

vorspeisen

dinkelruchbrot & gesalzene, allgäuer fassbutter 4 p.p. 

kleiner, bunter salat & geröstete kerne 11,50 

mariniertes saumagen-carpaccio, radieschen-vinaigrette, croûtons & friséesalat 19

flußkrebssalat, pumpernickel, senfsaat & honig-dill-soße 20,50

gratinierter ziegenkäse, rote beete, orangenfilets & wildkräutersalat 19,50 

elsässer gänselebermouse, sauerkirschen, portwein & salzbutterbrioche 26,50

suppen

cremesuppe vom hokkaidokürbis, kürbiskerne, kernöl & mandelschaum 13 

waldpilzcremesuppe, thymianflan & cognac 13 

zwischengänge

pochiertes bio-ei, geschmorter kürbis & wermuthschaum 17 
mit upgrade: 10g „n25“ umai-kaviar 36

gebackene blutwurst „himmel & äd“, apfel, nussbutterpüree & röstzwiebeln 19

geschmelzte rehaultasche, birnenkompott, selleriepüree & preiselbeerjus 19

hauptgänge

cordon bleu vom landschwein,
allgäuer bergkäse, wachholderschinken, gurkensalat, pommes frites & kaltgerührte preiselbeeren 27

hausgemachte kalbfleischküchle, lauchgemüse, kartoffel-nussbutterpüree & rotweinjus 29

geschmortes kalbsbäckle, kartoffelstampf, wilder brokkoli & lembergerjus 32

gebratenes lachsforellenfilet, perlgraupenrisotto, junger spinat & rieslingschaum 32

gerollte frischkäse-maultasche, winzerkraut & röstzwiebelschaum 26 

knödel-trio (bergkäse, brennnessel, rote beete) spitzkohlsalat, meerrettich & braune butter 26 

desserts

zwetschgen-crumble, eierlikörzabaione & mohnis 16,90 

„armer ritter“, karamellcreme & blaubeeren 16,90 

„birne helene“, vanillemousse & schokoladensoße 16,90 

kleine margarete (espresso & 1 kugel vanilleeis) 6,90 

beschwipste, kleine margarete (espresso, 1 kugel vanilleeis & hausgemachter eierlikör) 9,90 

kleine allgäuer käseauswahl, 
allgäuer wildblumenkäse, alprahmkäse, pfefferärschle & blauschimmelkäse
zwiebelmarmelade & röstbrot 18



margarete
bistro

unser mittagsmenü
vom
09. - 11. oktober 2024

schaumsuppe vom gartengemüse, crème fraîche & croûtons 

oder

kleiner, bunter salat & geröstete kerne 

gebratene brust vom landgockel,
speckspitzkohl, kartoffelpüree & rotweinjus

oder

geschmelzter kürbisknödel, 
sautierter blattspinat, allgäuer parmesan & rieslingschaum

kaiserschmarrn, 
zwetschgenröster & vanilleeis

2 gänge 28

3 gänge 33

änderungen vorbehalten

unsere menüs

margarete

tatar vom almochs, zwiebelchutney, bittersalate, walnüsse & pumpernickel 21
mit upgrade: 10g „n25“ umai-kaviar 40

cremesuppe vom hokkaidokürbis, kürbiskerne, kernöl & mandelschaum 13 

allgäuer roastbeef „ungarische art“,
serviettenknödel & kümmeljus 39

„birne helene“, vanillemousse & schokoladensoße 16,90 

3 gänge 63* (ohne suppe)

4 gänge 70*

* auf wunsch zzgl. 19 € kaviar upgrade

grüner garten

lauwarmer allblinsensalat, hüttenkäse, senfcreme, wildkräuter & roter rettich 19,50

cremesuppe vom hokkaidokürbis, kürbiskerne, kernöl & mandelschaum 13

gerollte frischkäse-maultasche, winzerkraut & röstzwiebelschaum 26

„birne helene“, vanillemousse & schokoladensoße 16,90

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