

# Vorspeisen Desserts

## DIE VORSPEISEN

### **Bunter Salat 6,00€**

verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke,  
Sprossen, Granatapfel, Sonnenblumenkerne,  
Hausgemachtes Dressing

### **Carpaccio vom Rind 13,90€**

Parmesan, Blattsalat, Olivenöl

### **Rote Beete Carpaccio 13,90€**

Feta, gem. Salat, Pistazie,  
Himbeer Vinaigrette  
-vegetarisch-  
mit Serrano Schinken +2,50€

## DIE DESSERTS

### **Salted Caramel 9,00€**

Allgäuer Salted Caramel Eis, Erdnüsse, Kekse,  
Karamell, 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><b>Bunter Salat 6,00€</b> verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Sproßen, Granatapfel, Sonnenblumenkerne, Hausgemachtes Dressing</p>	<p><b>Rinderfiletstreifen +18,00€</b></p>
<p><b>Großer Bunter Salat 9,90€</b> verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Hausgemachtes Dressing</p>	<p><b>Roastbeefstreifen +12,00€</b></p>
	<p><b>Riesengarnele +15,00€</b></p>
	<p><b>Knuspriges Hähnchen +6,00€</b></p>
	<p><b>Kürbiskern Rösti +4,00€</b></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, Rosa Pfeffer-Mayo, Speck, Bergkäse, Salat, Tomate, Gurke

### Hütten Burger 16,90€

-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 6,00€

verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Sprossen, Granatapfel, Sonnenblumenkerne, Hausgemachtes Dressing

## DER VEGANE



### Der Vegane 18,90€

Veganes 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

**Rinderfilet 35,90€**  
*ca. 200g Rohgewicht*

**Rumpsteak 25,90€**  
*ca. 220g Rohgewicht*

**Schweinefilet 18,90€**  
*3-4 Medallions*

**Riesengarnele 24,90€**  
*ca. 3 Stück*

## DIE SOSSEN

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

## DIE BEILAGEN

**Grillgemüse 6,00€**  
verschiedenes Gemüse der Saison fein gegrillt

**Bunter Salat 6,00€**  
verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Sprossen, Granatapfel, Sonnenblumenkerne, Hausgemachtes Dressing

**Kürbiskern 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 6,00€

# Pasta

---

## SPAGHETTI

---

### Trüffel Spaghetti 19,90€

mit Trüffel-Sahne Soße, Parmesan, Pfifferlinge

### Spaghetti Di Mezzanote 15,90€

“ Mitternachts Pasta ”

Knoblauch, Chili, Petersilie, Olivenöl, Pecorino

---

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

---