

vorspeisen

dinkelruchbrot & gesalzene allgäuer fassbutter 4 p.p. 

kleiner bunter salat & geröstete kerne 9,50 

„vitello forello“ kalbshüfte, räucherforellen-sauce, frittierte kapern & rauke 16

flusskrebscocktail, cocktailsauce, ananas, kopfsalat & knoblauchbrot 16,50

„frau schröder's“ gemüsequiche, gezupfter ziegenkäse, pinienhonig & wildkräutersalat 15 

suppen & zwischengänge

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

französische zwiebelsuppe, thymian, madeira & bergkäsecroûton 12

kleiner gebackener kartoffelknödel, waldpilzragout á la crème & schnittlauchöl 14 

kleines hechtmaultäschle, junges lauchgemüse & flusskrebssoße 16

knusprig gebratene blutwurst, selleriepüree, apfelkompott, röstzwiebeln & lembergerjus 17

hauptgänge

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

„bœuf stroganoff“
rinderfiletspitzen, essiggurken, rote beete, sauerrahm & butterspätzle 34

gebratenes rinderfilet (160g)
wilder brokkoli, speck-kroketten & cognac-pfefferrahmsauce 44

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

allgäuer bergkäsespätzle & röstzwiebeln 23,50 

gerollte ricotta-maultasche, 
ratatouille & weißer tomatenschaum 26

desserts

gebackene apfelküchle, vanilleeis, zimt & zucker 10,50

vanille-grießflammerie, brombeeren & weißes schokoladeneis 12

„pfirsich melba“, himbeersorbet & vanilleschaum 13

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
03. - 12. september 2025

linsencremesuppe, 
wurzelgemüse & meerrettich

oder

kleiner bunter salat & geröstete kerne 

gebratene brust vom landgockel,
ofengemüse, nussbutter-kartoffelpüree & lembergerjus

oder

geschmelzter tomatenknödel, 
sautiertes zucchini-gemüse, schafskäse & rieslingschaum

reis trauttmansdorff, 
eingelegte sauerkirschen, vanilleeis

2 gänge 28

3 gänge 33

änderungen vorbehalten

unsere menüs

margarete

tatar vom almochs „klassisch“, aufgeschlagene crème fraîche, eingelegtes gemüse & rauke 21
upgrade: 10g „n25“ umai-kaviar +19

pfifferlingrahmsuppe, cognac & crème fraîche 10 

kalbsblanquett,
sautierte champignons, feine nüdele & butterschmelze 31

vanille-grießflammerie, brombeeren & weißes schokoladeneis 12 

3 gänge 58 (ohne suppe)

4 gänge 65

grüner garten

burrata vom bodensee, bunte tomaten, grüne sauce & rauke 18

pfifferlingrahmsuppe, cognac & crème fraîche 10

gebratene kaspressknödel, bergkäse, braune butter & spitzkohlsalat 25

vanille-grießflammerie, brombeeren & 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