







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 
- spargelsalat, burratina vom bodensee, bärlauch & schnittlauchvinaigrette 19,50 
- margarete's kleines vesper (für 2 personen zum teilen) 16,29 p.p.



suppen

- bärlauchcremesuppe, gemüseflan & allgäuer parmesan 12,96 
- schaumsuppe vom iffezheimer spargel & kerbelöl 12,96 

zwischengänge

- pochiertes bio-ei, morchelragout, frühlingserbsen & nussbutter-schaum 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,
leipziger allerlei, 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
- gebackenes apfelkuchle, vanillesauce & 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 & fruchtebrot 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 mittagsmenü
vom
02. & 03. mai 2024


geflügelrahmsuppe, geschmorter landgockel & cognac

oder

kleiner, bunter salat 

entrecôte vom allgäuer rind
geschmorte zwiebeln, butterspätzle & thymianjus

oder

kartoffel-parmesankrapfen,
kohlrabi-schwarzwurzelragout & kräuterschaum 

lauwarmes schokoladenkuchlein, williamsbirne & quittensorbet

2 gänge 26,96


3 gänge 31,46

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
- schaumsuppe vom iffezheimer spargel & kerbelöl 12,96 
- brust & keule vom landgockel, leipziger allerlei, kartoffelkrapfen & morchelrahm 32,58
- gebackenes apfelkuchle, vanillesauce & haselnusseis 16,85

3 gänge 62,92 (ohne suppe)

4 gänge 69,66

grüner garten

- ziegnkäsepralinen, eingelegter rhabarber, walnuss & rauke 19,46
- schaumsuppe vom iffezheimer spargel & kerbelöl 12,96
- kartoffel-bergkäse-maultasche, kohlrabi a la crème & kerbelschaum 24,71
- gebackenes apfelkuchle, vanillesauce & 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