

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		
flussekrebssuppe, marinierte flussekrebse & cognac	14	
pochiertes bio-ei, getrüffelt schwarzwurzelragout, nussbutter-schaum & schwarzbrots-croûtons	14	
feine nüdle & burgundertrüffel zwischen-gang	19 / hauptgang 29	
knusprig gebratene blutwurst, sellerie-püree, apfelkompott, röstzwiebeln & leMBERgerjus	17	
hauptgänge		
cordon bleu vom landschwein, allgäuer bergkäse, wachholderschinken, gurkensalat & pommes frites	27	
geschmorte oxenbacke, ofenkürbis, kartoffelstampf & spätburgunderjus	32	
gebratenes roastbeef sautierter spinat, café de paris & pommes frites	41	
filet vom rheinzander „winzer art“, rahmsauerkraut, glasierte trauben, kartoffelnussbutterpüree & 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	
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  
10.- 12. dezember 2025

pilzessenz & kräuterflädle  
oder

kleiner bunter salat & geröstete kerne

geschnetzeltes vom landgockel „züri-cher art“  
champignons & handgeschabte spätzle

oder

geschmelzter kürbisknödel,  
sautierter spinat & rieslingschaum

dunkler schokoladenpudding,  
kirschgrütze & weißes schokoladeneis

2 gänge 28

3 gänge 33

änderungen vorbehalten

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 
3 gänge	58 ( ohne suppe )
4 gänge	65
grüner garten 	
gratinierter ziegenkäse, pfefferzwetschgen & radicchio	18
kürbiscremesuppe, geröstete kürbiskerne & kürbiskernöl	10
gebackener sellerie, waldorfsalat, karamelierte 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	