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 ziegenkäseböllchen, scharfe senfbirne, karamellisierte walnüsse & wildkräutersalat 15

suppen & zwischengänge

„badische bouillabaisse", kleines gemüse, sauce rouille & röstbrot 15

flusskrebsschaumsüppchen, cognac & crème fraîche 9
mit marinierten flusskrebsen 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,
conifiertes eigelb, kartoffelnussbutterpüree, meerrettich, speckbohnen & lembergerjus 38

filet vom rheinzander „grenobler art",
junger spinat, kapern-zitronen-butter & kartoffelnussbutterpüree 29

allgäuer bergkäsespätzle & röstzwiebeln 23,50

schwarzbrotknödel,
junger spinat, leichte knoblauchbutter, rieslingsauce & allgäuer parmesan 25

desserts

gebackene apfelküchle, 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

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

margarete
bistro

unser mittagsmenü vom 09. - 18. juli 2025

cremesüppchen von gartenkräutern,
wurzelgemüse & crème fraîche

oder

kleiner, bunter salat & geröstete kerne

schweinerückensteak „holzfäller art",
speck, zwiebeln, pfifferlinge, kartoffelkrapfen & spätburgunderjus

oder

kartoffel-gemüse-macaire,
junger spinat & ziegenkäseschaum

oma's apfelstrudel,
vanillesoße & rumeis

2 gänge 28

3 gänge 33

änderungen vorbehalten

unsere menüs

margarete

tatar vom almochs „klassisch", aufgeschlagene crème fraîche, eingelegtes gemüse & rauke 21
mit upgrade: 10g „n25" umai-kaviar 40

pfifferlingrahmsuppe, cognac & crème fraîche 10

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

pfifferlingrahmsuppe, cognac & crème fraîche 10

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

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