vorspeisen

kleiner, bunter salat 10,67

rindertatar, kartoffelrösti, saiblingskaviar & crème fraiche 20,22

kalbskopf-carpaccio & radieschen schnittlauch-vinaigrette 20,22

ziegnkäsepralinen, eingelegter rhabarber, walnuss & rauke 19,46

schwarzwädler räucherforelle „ hausfrauen art", pumpernickel & kräutersalat 19,46

margarete's kleines vesper (für 2 personen zum teilen) 16,29 p.p.

suppen

bärlauchcremesuppe, gemüseflan & allgäuer parmesan 12,96

geflügelrahmsuppe, geschmorter landgockel & cognac 14,60

zwischengänge

pochiertes bio-ei, morchelragout, frühlingserbsen & nussbutterschaum 17,97

gebackener kartoffel-blutwurstknödel, spitzkohlsalat & apfel-meerrettichschaum 17,97

pochiertes zanderklößchen, junger spinat & flußkrebssößle 17,97

hauptgänge

cordon bleu vom landschwein,
allgäuer bergkäse, wachholderschinken, gurkensalat, pommes frites & kaltgerührte preiselbeeren 24,71

geschmorte lammhaxe, bärlauchgraupen, letscho & rotweinjus 35,38

allgäuer roastbeef,
geschmorte rotweinschalotten, confiertes eigelb, meerrettich, bärlauchspätzle & spätburgunderjus 38,20

gebratener rheinzander,
frühlingsgemüse, spitzmorcheln, kartoffel-nussbutterpüree & bärlauchsauce 31,46

kartoffel-bergkäse-maultasche, kohlrabi a la crème & kerbelschaum 24,71

galette von polenta & bärlauch, spitzmorcheln & thymiansauce 24,71

desserts

oma's lauwarmer sandkuchen, rhabarber & joghurteis 14,60

gebrannte schokoladencrème, williamsbirne & haselnusseis 16,85

vanilleparfait, erdbeeren & eierlikör 16,85

kleine margarete (espresso & 1 kugel vanille-eis) 6,74

kleine allgäuer käseauswahl,
allgäuer wildblumenkäse, alprahmkäse & bockshornkleekäse
pfefferfeigen & früchtebrot 16,85

alle unsere speisen können eine der 14 europäischen allergene enthalten. sollten sie unverträglichkeiten haben wenden sie sich bitte an uns.

margarete
bistro

unser fischmenü mittags & abends
am
karfreitag 29.03. & karsamstag 30.03.

marinierter flußkrebssalat, chicorée, eingelegte gurke & meerrettich

gebackenes zanderklößchen, junge erbsen, geröstete radieschen & dillschaum

gebratenes lachsforellenfilet,
wilder brokkoli, nussbutter-kartoffelpüree & kapern-zitronen-butter

oma's lauwarmer sandkuchen,
rhabarber & joghurteis

3 gänge 62,92
(ohne zanderklößchen)

4 gänge 69,66

änderungen vorbehalten

ab dem 01.03.2024 müssen wir unsere preise für speisen um
weitere 6% erhöhen und haben sie damit an die 12% mwst. erhöhung angepasst.

unsere menüs

margarete

rindertatar, kartoffelrösti, saiblingskaviar & crème fraiche 20,22

bärlauchcremesuppe, gemüseflan & allgäuer parmesan 12,96

brust & keule vom landgockel, erbsen-spargel-cassoulet, kartoffelkrapfen & morchelrahm 32,58

gebrannte schokoladencrème, williamsbirne & haselnusseis 16,85

3 gänge 62,92 (ohne suppe)

4 gänge 69,66

grüner garten

ziegnkäsepralinen, eingelegter rhabarber, walnuss & rauke 19,46

champignoncremesuppe, cognac & profiterol 12,96

kartoffel-bergkäse-maultasche, kohlrabi a la crème & kerbelschaum 24,71

gebrannte schokoladencrème, williamsbirne & haselnusseis 16,85

3 gänge 51,68 (ohne suppe)

4 gänge 61,79

nachservice brot 2,80 & butter 2,80

unsere öffnungszeiten:

montag & dienstag ruhetag

mittwoch - freitag 12:00 - 15:00

mittwoch - sonntag 18:00 - 23:00

küchenannahmezeiten: mittags bis 13:30 & abends bis 20:30

reservierungen nehmen wir gerne über unser kontaktformular unter www.bistro-margarete.de entgegen