

## 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 nudele & 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 & spätburgunderjus 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 

gerollte maronenmaultasche,  
geröstete haselnüsse, salbeibutter & chicorée 

## 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

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

gebeizte bachforelle, kartoffelpuffer, honig-senf-soße & forellenkaviar 17 

pilzessenz & kräuterflädle 10 

rehragout, rotkohl, serviettenknödel & preiselbeerjus 31

gebrannte schokocreme, kirschen & kirschwassereis 12 

## unser mittagsmenü

vom

17.- 19. dezember 2025

3 gänge 58 ( ohne suppe )

4 gänge 65

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 schokocreme, kirschen & kirschwassereis 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

reservierungen nehmen wir gerne über unsere homepage  
[www.bistro-margarete.de](http://www.bistro-margarete.de) entgegen

kurzfristige änderungen vorbehalten