

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€
Bergkäse, gem. Salat, Pistazie,
Himbeer Vinaigrette
-vegetarisch-

Kürbis Kokos Suppe 6,90€
Steirisches Kürbiskernöl,
Kürbiskerne
-vegan-

DIE DESSERTS

Salted Caramel 9,00€
Allgäuer Salted Caramel Eis, Erdnüsse, Kekse,
Karamell, Schokolade

Schokoladentörtchen 10,00€
mit flüssigem Kern, Schokoladenerde,
Sponge,
Allgäuer Cookies Eiscreme

Crème Brûlée 7,50€

Affogato 6,50€
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 6,00€ verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Sproßen, Granatapfel, Sonnenblumenkerne, Hausgemachtes Dressing</p>	<p>Rinderfiletstreifen +18,00€</p>
<p>Großer Bunter Salat 9,90€ verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Sproßen, Granatapfel, Sonnenblumenkerne, Hausgemachtes Dressing</p>	<p>Roastbeefstreifen +12,00€</p>
	<p>Riesengarnele +12,00€</p>
	<p>Knuspriges Hähnchen +6,00€</p>
	<p>Kürbiskern Rösti +4,50€</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

Für unsere Burger verwenden wir nur unsere hausgemachten Soßen.

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 29,90€
ca. 220g Rohgewicht

Schweinefilet 19,90€
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

Gegrillte Pilze 7,00€
verschiedene Pilze der Saison fein gegrillt

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

**Kürbiskern Rösti
mit Alpkräuter Mayo 4,50€**
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€