



Die Gerichte, bei denen wir in erster Linie regionale Zutaten verwenden, haben wir für Sie mit dem „Landzungen-Pfännchen“ markiert.

### Menü



#### **Bärlauchcremesuppe**

\*\*\*

#### ***Mousse von der Räucherforelle mit bunter Salatgarnitur***

\*\*\*



#### **Schwäbisches „Boeuf Bourguignon“ mit feinen Nudeln**

*(Dunkles Ragout vom Allgäuer Weiderind mit viel Rotwein, Champignons, Karotten, Schalotten und Speck)*

\*\*\*

#### **Dessertvariation**

4-Gang-Menü € 36,00

3-Gang-Menü € 29,00 (ohne Vorspeise)

### Suppen



Tafelspitzbrühe mit Flädle

€ 4,50



Bärlauchcremesuppe

€ 5,50

### Vorspeisen

Ziegenkäse-Panna cotta mit rote Bete und karamellisierten Walnüssen


€ 9,50


Hausgemachte Lachs-Basilikumravioli in brauner Butter  
mit Shrimps und Pinienkernen

€ 12,00

## **Wild aus heimischer Jagd**


*Unser Wild stammt aus eigener Jagd oder von befreundeten Jägern aus der Region*

 Medaillons vom Wildschweintrücken mit eingelegten „schwarzen Nüssen“, Mandelbroccoli und gebratener Polenta € 27,00


 Rehgeschnetzeltes in Preiselbeersauce mit Bärlauchspätzle und buntem Blattsalat in Walnusss dressing € 21,00

## **Weitere Hauptgerichte**


Saure Kutteln mit Bratkartoffeln € 10,50

 Filetmedaillons vom Landschwein mit gebratenen Steinchampignons und hausgemachten Spätzle € 17,50

Grillteller mit hausgemachter Kräuterbutter, frischem Gemüse und Pommes frites € 17,00

 Schwäbisches „Boeuf Bourguignon“ mit Butternudeln  
(Dunkles Ragout vom Allgäuer Weiderind mit viel Rotwein, Champignons, Karotten, Schalotten und Speck) € 18,00

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Cassis-Sauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen € 19,00

 Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Allgäuer PrimaRind, hausgemachte Spätzle und gemischter Salat € 22,00

Gebratenes Kalbsbries in brauner Butter mit weißem Stangenspargel und Petersilienkartoffeln € 24,50

### ***Unsere Weißweinempfehlung***

*2017er Chardonnay „Cheval d’Or“  
IGP, trocken  
Pays d’oc, Frankreich  
0,1l 3,60 € / 0,2l 6,40 €*

### ***Unsere Rotweinempfehlung***

*2014er Meersburger Sonnenufer  
Spätburgunder, trocken  
Weingut Aufricht, Meersburg, Bodensee  
0,1l 3,80 € / 0,2l 6,90 €*

## Fisch

Feine Nudeln in Krebsauce mit gebratenen Riesengarnelen	EUR 21,00
Gebratenes Wolfsbarschfilet in Limetten-Kapernbutter, Salzkartoffeln und buntem Blattsalat	EUR 18,50
Skreifilet (Winterkabeljau) unter der Senfkruste auf Paprikagemüse mit Rosmarinkartoffeln	EUR 18,00

## Vegetarisches

Bulgurblinis auf buntem Paprikaragout	€ 10,50
Feine Bandnudeln in Bärlauchsauce mit grünem und weißem Spargel	€ 13,00

### **„Spezialitäten aus Urgroßmutter's Kochbuch“**

**Immer am letzten Wochenende des Monats!**



*Kalbsbries, Saure Nierle, geschmorte Schweinsbäckle,  
Saure Kutteln, Gebackener Kalbskopf, ...*

**...nächstes Mal vom 26.04. bis 28.04.2019**

\* \* \*

### **Bürgerbegehren „Kein Rasthof B30 Nord“!**

Sie sind Waldseer und so wie wir gegen die Errichtung einen Rasthofs mit  
Tankstelle, Schnellrestaurant und 80 Zimmer-Hotel?

Dann unterstützen Sie das Bürgerbegehren mit Ihrer Unterschrift!

Die Liste hierfür liegt an unserer Rezeption aus.

Vielen Dank!