

vorspeisen

dinkelruchbrot & gesalzene, allgäuer fassbutter 4 p.p. 

kleiner, bunter salat & geröstete kerne 9,50 

carpaccio vom allgäuer rind, Bärlauchpesto, eingelegte Bärlauchknospen & wildkräutersalat 17,50

leicht gebeizte lachsforelle, senf-dill-sauce, pumpernickel & eingelegte radieschen 16

gratinierter ziegenkäse, dörriprikosen & schwarze walnuss 15 

suppen & zwischengänge

flussschneckenbrühe, cognac & crème fraîche 9
mit marinierten flussschnecken 12

pochiertes bio-ei, grüner spargel & braune butter 15 

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

knuspriger bauch vom schwäbisch-hällischen landschwein, alblinsen & spätburgunderjus 17

hauptgänge

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

kalbfleischküchle, rahmkohlrabi, kartoffelnussbutterpüree & leMBERGERJUS 29

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

gebratener rheinzander, gegrillter grüner spargel, pommes noisette & thymiansauce 29

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

Bärlauchknödel, grünes spargelragout & morchelrahm 

desserts

gebackene apfelküchle, vanilleeis, zimt & zucker 10,50

gebrannte vanillecreme, birne & rumeis 12

oma margaretes lauwarmer sandkuchen, creme chantilly, eingelegte kirschen & eierliköreis 14

variation von 3 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 26. märz - 04. april 2025

erbsenschneckenbrühe, speck & croûtons

oder

kleiner, bunter salat & geröstete kerne 

paniertes schweinekotelett,
grüne bohnen, kartoffelgratin & leMBERGERJUS

oder

gebackene kartoffel-Bärlauch-krapfen, 
ofengemüse & bergkäseschaum

warme, belgische waffel, 
heidelbeeren & kaffeeis

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