

# Frühlingskarte

## spring menu

### Vorspeisen

#### starters

<b>4 Gambas gebraten in Knoblauch</b> Rucola   geröstetes Baguette	14.50
<b>4 gambas fried in garlic</b> rocket salad   baguette	
<b>Carpaccio vom Rind</b> Tomaten   Salat   Parmesan   Baguette	16.00
<b>carpaccio of beef</b> tomatoes   salads   parmesan   baguette	
<b>gebackener Ziegenkäse</b> Aprikosenconfit   Baguette	15.80
<b>fried goats cheese</b> apricot confit   baguette	

### Suppen

#### soups

<b>Rinderbouillon</b> Brätspätzle   Schnittlauch	6.50
<b>consomme</b> homemade meat dumplings   chives	
<b>Bärlauchsuppe</b> Croûtons	7.50
<b>wild garlic soup</b> croutons	



## Salate salads

<b>Beilagensalat</b> small side salad	6.90
<b>Frühlingsalat</b> Sprossen   Sonnenblumenkerne   Balsamicodressing	12.50
<b>spring salads</b> sprouts   sunflower seeds   balsamic dressing	
mit with	
<b>Hühnerbrust</b> Chicken breast	18.80
<b>gebratenen Garnelen</b>   Knoblauch   Baguette fried prawns   garlic   baguette	22.00
<b>Rinderhüftsteak (180g)</b>   Café de Paris Butter steak of beef (180g)   café de Paris butter	24.00

## Brotzeiten cold plates

<b>Strammer Max</b> Spiegelei   Schinken   Salatgarnitur   Essiggurke   Brot "strammer max" fried eggs   ham   salad garnish   gherkin   bread	13.20
<b>Bayrischer Wurstsalat</b> Zwiebelringe   Essiggurken   Brot sausage salad onion rings   gherkin   bread	13.50
<b>Schweizer Wurstsalat</b> Zwiebelringe   Essiggurken   Käse   Brot sausage salad "swiss style" onion rings   gherkin   cheese   bread	14.50
<b>6 Rostbratwürste „Nürnberger Art“</b> Sauerkraut   Bratkartoffeln 6 sausages „nuremberg style“ german cabbage   pan fried potatoes	14.90



## Vegetarische Gerichte vegetarian dishes

### Schlutzkrapfen

gefüllt mit Spinat | getrocknete Tomaten | Bergkäsehobel 16.80  
**pasta squares**  
filled with spinach | dried tomatoes | slices of local cheese

### Sellerieschnitzel

paniert | Bärlauchspaghetti 17.00  
**celery escalope**  
baked | wild garlic spaghetti

### Kässpätzlen

Schmelzzwiebeln | Beilagensalat 17.00  
**“Kässpätzlen“**  
homemade pasta traditional style mixed with spicy local cheese  
melted onions | small side salad

### Bärlauch-Kässpätzlen

Schmelzzwiebeln | Beilagensalat 18.00  
**wild garlic “Kässpätzlen“**  
homemade pasta traditional style mixed with spicy local cheese  
melted onions | small side salad

## Fisch fish

### Kabeljau

mit Antipasti-Gemüse überbacken | Kräuterkartoffeln 26.00  
**codfish**  
baked with antipasti vegetables | herb potatoes

### Zanderfilet

Mandelbutter | Salzkartoffeln | Blattspinat 27.00  
**pike perch fillet**  
almond butter | salted potatoes | spinach leaves

## Hauptgänge mains

### **Füssen Burger**

Käse | Zwiebel-Rotwein-Chutney | Speck | Kartoffel Chips 19.00

#### **füssen burger**

cheese | onion redwine chutney | bacon | potato chips

### **Schweinemedallions**

in Rahmsauce | Speckbohnen | Pilze | hausgemachte Spätzle 20.00

#### **fried pork medaillons**

in cream sauce | beans wrapped in bacon | mushrooms |  
homemade pasta 'spaetzle'

### **Zwiebelrostbraten (180g)**

Speckbohnen | hausgemachte Spätzle 27.60

#### **traditional roast beef (180g)**

beans wrapped in bacon | homemade pasta

### **Original Wiener Schnitzel**

Bratkartoffeln | Beilagensalat 26.00

#### **original escalope "Vienna style" (veal)**

pan fried potatoes | small side salad

### **36 Stunden gegartes Bürgermeisterstück**

Couscous | Rosinen | Rucola | Joghurt-Zitronensauce 28.00

#### **36 hours fried roast beef**

couscous | raisins | rocket salad | yogurt lemon sauce

## Desserts puddings

### Espresso on ice

Vanilleeis | Espresso | Baileysschaum 6.90  
**espresso on ice**  
vanilla ice cream | espresso | Bailey's froth

### Apfel Strudel

Vanilleeis 7.90  
**apple strudel**  
vanilla ice cream

### Kaiserschmarrn

Apfelkompott | Vanilleeis 9.00  
**traditional "kaiserschmarrn" sugared pancake**  
apple compote | vanilla ice cream