

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€

DIE DESSERTS

Joghurt mal anders 9,00€

Allgäuer Naturjoghurt Eis, Waldbeeren,
Hafercrumble, Schokolade

Schokoladentörtchen 8,00€

mit flüssigem Kern, Schokoladenerde, Sponge,
Allgäuer Cookies Eiscreme

Crème Brûlée 7,50€

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 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, Tettnanger, 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 +5,00€

Liquid Grill

Die Flamme mit Rum (Stroh 80) und Zucker ergibt das perfekte Grillerlebnis am Tisch

DER SPIESS	DIE BEILAGEN
<p>Rinderfilet 35,90€ <i>ca. 200g Rohgewicht</i></p> <p>Rumpsteak 25,90€ <i>ca. 220g Rohgewicht</i></p> <p>Schweinefilet 18,90€ <i>3-4 Medallions</i></p> <p>Riesengarnele 24,90€ <i>ca. 3 Stück</i></p>	<p>Grillgemüse 6,00€ verschiedenes Gemüse der Saison fein gegrillt</p> <p>Bunter Salat 5,50€ verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Hausgemachtes Dressing</p> <p>Rosmarin Rösti mit Alpkräuter Mayo 4,00€ 3 Stück</p> <p>Bergkäse-Trüffel Pommes 8,50€ Rustikale Pommes mit Bergkäse und frischem Sommertrüffel</p> <p>Steinpilz Kartoffel Gratin 7,50€ Frühlingszwiebeln, Bergkäse</p>
DIE SOSSEN	
<p>Zu jedem Liquid Grill servieren wir verschiedene hausgemachte Soßen und Gewürze.</p>	

SURF AND TURF

Möchten Sie Ihr Grillerlebnis noch erweitern, bieten wir Ihnen aus der Küche vom Grill Riesengarnelen an.
Pro Garnele berechnen wir 6,00€

Pasta

TRÜFFEL UND MEER

Trüffel Fettuccine 18,90€
mit Trüffel-Sahne Soße, Parmesan, Pak Choi

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