








vorspeisen

- dinkelruchbrot & gesalzene, allgäuer fassbutter 3 p.p. 
- kleiner, bunter salat, kirschtomaten, gartenkresse & geröstete kerne 11,50 
- mariniertes saumagen-carpaccio, radieschen-vinaigrette, croûtons & wildkräutersalat 19
- gebeizte lachsforelle, kopfsalat, buttermilch & pumpernickel 20,50
- büffelmozzarella vom bodensee, melone, minze & pepperoni 19,50 
- elsässer gänselebermouse, aprikose, grüner pfeffer & salzbutterbrioche 26,50



suppen

- weiße tomatenschaumsuppe, allgäuer parmesan & basilikumnocken 13 
- waldpilzcremesuppe, thymianflan & cognac 13 






zwischengänge

- pochiertes bio-ei, pfifferlinge, schnittlauchöl, buttercroûtons & nussbutter Schaum 18 
- gebackene blutwurst „himmel & äd“, apfel, nussbutterpüree & röstzwiebeln 18
- gebackene bergkäsekroquette, preiselbeeren, meerrettich & wildkräutersalat 18 

hauptgänge

- cordon bleu vom landschwein, allgäuer bergkäse, wachholderschinken, gurkensalat, pommes frites & kaltgerührte preiselbeeren 25,50
- hausgemachte kalbfleischküchle, lauchgemüse, kartoffel-nussbutterpüree & rotweinjus 29
- boeuff bourguignon, steinchampignons, perlzwiebeln, speck & butterspätzle 32
- gebackener rheinzander, kartoffel-pfifferlingssalat & sauerampfer-remoulade 31,50
- gerollte spinat-maultasche, pfifferlinge a la crème & geröstete haselnüsse 25,50 
- knödel-trio (bergkäse, brennnessel, rote beete) spitzkohlsalat, meerrettich & braune butter 25,50 

desserts

- zwetschgen-crumble, eierlikörzabaione & mohneis 16,85 
- „armer ritter“, karamellcreme & blaubeeren 16,85 
- „birne helene“, vanillemousse & schokoladensoße 16,85 
- kleine margarete (espresso & 1 kugel vanilleeis) 6,80 
- kleine allgäuer käseauswahl, allgäuer wildblumenkäse, alprahmkäse, pfeffer ärschle & blauschimmelkäse zwiebelmarmelade & röstbrot 16,85 




margarete
bistro

unser mittagsmenü
vom
18. - 20. september 2024


linsenschaumsuppe, gebeiztes zanderfilet & crème fraîche


oder

kleiner, bunter salat, kirschtomaten, gartenkresse & geröstete kerne 

gekochter rindertafelspitz,
wurzelgemüse, petersilienkartoffeln & meerrettichsoße

oder

gebackene kartoffelkräpfen, 
geschmorter kürbis & rieslingschaum

lauwarmer sandkuchen, 
marinierte beeren & waldfruchtsorbet



2 gänge 27

3 gänge 32

änderungen vorbehalten

unsere menüs

margarete

- gebeizte lachsforelle, kopfsalat, buttermilch & pumpernickel 20,50
- weiße tomatenschaumsuppe, allgäuer parmesan & basilikumnocken 13 
- allgäuer roastbeef,
ratatouille-gemüse, gebratene polentaschnitte, salbeibutter & rotweinjus 39
- „birne helene“, vanillemousse & schokoladensoße 16,85 

3 gänge 63 (ohne suppe)

4 gänge 70

grüner garten

- sommerlicher gemüsesalat, frankfurter grüne kräutercreme & schwarzbrotdchips 19,50
- weiße tomatenschaumsuppe, allgäuer parmesan & basilikumnocken 13
- gerollte spinatmaultasche, pfifferlinge a la crème & geröstete haselnüsse 25,50
- „birne helene“, vanillemousse & schokoladensoße 16,85

3 gänge 52 (ohne suppe)

4 gänge 62

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 unsere homepage
www.bistro-margarete.de entgegen