

vorspeisen

dinkelruchbrot & gesalzene, allgäuer fassbutter 4 p.p. 

kleiner, bunter salat & geröstete kerne 9,50 


mariniertes saumagen-carpaccio, radieschen-vinaigrette, croûtons & friséesalat 17,50


flusskrebssalat, pumpernickel, senfsaat & honig-dill-soße 19,50

gratinierter ziegenkäse, rote beete, orangenfilets & wildkräutersalat 17,50 


elsässer gänselebermousse, sauerkirschen, portwein & salzbutterbrioche 26,50

suppen

cremesuppe vom hokkaidokürbis, kürbiskerne & kernöl 10 

waldpilzcremesuppe, thymian & cognac 10 

zwischengänge

pochiertes bio-ei, geschmorter kürbis & wermuthschaum 16 
mit upgrade: 10g „n25“ umai-kaviar 36

gebackene blutwurst „himmel & äd“, apfel, nussbutterpüree & röstzwiebeln 18

geschmolzte rehmaultasche, birnenkompott, selleriepüree & preiselbeerjus 19

hauptgänge


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

hausgemachte kalbfleischküchle, lauchgemüse, kartoffel-nussbutterpüree & rotweinjus 28

geschmortes kalbsbäckle, kartoffelstampf, wilder brokkoli & leMBERGERJUS 29

geschmortes wildragout, apfel-rotkohl, handgeschabte spätzle & preiselbeerjus 25,50

gebratenes lachsforellenfilet, perlgraupenrisotto, junger spinat & rieslingschaum 29

allgäuer bergkäsespätzle & röstzwiebeln 23,50 


knödel-trio (bergkäse, brennnessel, rote beete) spitzkohlsalat, meerrettich & braune butter 25 

desserts


zwetschgen-crumble, eierlikörzabaione & mohnis 15 

„armer ritter“, karamellcreme & blaubeeren 13,50 

„birne helene“, vanillemousse & schokoladensoße 15 

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

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 23. - 25. oktober 2024


zwiebelsuppe, cognac & croûtons 


oder

kleiner, bunter salat & geröstete kerne 

geschnetztes vom landgockel,
steinchampignons & handgeschabte spätzle

oder

bauern-gemüse-gröstl, 
spiegelei, röstzwiebeln & bergkäseschaum

zimtschnecke, 
waldbeerenkompott & joghurteis

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 10 

allgäuer roastbeef „ungarische art“,
serviettenknödel & kümmeljus 39

„birne helene“, vanillemousse & schokoladensoße 15 

3 gänge 58* (ohne suppe)

4 gänge 65*

* auf wunsch zzgl. 19 € kaviar upgrade

grüner garten

lauwarmer ablinsensalat, hüttenkäse, senfcreme, wildkräuter & roter rettich 17

cremesuppe vom hokkaidokürbis, kürbiskerne, kernöl & mandelschaum 10

gerollte frischkäse-maultasche, winzerkraut & röstzwiebelschaum 26

„birne helene“, vanillemousse & schokoladensoße 15

3 gänge 48 (ohne suppe)

4 gänge 58

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