

Suppen

Rinderkraftbrühe

mit Einlage des Tages

Allgäuer Käserahmsuppe

aus Diepolzer Emmentaler, Bergkäse und Limburger
mit Chili Öl und Lauchzwiebel garniert

Vorspeisen und Salate

Frischkäsecreme von der Ziege

mit Apfel-Chili-Chutney an buntem Blattsalatbukett
dazu Zwicklbierbaguette

Käsenocken

mit viererlei Käse auf Rahmsauerkraut

Großer gemischter Salat

mit Zwicklbierbaguette

mit Rinderfetzen & Zwiebeln

oder mit Hähnchenbrust

Kleiner gemischter Salatteller

Gerne können Gerichte geteilt werden, wir berechnen dafür eine Servicepauschale von 1,60 €.

Hauptspeisen

Pulled Pork Burger

Pulled Pork vom Landschwein aus eigener Herstellung mit Krautsalat, roten Zwiebeln und Kirsch-BBQ-Soße, dazu Pommes

Crispy Chicken Burger

Brioche-Bun mit Crunchy-Chicken-Patty, Salat, Tomaten, Bacon und Mayonnaise dazu Pommes

Cheeseburger

gebratenes Dry Aged Rindfleisch Patty mit roten Zwiebeln, Schäffler's Burgersoße, Cheddar-Käse und Gewürzgurken, dazu Pommes

Allgäuer Zwiebelrostbraten (Sous Vide vorgegart)

vom Roastbeef mit Zwiebelsoße und Kässpätzchen dazu einen gemischten Beilagensalat

Gebratene Lachstranche

auf Nudeln in Zitronensoße mit frischem Babyspinat

Lammhäfte vom Grill auf Rosmarinjus

mit Knoblauchbohnen und Kartoffel Rösti

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

in Butterschmalz geschwenkt, mit hausgemachten Kartoffelsalat und Preiselbeeren

Missener Alpschnitzel

Schweineschnitzel aus der Oberschale in der Brez'n Bergkäspanade mit Bratkartoffeln und einem Beilagensalat

Allgäuer Cordon-Bleu

Schweineschnitzel aus der Oberschale
gefüllt mit gebratenem Speck und Limburger,
dazu Pommes und einen Beilagensalat

Missener Filetstück

Schweinfiletmedaillons vom Grill mit buntem Gemüse,
Butterspätzle und Pfefferrahmsoße

Steak Trio

Steaks vom Rind, Schwein und Hähnchen
mit Grillwurst, Pommes und Petersilien Knoblauch Butter
dazu einen Beilagensalat

Allgäuer Tafelspitz

mit Meerrettichsoße und Boullion-Kartoffeln

Vegetarisch

Original Allgäuer Kässpatzen

mit Emmentaler, Bergkäse, Limburger und Weißacker,
sowie Schmelzzwiebeln, Lauchzwiebel
dazu gemischte Blattsalate

Gnocchi Duo (Klassisch und Spinat)

in Salbeibutter geschwenkt, auf Tomatenragout
und mit Diepolzer Bergkässpähne garniert

Brotzeiten

Allgäuer Wurstsalat

Streifen von der Lyoner sauer angemacht,
mit roten Zwiebeln, Essiggurke und Allgäuer Emmentaler
dazu unser Treberbrot

Hausgemachte Tellersulz

Scheiben vom kalten Braten mit Tomate,
Essiggurke und Ei, dazu unser Treberbrot
oder mit Bratkartoffeln

Käseprobiersteller

ein Schmankerl Querschnitt der Bergkäserei in Diepolz
mit zweierlei hausgemachten Marmeladen,
Trauben, Nüssen und Zwicklbierbaguette

Specials

Dienstag ab 17 Uhr

Streetfood aus aller Welt auf unsere Art

Mittwoch ab 17 Uhr

Ofenfrische Schweinshaxe

Bio Hendl

Spare Ribs aus dem Smoker

Donnerstag ab 17 Uhr

Steak Steak Steak

Samstag:

Ofenfrische Schweinshaxe

auf Dunkelbiersoße mit Speckkrautsalat und Kartoffelknödel

Sonntag:

Ofenfrischer Missener Krustenbraten

in Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat

½ ofenfrische Bauernente

mit Blaukraut und Kartoffelknödel

Mittagstisch

**Jeden Tag wechselndes Gericht mit Salat
von Montag bis Freitag auch als TO-GO**