

## 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

„frau schröder's“ lauchquiche, schmand & wildkräutersalat 15 

## suppen & zwischengänge

flusskrebssuppe, marinierte flusskrebse & cognac 14

pochiertes bio-ei,  
geträffeltes schwarzwurzelragout, nussbutterschaum & schwarzbrotcroûtons 14 

feine nudeln & burgunderträffel   
zwischengang 19 / hauptgang 29

knusprig gebratene blutwurst, selleriepuree, apfelkompott, röstzwiebeln & lemongerjus 17

## hauptgänge

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

geschmorte ochsenbacke,  
ofenkürbis, kartoffelstampf & spätburgunderjus 32

gebratenes roastbeef  
sautierter spinat, café de paris & pommes frites 41

filet vom rheinzander „winzer art“,  
rahmsauerkraut, glasierte trauben, kartoffelnussbutterpuree & verjussauce 29

allgäuer bergkäsespätzle & röstzwiebeln 23,50 

kartoffel-kürbis-teigtaschen,  
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

beschwiepste, 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

## unsere menüs

margarete

„smørrebrød“

schwarzwälder räucherforelle „hausfrauen art“ & pommes risolée 17 

kürbiscremesuppe, geröstete kürbiskerne & kürbiskernöl 10 

rehragout, rotkohl, serviettenknödel & preiselbeerjus 31

gebrannte vanillecreme, birnenragout & nusseis 12 

## unser mittagsmenü

vom

10.- 12. dezember 2025

3 gänge 58 ( ohne suppe )

4 gänge 65

pilzessenz & kräuterflädle 

oder

kleiner bunter salat & geröstete kerne 

grüner garten 

gratinierter ziegenkäse, pfefferzwetschgen & radicchio 18

kürbiscremesuppe, geröstete kürbiskerne & kürbiskernöl 10

gebackener sellerie, waldorfsalat, karamellisierte walnuss & selleriejus 25

gebrannte vanillecreme, birnenragout & nusseis 12

3 gänge 48 ( ohne suppe )

4 gänge 58

geschmelzter kürbisknödel,   
sautierter spinat & rieslingschaum

dunkler schokoladenpudding,   
kirschgrütze & weißes schokoladeneis

## 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

änderungen vorbehalten