

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		
flussekrebsschaumsüppchen, cognac & crème fraîche 9 mit marinierten flussekrebsen	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 & lebergerjus	29	
allgäuer rinderfilet (160g), blattspinat, kroketten & grüne pfeffersauce	43	
gebratener rheinzander, gegrillter grüner spargel, pommes noisette & thymiansauce	29	
allgäuer bergkäsespätzle & röstzwiebeln	23,50	
Bärlauchknödel, grünes spargelragout & morchelrahm	25	

desserts		
gebackene apfelküchle, vanilleeis, zimt & zucker	10,50	
bayerische creme, rhabarber & mandeleis	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	



unser mittagsmenü vom 23. april - 02. mai 2025		
schwarzwurzelcremesuppe, kartoffelcroûtons & kresse		

oder	
kleiner, bunter salat & geröstete kerne	
rosa gebratenes schweinefilet, leipziger allerlei & kartoffel-nussbutterpüree	
oder	
gebackene gemüse-reisbällchen, spargelragout & allgäuer bergkäse	

lauwarmes schokoküchlein, erdbeersalat & erdbeersorbet	
---	---

2 gänge	28
3 gänge	33

änderungen vorbehalten

unsere menüs		
margarete		
tatar vom allgäuer rind, rösti & wildkräutersalat mit upgrade: 10g „n25“ umai-kaviar	21 40	
Bärlauchschaumsuppe, crème fraîche & schwarzbrotdcroûtons	10	
ossobuco vom allgäuer kalb, Bärlauchgremolata, ofengemüse, kartoffelnocken & spätburgunderjus	29	
bayerische creme, rhabarber & mandeleis	12	
3 gänge	58* (ohne suppe)	
4 gänge	65*	
* auf Wunsch zzgl. 19 € kaviar upgrade		

grüner garten		
tatar von der geschmorten karotte, hüttenkäse, senfkaviar, röstbrot & wildkräuter	18	
Bärlauchschaumsuppe, crème fraîche & schwarzbrotdcroûtons	10	
gebackener & auf salz gegarter knollensellerie, glasierte junge erbsen, erbsenpüree, belper knolle & morchelrahm	26	
bayerische creme, rhabarber & mandeleis	12	

3 gänge	48 (ohne suppe)
4 gänge	58
es ist spargelzeit !!! die spargelkarte findet ihr auf unserer homepage	

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