

vorspeisen		
dinkelruchbrot & gesalzene, allgäuer fassbutter	4 p.p.	
kleiner, bunter salat & geröstete kerne	9,50	
saumagencarpaccio, gepickelte radieschen, bittersalate, meerrettich & kürbiskernöl-vinaigrette	16,50	
ceviche von der lachsforelle, gurken, kopfsalat, röstbrot & buttermilch-dill-sud	16	
knusprige ziegenkäsebällchen, scharfe senfbirne, karamellierte walnüsse & wildkräutersalat	15	

suppen & zwischengänge		
„badische bouillabaise“, kleines gemüse, sauce rouille & röstbrot	15	
flussekrebsschaumsüppchen, cognac & crème fraîche 9 mit marinierten flussekrebsen	12	
schlutzkrapfen, braune butter & allgäuer parmesan	14	
ragout vom kalbskopf, salzkartoffeln, kapern & rieslingschaum	18	
geschmortes schweinebäckchen, lauwarmer pfifferlingssalat, knuspriger speck & „äppelwoi“ sauce	17	

hauptgänge		
cordon bleu vom landschwein, allgäuer bergkäse, wachholderschinken, gurkensalat, pommes frites & kaltgerührte preiselbeeren	27	
ragout vom heimischen reh, pfifferlinge, steinchampignons, preiselbeeren & kleine brezelknödel	29	
rumpsteak von der allgäuer färse, geschmorte zwiebeln, conifertes eigelb, kartoffelnussbutterpüree, meerrettich, speckbohnen & lebergerjus	38	
gebratener rheinzander, gegrillter grüner spargel, pommes noisette & thymiansauce	29	
allgäuer bergkäsespätzle & röstzwiebeln	23,50	
schwarzbrotknödel, junger spinat, leichte knoblauchbutter, rieslingsauce & allgäuer parmesan	25	

desserts 		
gebackene apfelkühle, vanilleeis, zimt & zucker	10,50	
oma's dunkler schokoladenpudding, rote grütze, vanillesauce & weißes schokoladeneis	12	
mille-feuille mit marinierten erdbeeren, grand manier & sauerrahmeis	15	
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 18. & 20. juni 2025	
kaltes gurkensüppchen, flussekrebsschwänze & joghurt	
oder	

kleiner, bunter salat & geröstete kerne	
rosa gebratenes schweinefilet, speck-bohnen, rosmarin-kartoffeln & lebergerjus	
oder	
gebratene kartoffelknöple, sautierter spargel, allgäuer bergkäse & thymiansauce	

gebackene grißschnitte, marinierte erdbeeren & vanilleeis	
--	---

2 gänge	28
3 gänge	33

änderungen vorbehalten

unsere menüs	
margarete	
tatar vom almochs „klassisch“, aufgeschlagene crème fraîche, eingelegtes gemüse & rauke mit upgrade: 10g „n25“ umai-kaviar	21 40
spargelcremesuppe, kerbelöl & croûtons	9,50 
coq au vin vom landgockel, ratatouille, kartoffelkrapfen & schmorjus	29
oma's dunkler schokoladenpudding, rote grütze, vanillesauce & weißes schokoladeneis	12 

3 gänge	58* (ohne suppe)
4 gänge	65*
* auf Wunsch zzgl. 19 € kaviar upgrade	

grüner garten 	
burrata vom bodensee, bunte tomaten, frankfurter grüne sauce & rauke	18
spargelcremesuppe, kerbelöl & croûtons	9,50
geschmelzte kartoffelmaultäschle, glasierte pfifferlinge, röstzwiebelschaum & belper knolle	26
oma's dunkler schokoladenpudding, rote grütze, vanillesauce & weißes schokoladeneis	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