


vorspeisen

dinkelruchbrot & gesalzene, allgäuer fassbutter 4 p.p. 

kleiner, bunter salat & geröstete kerne 9,50 

carpaccio vom allgäuer rind, rote beete, sauerrahm & bittersalate 17,50

schwarzwälder räucherforelle „hausfrauen art“ & geröstetes graubrot 16


rote linsenbällchen, grober senf, gepickelte rote zwiebeln & eisbergsalat 15 

suppen

„badische hochzeitssuppe“, markklößchen, flädle & maultäschle 12

flusskrebsschaumsüppchen, cognac & crème fraîche 9
mit marinierten flusskrebsen 12

zwischengänge

knusprige kartoffel-trüffelzigarre, wildkräutersalat & feine knoblauchcreme 14,50 

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

gebackener ochsenchwanz, badischer kartoffelsalat & sauce remoulade 17

hauptgänge

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


kalbsgeschnetzeltes „züricher art“, kartoffelrösti & saure sahn 32

allgäuer rinderfilet (160g), blattspinat, kroketten & grüne pfeffersauce 43

szegediner rindergulasch & serviettenknödel 25,50

pochierte lachsforelle „esterhazy“, schlosskartoffeln & meerrettichsauce 29

allgäuer bergkäsespätzle & röstzwiebeln 23,50 
mit upgrade: 3g schwarzer burgunder trüffel 30,50

schwarzwurzelstrudel, rosenkohlblätter, preiselbeeren & rieslingsauce 25 

desserts

gebackene apfelkuchle, vanilleeis, zimt & zucker 10,50

gebrannte vanillecreme, birne & rumeis 12

flüssiges schokoküchlein, beschwipste heidelbeeren & weißes kaffeeeis 14,50

variation von hausgemachten sorbets 7,50

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

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




margarete
bistro

unser mittagsmenü
vom
12. - 21. februar 2025


cremesuppe vom gartengemüse, gebeizte lachsforelle & crème fraîche


oder

kleiner, bunter salat & geröstete kerne 

schwarzwälder schweinerückensteak,
rauke, schwarzwälder schinken, nussbutter-kartoffelpüree & lebergerjus

oder

gebratene kartoffel-knöpfe, 
geschmorter kürbis, allgäuer bergkäse & rieslingschaum

omas apfelcrumble, 
zimtsahne & vanilleeis

2 gänge 28

3 gänge 33

änderungen vorbehalten

unsere menüs

margarete

tatar vom allgäuer rind, rösti & wildkräutersalat 21
mit upgrade: 10g „n25“ umai-kaviar 40

almkäsesuppe, schwarzbrotdcroûtons & petersilienöl 10 

geschmorte rinderschulter,
perlzwiebeln, champignons, speck, nussbutterpüree & spätburgunderjus 29

gebrannte vanillecreme, birne & rumeis 12 

3 gänge 58* (ohne suppe)

4 gänge 65*

* auf wunsch zzgl. 19 € kaviar upgrade

grüner garten

marinierter kohlrabi, allgäuer blauschimmelkäse, dörripflaumen & rauke 18

almkäsesuppe, schwarzbrotdcroûtons & petersilienöl 10

gerollte topfenmaultasche, kräuterseitlinge, geröstete kerne & sherryrahm 26

gebrannte vanillecreme, birne & rumeis 12

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