

vorspeisen		
dinkelruchbrot & gesalzene allgäuer fassbutter	4 p.p.	
kleiner bunter salat & geröstete kerne	9,50	
rosa gegarte kalbshüfte, eingelegtes gemüse & senf-schnittlauch-vinaigrette	16	
tatar vom allgäuer rind „klassisch“, gepickelter kürbis & bittersalat	21	
mit upgrade: 10g „n25“ umai-kaviar 40		
„frau schröder’s“ lauchquiche, schmand & wildkräutersalat	15	
suppen & zwischengänge		
geflügelbouillon, wurzelgemüse & grießnockerl	12	
gebackenes senfei & blattspinat	14	
feine nüdele & burgundertrüffel	19 / hauptgang 29	
knusprig gebratene blutwurst, selleriepüree, apfelkompott, röstzwiebeln & leMBERgerjus	17	
hauptgänge		
cordon bleu vom landschwein, allgäuer bergkäse, wachholderschinken, gurkensalat & pommes frites	27	
geschmorte oxenbacke, ofenkürbis, kartoffelstampf & spätburgunderjus	32	
gebratenes rinderfilet (160g) wilder brokkoli, speck-kroketten & cognac-pfefferrahmsauce	44	
filet vom rheinzander „winzer art“, rahmsauerkraut, glasierte trauben, kartoffelnussbutterpüree & verjussauce	29	
allgäuer bergkäsespätzle & röstzwiebeln	23,50	
geschmorter kürbis, geröstete kürbiskerne, braune butter & allgäuer parmesan	26	
desserts 		
gebackene apfelküchle, vanilleeis, zimt & zucker	10,50	
gebrannte vanillecreme, birnenragout & nusseis	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	

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
29. oktober - 07. november 2025

linsencremesuppe, speck & meerrettich

oder

kleiner bunter salat & geröstete kerne

gebratene brust und geschmorte keule vom landgockel,
glasierte karotten, kartoffel-nussbutterpüree & thymianjus

oder

gebratene kartoffel-gemüse-bratlinge, 
geschmorter kürbis, allgäuer parmesan & rieslingsoße

kaiserschmarren, 
apfelkompott & vanilleeis

2 gänge 28

3 gänge 33

änderungen vorbehalten

unsere menüs	
margarete	
„smørrebrød“ schwarzwälder räucherforelle „hausfrauen art“ & pommes risolée	17
kürbiscremesuppe, geröstete kürbiskerne & kürbiskernöl	10 
rosa gebratene rehkeule, rotkohl, serviettenknödel & preiselbeerjus	31
gebrannte vanillecreme, birnenragout & nusseis	12 
3 gänge	58 (ohne suppe)
4 gänge	65
grüner garten 	
gratinierter ziegenkäse, pfefferzwetschgen & radicchio	18
kürbiscremesuppe, geröstete kürbiskerne & kürbiskernöl	10
gebackener sellerie, waldorfsalat, karamalisierte walnuss & selleriejus	25
gebrannte vanillecreme, birnenragout & nusseis	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	