

## VORSPEISEN

---

Vitello Tonnato mit Kapern und Zupfsalat	12,50 €
Panzanella - Toskanischer Brotsalat mit Tomate und Mozzarella	12,50 €
Flusskrebsschwänze mit Cocktailsauce auf Salatstreifen	10,50 €
Ofenkürbis mit Kernöl, Fetakäse und Feldsalat	9,50 €
Bunter Gartensalat	7,50 €

## SUPPEN

---

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	6,50 €
Rinderkraftbrühe mit Brätspätzle	6,50 €
Kürbissuppe mit Kernöl	7,00 €

## VEGETARISCHE GERICHTE

---

Schlutzkrapfen mit Rotweinzwiebeln gefüllt auf Ratatouille	19,50 €
Allgäuer „Ziegernudla“ mit Salat, Preiselbeeren und Apfelmus	17,50 €
Allgäuer Kässpätzle mit Röstzwiebeln	13,50 €

## BROTZEIT

---

Allgäuer Wurstsalat mit Käse und Brot	13,50 €
Käseteller verschiedener Käse mit Brot und Butter	14,50 €

## FLEISCHGERICHTE

---

Gebratene Kalbsleber mit Speck, Zwiebeln und Kartoffelpüree	24,50 €
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel mit Champignonrahmsauce und Spätzle und Gemüse	26,00 €
Grillteller– feine Stücke von Rind, Schwein und Pute dazu Bratwürste, gebratener Speck, buntes Gemüse und Pommes Frites	28,50 €
Rinderfilet vom Grill mit Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln und Gemüse	37,50 €
Wienerschnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	25,50 €
Allgäuer Zwiebelrostbraten mit Schmorzwiebeln, Spätzle und buntem Gemüse	29,50 €
Putenschnitzel in Cognacrahm mit Spätzlen und buntem Gemüse	23,50 €
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Reibedatschi und Gemüse	32,00 €
Hirschgulasch mit Ziegernudeln und Preiselbeeren	23,50 €

## FISCHGERICHTE

---

Forelle „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln	26,50 €
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmwirsing und Rote-Bete Gnocchi	28,50 €
In Sesam gebratenes Saiblingsfilet auf Kürbiscurry mit Papadam	29,50 €

*Stadlers*  
RESTAURANT

**DESSERT**

---

Walnußparfait mit Zwetschgenröster	9,50 €
Warmer Schokoladenkuchen mit Cassis Eis	10,50 €
Mango-Kokos-Panacotta-Törtchen mit Früchten garniert	9,50 €