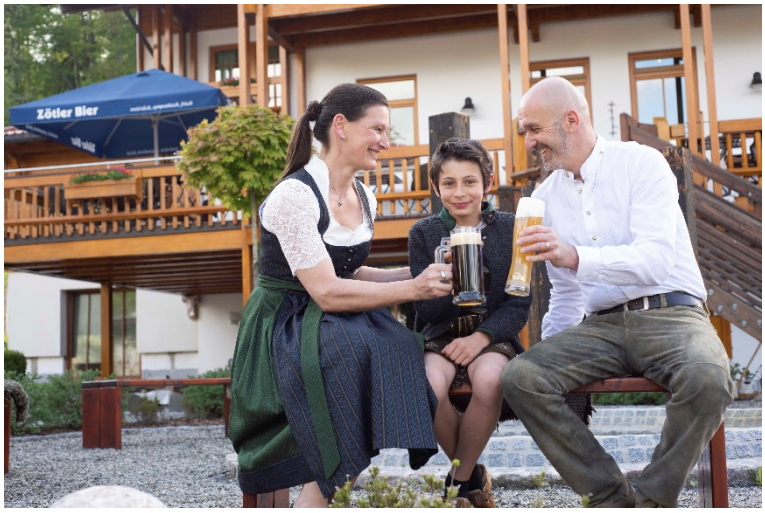


- felt welcome!

Brigitte Hörmann ***Managing Director -*** *Chef, Instructor, and Hotel Business Economist. Room bookings, reception, marketing.*

Oliver Class *He is the* ***"man"*** *in the hotel! Pastry chef and head chef. "Oli" is responsible for the goods purchase, designing the menu, and preparing the food. Trout farming and smoking!*

Viktoria Jörg ***For over 16 years, our "Viki" has supported us*** *with a lot of commitment in the rooms and in the laundry room. Thanks to her, the geraniums bloom in the summer. She is the woman with the green thumb!*

Leonard, Petra, Nils, Samiev, Ionut
Our youngest employees and our mini jobbers. Hardworking and always friendly. Unbeatable in ***service, kitchen, and rooms****.*

Ina Rosca ***If it "burns"****, she is spontaneously on duty in the evening****.*** *Simply* ***"great".***

...Fish dishes with fresh trout from our own spring water ponds

€uro

- The **„Forellenbach – Fischteller“**
  fish plate with "Cordon bleu" from trout, salmon, shrimp,
  trout fillet, herb butter, boiled potatoes, and salad (1,2,4,9) 26,90
- Fried trout **"Müllerin style"** with boiled potatoes and salad (1,2,4,9) 22,90
- **Trout** cooked in root broth **"blue",** boiled potatoes, and salad (1,2,4,9) 22.90
- **Trout fillets** with **almond butter**, boiled potatoes, and salad (1,2,4,9) 22,90
- **Trout** fried in olive oil with cherry tomatoes, thyme, **black olives**,
  and fried potatoes (1,2,4,9,10) 22,90
- Trout **stuffed with "Grandma's" root vegetables**,
  served with bacon and hash browns (1,2,4,6,9) 22,90
- **Trout fillets** on **balsamic lentil** vegetables, rosemary potatoes (1,2,4,9) 22,90

*Our trout grows in **pure spring water** in our own ponds right by the hotel.*
They are fed and slaughtered by hand.

..... Our "Trout in a completely different way"

- ***Cordon** bleu made from **trout** fillets stuffed with tender smoked ham and artisanal cheese,*
  herb butter, boiled potatoes, and salad (1,2,4,9) — *24,90*

..... From the wok

- ***Trout fillet pieces** or **pork tenderloin** or **chicken breast** on Asian vegetables, curry, mango chutney,*
  soy sauce, sesame, and basmati rice (1,2,4,9) — *22,90*

..... Artisanal **gourmet dishes**

- *Baked **veal cutlet** from Allgäu milk-fed veal, cranberries,*
  herb potatoes, and salad (1,2,4,9) — *26,90*

- *Pink roasted **pork tenderloin medallions** (from Bavarian farming),*
  ***artisanal cheese spaetzle** and salad (1,2,4,9)* — *24,90*

- *Typical **"Allgäu" cheese spaetzle***
  with caramelized onions and salad (1,2,4,9) — *16,90*

… Gourmet Menu

- *please ask for our daily changing menu*

3 Courses 26,90

4 Courses 29,90

… our

"Seniors and children" are welcome to order all dishes in a "small portion" size.

- ***Deduction per dish*** *4,00*

… Starters: €uro

- ***"Forellenbach - fish soup"*** *with fine noble fish pieces (salmon, trout, mussel, and king prawn) and herb toast (1,2,4,9)* 7,90

- *Soup of the day from the "lion" tureen (1,2,4,9)* 5,90

… Salads

- *A variation of mixed, fresh salads* 5,90

- *Mixed salad variation with* ***sautéed chicken breast*** *or* ***2 pork tenderloin medallions*** *(from Bavarian farming) and herb toast* 18,90

- *Mixed salad variation with* ***sautéed noble fish pieces*** *(trout, cordon bleu of trout fillets, salmon, and king prawn) and herb toast* 19,90

… Desserts from our "Sweet Kitchen"

White chocolate parfait in a biscuit shell	*7,90*
"Scheiterhaufen" according to original "Allgäu recipe" with vanilla ice cream	*6,90*
Creme Brûlée	*6,90*
Dessert of the day *"Don´t hesitate to ask!"*	*5,90*
Mixed ice cream *with whipped cream*	*5,90*

… Coffee specialties and more … **€**

Cup of coffee	*3.90*
Cappuccino	*3.90*
Latte macchiato	*3.90*
Espresso	*2.90*
Double espresso	*3.90*
Hot chocolate with whipped cream	*4,90*

…. Trendiger Aperitif

	€
▪ „Hugo“ - auch **alk. frei** - (1,4,9)	5,90
▪ **„Aperol Spritz**“ – der “ trendige“ Aperitif (1,2,4,9)	5,90

…noch mehr **Aperitif**

		€
Aperol „Spritz“		5,90
„Hugo“ mit oder ohne Alkohol		5,90
Sherry trocken 4 cl	15%	4,90
Martini Bianco mit Eis 4 cl	15%	4,90
Campari (2) **Orange** oder Soda	25%	5,90
Glas Sekt		4,90
Glas Prosecco		4,90

… **Alkoholmix**getränke

Weinschorle weiß	**0,25 l**	4,90	**0,5 l**	5,90
Weinschorle **rot**		4,90		5,90

… **Sekt**, Prosecco

Sekt Hausmarke, trocken	**0,15 l**	4,90	**0,75 l**	19,90
Prosecco	**0,15 l**	4,90	**0,75 l**	19,90

Weingut Engelhof

Wir laden Sie ein, uns unsere Philosophie kennenzulernen, unsere Rebberge und Fassrehen des Südlichsten Weinguts Deutschlands. Wir wollen Ihnen etwas von der Freude und dem Spaß, den wir bei unserer täglichen Arbeit, im Rebberg oder Keller haben, vermitteln.– Georg und Andrea Netzhammer –

€uro

„ Viertele“ 0,25 l

- *Weingut Engelhof, Hohentengener Oelberg*
  ***MÜLLER - THURGAU**, trocken, säurearm* *6,90*

- *Weingut Engelhof Hohentengener Oelberg*
  ***WEISSBURGUNDER,** Qualitätswein, trocken, säurearm* *6,90*

„ d`Flasche“ 0,75 l

- *Weingut Engelhof*
  ***MÜLLER - THURGAU**, Hohentengener Oelberg*
  QbA trocken, kräftig *19,90*

Weingut Gruber

Guter Wein wird im Weinberg gemacht! Ein Grundsatz den wir ganz besonders beherzigen. Ohne den Lockungen jedweder Technischen Neuerung zu verfallen haben wir ein gutes Gleichgewicht zwischen Tradition und Moderne gefunden. Dadurch sind wir in der Lage unsere Trauben optimal zu verarbeiten und die besten Eigenschaften einer jeden Sorte herauszuarbeiten. Weine mit Profil und Charakter !
– Markus Gruber-

€uro

„ Viertele“ 0,25 l

- *Weingut Gruber, Eschenauer Paradies*
  ***Weißer Riesling,** trocken* *6,90*
- *Weingut Gruber, Affaltracher Dieblesberg*
  ***Muskateller,** halbtrocken, fruchtig* *6,90*
- *Weingut Gruber, Weinsberger Ranzenberg*
  ***Chardonnay** mit Weißburgunder, trocken* *6,90*
- *Weingut Gruber, Eschenauer Paradies*
  ***Blauer Spätburgunder**, trocken* *6,90*

„ d`Flasche“ 0,75 l

- *Weingut Gruber, Eschenauer Paradies*
  ***Weißer Riesling**, trocken* *19,90*
- *Weingut Gruber, Eschenauer Paradies*
  ***Gewürztraminer**, trocken* *29,90*
- *Weingut Gruber, Weinsberger Ranzenberg*
  ***Chardonnay mit Weißburgunder**, trocken* *19,90*
- *Weingut Gruber, Weinzberger Ranzenberg*
  Blauer Lemberger** trocken, - **im Holzfass gereift - *19,90*
- *Weingut Gruber, Eschenauer Paradies*
  ***Blauer Spätburgunder**, trocken* *19,90*

Winzer vom Weinsberger Tal

Mit Hingabe und Leidenschaft verarbeitet unserer Kellermeister das Lesegut und baut traditionell fruchtige, leichte und frische Weine im Stahltank oder kräftige, gehaltvolle und maischevergorene Weine im Holzfass oder Barrique aus. Jedem einzelnen Geschmacksprofil verleiht er zusätzliche seine persönliche Note. Dadurch bleiben Einzigartigkeit und Regionalität erhalten.

		€uro
	„ Viertele“ 0,25 l	
▪	*Winzer vom Weinsberger Tal* ***Rosè,** Qualtitätswein, halbtrocken*	*6,90*
▪	*Winzer vom Weinsberger Tal* ***Trollinger mit Lemberger,** halbtrocken, weiche Frucht*	*6,90*
▪	*Weinhaus Eberstadt* ***Schwarzriesling Weißherbst*** *harmonischer Erdbeerduft, fruchtig, trocken*	*6,90*

Weiß und Rose aus Italien passend zu allen Speisen

▪	*Lenotti **Chiaretto Bardolino** Classico* *fruchtig, trocken*	*5,90*
▪	*Trevenezie Giuseppe & Luigi* ***Chardonnay** fruchtig, trocken*	*5,90*
	d`Flasche“ 0,75 l	
▪	*Lenotti **Chiaretto Bardolino** Classico* *fruchtig, trocken*	*17,90*

Schöne Rotweine für jeden Geschmack €

„ Viertele“ 0,25 l

- ***BARDOLINO** Classico**,** sehr fruchtig, halbtrocken* *5,90*
- ***Merlot Veneto ,** trocken leichte Frucht* *5,90*
- *Weingut Gruber, Eschenauer Paradies*
  ***Blauer Spätburgunder**, trocken* *6,90*
- ***Primitivo***
  *Corte al Passo**,** trocken* *6,90*
- *Bodegas Primicia **RIOJA** Crianza DOC*
  brillantes rubinrot, harmonischer Fruchtgeruch, fein abgerundete Tannine *6,90*

„ d`Flasche“ 0,75 l

- ***BARDOLINO** Classico**,** sehr fruchtig, halbtrocken* *17,90*
- *Weingut Gruber, Eschenauer Paradies*
  ***Blauer Spätburgunder**, trocken* *19,90*
- *Bodegas Primicia **RIOJA** Crianza DOC*
  briliantes rubinrot, harmonischer Fruchtgeruch, fein abgerundete Tannine *19,90*

1) mit Konservierungsstoff
2) mit Farbstoff
3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Süßungsmittel
5) mit Phosphat
6) geschwefelt
7) chininhaltig
8) koffeinhaltig
9) mit Geschmacksverstärker
10) geschwärzt
***11)** gewachst*

Zu Allergenen fragen Sie unsere Servicemittarbeiter

Kinderkarte

Kleines Mini- Tagesmenü

Du bekommst vorweg eine „Minni-Tagessuppe“
und danach eine kleine Portion auf einen „Extrateller“,
von dem gleichen Gericht das Deine Eltern bestellt haben

9,90 €

Süpple

Tagessuppe in der Löwenterine *4,90 €*

Hauptgerichte

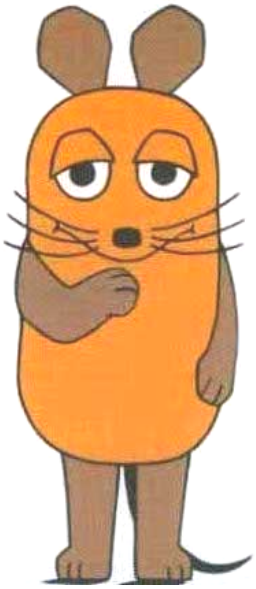
Bratkartoffeln mit Spiegelei *6,90 €*

Gebackenes Schweineschnitzel mit
Rösti und Salatgarnitur *9,90 €*

Gebratenes Forellenfilet, Zanderfilet oder Lachsfilet
mit Kräuterbutter, Salzkartoffeln
und Salatgarnitur *9,90 €*

Käsespätzle mit Allgäuer Bergkäse
und Salatgarnitur *9,90 €*

Dessert

1 Kugel Eis mit Sahne und
Bunten Schokoladenlinsen
3,90 €

Ungezuckertes Obst mit einer
Kugel Eis
3,90 €