

VORSPEISEN

Bunter Gartensalat	6,50 €
Schnitte vom faschiertem Reh und Roter Bete mit Feldsalat	14,50 €
Räucherlachs mit Reibedatschi und Schnittlauchquark	12,50 €
Paprikamousse auf Dattel-Mandel-Boden mit Taboulé und Knäckebrot	10,50 €

SUPPEN

Bisque von Flusskrebse	9,00 €
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	6,50 €
Kürbiscreme mit Sahne und Kernöl	7,00 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Ravioli mit Rote Bete gefüllt in Salbeibutter mit Kürbis	19,00 €
Allgäuer „Ziegernudla“ mit Salat, Preiselbeeren und Apfelmus	15,00 €
Allgäuer Kässpätzle mit Schmorzwiebeln	13,50 €
Waldpilze in Rahm mit Nudeln	18,50 €

BROTZEIT

Allgäuer Wurstsalat mit Käse und Brot	12,50 €
Käseteller verschiedener Käse mit Brot und Butter	14,00 €

FLEISCHGERICHTE

Grillteller, feine Stücke von Rind und Pute mit Würstle und Speck dazu Kräuterbutter und Pommes Frites	25,00 €
Rinderfilet vom Grill mit Pfeffersauce, Schwenkkartoffeln und Gemüse	32,00 €
Wienerschnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Schwenkkartoffeln	25,00 €
Allgäuer Zwiebelrostbraten mit Knopfspätzle und Saisongemüse	28,00 €
Putenschnitzel in Cognac-Rahm mit Spätzle und buntem Gemüse	22,00 €
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Reibedatschi	30,00 €
Wildragout mit Semmelknödelscheiben und Preiselbeeren	23,00 €
Hirschmedaillons auf Waldpilzen-Pasta	34,50 €

FISCHGERICHTE

Forelle „Müllerin“ mit Mandelbutter und Salzkartoffeln	25,00 €
Gebratener Saibling mit Sesam auf Kürbiscurry und Papadam	27,00 €
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmwirsing mit Rote Bete Gnocchi	25,50 €

Stadlers
RESTAURANT

DESSERT

Holunderparfait mit Sahne, Brezeln und Karamellsauce	8,50 €
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis	9,50 €
Bodenseeapfel auf Mürbteigboden mit Walnüssen, Sahne und Nussstrudelpraline	10,00 €
Pana Cotta mit Beerenkompott	8,50 €