

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	

alle unsere speisen können eine der 14 europäischen allergene enthalten. sollten sie unverträglichkeiten haben wenden sie sich bitte an uns.



unser mittagsmenü vom 21. - 30. mai 2025		
allgäuer käsesuppe, lauch & röstzwiebeln		

oder	
kleiner, bunter salat & geröstete kerne	
frikassee vom landgockel, junge erbsen, spargel & kartoffelnussbutterpüree	
oder	
gebackene kartoffelkrapfen, spargelragout, rauke & kräuterschaum	

topfenknödel, marinierter erdbeersalat & schokoladeneis	
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