







vorspeisen

- kleiner, bunter salat, radieschen, gartenkresse & geröstete kerne 11,50 
- rindertatar, kartoffelrösti, saiblingskaviar & crème fraiche 21,50
- kalbskopf-carpaccio & radieschen schnittlauch-vinaigrette 20,50
- ziegnkäsepralinen, eingelegter rhabarber, walnuss & rauke 19,50 
- spargelsalat, burratina vom bodensee, bärlauch & schnittlauchvinaigrette 20,50 
- margarete's kleines vesper (für 2 personen zum teilen) 16,30 p.p.



suppen

- bärlauchcremesuppe, gemüseflan & allgäuer parmesan 13 
- schaumsuppe vom iffezheimer spargel & kerbelöl 13 

zwischengänge

- pochiertes bio-ei, spargelragout, frühlingserbsen & nussbutter Schaum 18 
- gebackener kartoffel-blutwurstknödel, spitzkohlsalat & apfel-meerrettichschaum 18
- pochiertes zanderklößchen, junger spinat & flußkrebssößle 18

hauptgänge

- cordon bleu vom landschwein,
allgäuer bergkäse, wachholderschinken, gurkensalat, pommes frites & kaltgerührte preiselbeeren 25,50
- zürcher kalbsgeschnetztes, wilder brokkoli & butterspätzle 32,50
- allgäuer roastbeef,
geschmorte rotweinschalotten, confiertes eigelb, meerrettich, bärlauchspätzle & spätburgunderjus 38,50
- gebratener rheinzander,
leipziger allerlei, kartoffel-nussbutterpüree & bärlauchsauce 31,50
- kartoffel-bergkäse-maultasche, kohlrabi a la crème & kerbelschaum 25,50 
- galette von polenta & bärlauch, steinchampignons & thymiansauce 25,50 

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) 6,80
- kleine allgäuer käseauswahl,
allgäuer wildblumenkäse, alprahmkäse & bockshornkleekäse
pfefferfeigen & fruchtbrot 16,85



margarete
bistro

unser mittagsmenü
vom
08. & 10. mai 2024


schaumsuppe von der gartenerbse, crème fraîche & minze 

oder

kleiner, bunter salat, radieschen, gartenkresse & gerösteten kernen 

allgäuer zwiebelrostbraten,
bratkartoffeln & rotweinjus

oder

spinatravioli, 
lauchgemüse & salbeibutter

vanille panna cotta,
erdbeere & waldbeerensorbet


2 gänge 27

3 gänge 32

änderungen vorbehalten

unsere menüs

margarete

- tatar von der gebeizten bachforelle, kartoffelrösti, saiblingskaviar & crème fraiche 18,50
- schaumsuppe vom iffezheimer spargel & kerbelöl 13 
- geschmorte lammhaxe, leipziger allerlei, kartoffelkrapfen & rotweinjus 36
- gebackenes apfelkuchle, vanillesauce & haselnusseis 16,85

3 gänge 63 (ohne suppe)

4 gänge 70

grüner garten

- ziegnkäsepralinen, eingelegter rhabarber, walnuss & rauke 19,50
- schaumsuppe vom iffezheimer spargel & kerbelöl 13
- kartoffel-bergkäse-maultasche, kohlrabi a la crème & kerbelschaum 25,50
- gebackenes apfelkuchle, vanillesauce & haselnusseis 16,85

3 gänge 52 (ohne suppe)

4 gänge 62

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