

vorspeisen

dinkelruchbrot & gesalzene allgäuer fassbutter 4 p.p. 

feldsalat, speck, gehacktes ei & kracherle 14,50

kleiner bunter salat & geröstete kerne 9,50 

rosa gegarte kalbshüfte, eingelegtes gemüse & senf-schnittlauch-vinaigrette 16

tatar vom allgäuer rind „klassisch“, crème fraîche, feldsalat & kartoffelstroh 21

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

suppen & zwischengänge

flusskrebssuppe, marinierte flusskrebse & cognac 14

pilzessenz & kräuterflädle 10
mit wildmaultäschle 14

pochiertes bio-ei,

geträufeltes schwarzwurzelragout, nussbutterschaum & schwarzbrotcroûtons 14 

feine nüdele & burgunderträufel
zwischengang 19 / hauptgang 29 

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

hauptgänge

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

geschmorte ochsenbacke,
rosenkohl, kartoffelstampf & späťburgunderjus 32

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

filet vom rheinzander „winzer art“,
geträufelter rahmwirsing, kartoffelnussbutterpüree & rieslingschaum 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
17.- 19. dezember 2025

unsere menüs

margarete

„smørrebrød“

schwarzwälder räucherforelle „hausfrauen art“ & pommes risolée 17

pilzessenz & kräuterflädle 10 

rehragout, rotkohl, serviettenknödel & preiselbeerjus 31

gebrannte vanillecreme, birnenragout & nusseis 12 

kürbiscremesuppe, geröstete kürbiskerne & kürbiskernöl 

oder

kleiner bunter salat & geröstete kerne 

grüner garten

gratinierter ziegenkäse, pfefferzwetschgen & radicchio 18

pilzessenz & kräuterflädle 10

gebackener sellerie, waldorfsalat, karamellisierte walnuss & selleriejus 25

gebrannte vanillecreme, birnenragout & nusseis 12

3 gänge 48 (ohne suppe)

geschnetzeltes vom landgockel „züricher art“,
champignons & handgeschabte spätzle

oder

geträufelter kartoffelknödel, 
rahmspinat & geröstete haselnüsse

lauwarmer griessknödel, 
zwetschgenröster & vanillesoße

4 gänge 58

2 gänge 28

3 gänge 33

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

änderungen vorbehalten

reservierungen nehmen wir gerne über unsere homepage
www.bistro-margarete.de entgegen