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

hauptgänge

cordon bleu vom landschwein,
allgäuer bergkäse, wachholderschinken, gurkensalat, pommes frites & kaltgerührte preiselbeeren 27
kalbsgeschnetzeltes "züricher art", kartoffelrösti & saure sahne 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 apfelküchle, 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



unser mittagsmenü vom 12. - 21. märz 2025

linsenschaumsuppe, wuzelgemüse & meerrettich 🤟 oder

kleiner, bunter salat & geröstete kerne 🤟

gebackener ochsenschwanz, bärlauch-kartoffelpüree & lembergerius

oder

geschmelzter tomatenknödel, $\ensuremath{\ensuremath{\mbox{\vee}}}$ geschmortes fenchelgemüse, thymiansauce & allgäuer parmesan

lauwarmer sandkuchen, apfelkompott & 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, schwarzbrotcroûtons & petersilienöl 10
geschmorte rinderschulter,
perlzwiebeln, champignons, speck, nussbutterpüree & spätburgunderjus 29

gebrannte vanillecreme, birne & rumeis 12
3 gänge 58* (ohne suppe)

4 gänge 65*

grüner garten 🤟

* auf wunsch zzgl. 19 € kaviar upgrade

marinierter kohlrabi, allgäuer blauschimmelkäse, dörrpflaumen & rauke 18

almkäsesuppe, schwarzbrotcroûtons & 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