

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, getrüffelttes schwarzwurzelragout, nussbutterschaum & schwarzbrotroupons	14 
feine núdele & burgundertrüffel zwischenang 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, rosenkohl, kartoffelstampf & spätburgunderjus	32
gebratenes roastbeef sautierter spinat, café de paris & pommes frites	41
flet vom rheinzander „winzer art“, getröffelter rahmwirsing, kartoffelnussbutterpüree & rieslingschaum	29
allgäuer bergkäsespätzle & röstzwiebeln	23,50 
gerollte maronenmaultasche, geröstete haselnüsse, salbeibutter & chiorée	
desserts 	
gebackene apfelküchle, vanilleeis, zimt & zucker	10,50
gebrannte schokoladencreme, kirschen & kirschwassereis	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.

<div>  <div> margarete bistro </div> </div>	
unser mittagsmenü vom 17.- 19. dezember 2025	
kürbiscremesuppe, geröstete kürbiskerne & kürbiskernöl	
oder	
kleiner bunter salat & geröstete kerne	
geschnetzelttes vom landgockel „züricher art“, champignons & handgeschabte spätzle	
oder	
getröffelter kartoffelknödel, rahmspinat & geröstete haselnüsse	
lauwarmer griesknödel, zwetschgenröster & vanillesoße	
2 gänge	28
3 gänge	33
kurzfristige änderungen vorbehalten	

unsere menüs	
margarete	
gebeizte bachforelle, kartoffelpuffer, honig-senf-soße & forellenkaviar	17
pilzessenz & kräuterflädle	10 
rehragout, rotkohl, serviettenknödel & preiselbeerjus	31
gebrannte schokocreme, kirschen & kirschwassereis	12 
3 gänge	58 (ohne suppe)
4 gänge	65
grüner garten 	
gratinierter ziegenkäse, pfefferzwetschgen & radicchio	18
pilzessenz & kräuterflädle	10
gebackener sellerie, waldorfsalat, karamelierte walnuss & selleriejus	25
gebrannte schokocreme, kirschen & kirschwassereis	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	