

Suppen

Kräftige Rindfleischsuppe mit Flädle	4,80
Bayerische Leberspätzlesuppe	4,90
Allgäuer Brezensuppe mit Käse, Speck und Lauchzwiebeln	5,90
Brokkolirahmsuppe mit Parmesan und rosa Pfeffer	5,80
Tomatencremesuppe mit Basilikum und Croutons	5,50

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Rucola und Ciabatta	13,80
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen	13,50
Shrimpscocktail mit Cognac und Cayennepfeffer, Ciabatta	12,90
Tomaten mit Mozzarella, Balsamicolack und Ciabatta	9,50

Salate

Gemischter Salat mit Hausdressing	4,80
Bunter Blattsalat mit Tomaten, Paprika, Thunfisch, roten Zwiebeln und Ciabatta	12,90
„Chefsalat“ mit Schinken, Käse und Ei, Ciabatta	12,50
„Caesar Salad“ Römersalat mit Croutons, gehobeltem Parmesan und Walnüssen, Ciabatta	10,90
- mit Knusperhähnchen	16,90

Fleisch

*Wiener Schnitzel vom Schweinerücken mit Preiselbeeren, Pommes Frites und kleinem Salat	17,90
„Hotel Rid's Dreierlei“ Schweinelendchen, Rostbraten, Krautkrapfen mit Speck, Käsespätzle, Schmelzzwiebeln und Jus	24,80
*Hirschkeulenbraten in Wacholdersoße, Apfelblaukraut, Preiselbeeren und Eierspätzle	23,90
*Allgäuer Rostbraten mit geschmelzten Zwiebeln, Rahmsoße und Käsespätzle	23,80
Rumpsteak „Strindberg“ mit Butterbohnen und Pommes Frites	26,90
Hausgemachte Rindsroulade auf frischem Marktgemüse, kräftige Soße und Butterspätzle	19,90
*Kalbsrahmbraten mit Steinpilzen, feinen Bandnudeln und kleinem Salat	20,80
*Schwäbische Krautkrapfen mit Schmelzzwiebeln, Bratensoße und knusprigem Speck	15,90
*„Allgäuer Spätzletopf“ Filetgeschnetztes mit Käse überbacken, Eierspätzle und buntes Gemüse	21,50
*Schweinefilet im Speckmantel, mit leichter Pfeffersoße, grünen Bohnen und Kartoffelgratin	23,80

Gerne bereiten wir Ihnen die mit Stern markierten Gerichte auch als kleine Portion zu

Fisch / Vegetarisch

*Zanderfilet in Vanille-Chilibutter gebraten, Blattspinat und Kräuterkartoffeln	24,80
*Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet mit Tagliatelle, Gemüse und Parmesansoße	26,90
*Vegetarisches Brokkoli-Kartoffelgratin mit gerösteten Walnüssen und Trüffelöl	14,90
*Vegetarische Krautkräpfen mit Schmelzzwiebeln im Gemüsebett	15,90
*Vegetarische Pasta mit Steinpilzen und Lauchzwiebeln in Rahm, kleiner Salat	18,90
*Schwäbische Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln und kleinem Salat	14,80
*Vegetarische Gemüsemaultaschen mit Pfefferspinat und Tomatenbutter	16,50

Weinschmankerl

<i>Villa Angela 2024 Passerina (Weiß) Italien 0,25l - 8,90 EUR</i>	<i>Wunderschön 2024 Rosé Cuvée Deutscher Bio-Wein 0,25l - 6,50 EUR</i>	<i>Penfolds 2020 Cabernet / Shiraz Australien 0,25l - 7,50 EUR</i>
--	--	--

Gerne bereiten wir Ihnen die mit Stern markierten Gerichte auch als kleine Portion zu

Beilagenänderung 2,00€

Nachspeisen

Pfannenfrischer Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen, Apfelmus und karamellisiertem Vanilleeis	11,80
Lauwarmes Schokoladensoufflee mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Himbeeren	10,50
„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	8,20
Marillenknödel mit Zimt-Zucker und Vanillesoße	8,50
Nuss-Schokobecher mit Walnusseis, Schokoladeneis, Haselnusskrokant, Schokosplitter, Karamellsoße und Sahne	8,20
Eierlikörbecher mit Schokoladen- und Vanilleeis, Eierlikör, geröstete Mandeln, weiße Schokolade und Sahne	8,20
Gemischtes Eis ohne Sahne	6,00
Gemischtes Eis mit Sahne	6,50
Eine Kugel Eis	2,00

Brotzeit

Bayerischer Wurstsalat von der Lyoner mit Essiggurken und roten Zwiebeln, dazu Brot und Butter	9,90
Schweizer Wurstsalat von der Lyoner mit Emmentaler, Radieschen, Essiggurken und roten Zwiebeln, dazu Brot und Butter	10,90
„Strammer Max“ gebuttertes Bauernbrot mit rohem Schinken und 2 Spiegeleiern	8,80
Obazter mit frischen Zwiebeln, Essiggurke, Radieserl und Brot	8,50
Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Bauernbrot	8,90

Zusatzstoffe und Allergene: siehe Erläuterungsbuch

Beilagenänderung 2,00€