

## vorspeisen

dinkelruchbrot & gesalzene, allgäuer fassbutter 4 p.p. 

kleiner, bunter salat & geröstete kerne 9,50 


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


flussekrebssalat, 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

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 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   
mit upgrade: 3g schwarzer burgunder trüffel 30,50


knödel-trio (bergkäse, spinat, 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




margarete  
bistro

## unser mittagsmenü vom 30. oktober - 01. november 2024


petersilienwurzelschaumsuppe, schwarzwälder schinken & croûtons


oder

kleiner, bunter salat & geröstete kerne 

backfisch,  
kartoffel-gurkensalat & frankfurter grüne soße

oder

gebratene kartoffelknöpfe,   
kürbis, rauke, allgäuer parmesan & rieslingschaum

topfenpalatschinken,   
vanillesoße & rumeis

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 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 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](http://www.bistro-margarete.de) entgegen