Hausgemachtes Dressing

DER VEGANE



Der Vegane 15,90€

Tomate-Blumenkohl-Couscous Patty,
Vrioche Bun, Paprika-Koriander-Minze
Salsa, Tomate, Gurke, Salat

PIMP YOUR BURGER

Extra Dry-Aged Patty, Bacon, Bergkäse +7,00€

Liquid Grill

DER SPIESS

Rinderfilet 35,90€
ca. 200g Rohgewicht

Rumpsteak 25,90€
ca. 220g Rohgewicht

Schweinefilet 18,90€
3-4 Medallions

Riesengarnele 24,90€
ca. 3 Stück

Gunzesrieder Saibling 23,90€
ca. 180g

DIE SOSSEN

Zu jedem Liquid Grill servieren wir verschiedene hausgemachte Soßen und Gewürze.

DIE BEILAGEN

Grillgemüse 6,00€
verschiedenes Gemüse der Saison fein gegrillt

Pikanter Hummus mit Couscous Salat 7,00€
Olivenöl, Kräuter, Gurke

Bunter Salat 5,50€
verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Hausgemachtes Dressing

Rosmarin Rösti mit Alpkräuter Mayo 4,00€
3 Stück

Bergkäse-Trüffel Pommes 8,50€
Rustikale Pommes mit Bergkäse und frischem Sommertrüffel

Steinpilz Kartoffel Gratin 7,50€
Frühlingszwiebeln, Bergkäse

SURF AND TURF

*Möchten Sie Ihr Grillerlebnis noch erweitern, bieten wir Ihnen aus der Küche vom Grill Riesengarnelen an.
Pro Garnele berechnen wir 7,00€*

Pasta

TRÜFFEL UND MEER

Trüffel Fettuccine 18,90€

mit Trüffel-Sahne Soße, Parmesan, Blattspinat

Fettuccine Gamba 22,90€

Riesengarnele mit Alioli, Butter, Petersilie,
Limonc

*Für die Vielfalt ändern wir je nach Saison unsere
Speisekarte.*
