

## 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 zwiebel-suppe, 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

flüssiges schokoküchlein, 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 17. - 19. september 2025

spinatcremesuppe,   
gehacktes ei & schwarzbrotdcroûtons

oder

kleiner bunter salat & geröstete kerne 

königsberger klopse,  
kapernsoße, rote beete & reis

oder

gemüse-ebli-risotto,   
frischkäse & geschmorter kürbis

belgische waffel,   
marinierte heidelbeeren & zimteis

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 kaspresknödel, 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](http://www.bistro-margarete.de) entgegen