

vorspeisen	
dinkelruchbrot & gesalzene allgäuer fassbutter	4 p.p. 
feldsalat, speck, gehacktes ei & kracherle	14,50
kleiner bunter salat & geröstete kerne	9,50 
„pâté en croustade“, senfcreme & bittersalate	18
tatar vom allgäuer rind „klassisch“, crème fraîche, feldsalat & kartoffelstroh	21
„frau schröder’s“ lauchquiche, schmand & wildkräutersalat	15 
suppen & zwischengänge	
flussskrebssuppe, marinierte flussskrebse & cognac	14
pilzessenz & kräuterflädle mit wildmaultäschle	10  14
getrübzeltes schwarzwurzelragout, nussbutterschaum & schwarzbrotdcroûtons	pochiertes bio-ei,  14
feine nüdele & burgundertrübzel zwischengang	 19 / hauptgang 29
knusprig gebratene blutwurst, selleriepüree, apfelkompott, röstzwiebeln & lemlbergerjus	17
hauptgänge	
cordon bleu vom landschwein, allgäuer bergkäse, wachholderschinken, gürkensalat & pommes frites	27
geschmorte oxenbacke, rosenkohl, kartoffelstampf & spätburgunderjus	32
gebratenes roastbeef, sautierter spinat, café de paris & pommes frites	41
filet vom rheinzander „winzer art“, getrübzelter rahmwürsig, 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
beschwürpste, 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 14. - 23. januar 2026

lauchcremesuppe & alläuer bergkäse 

oder

kleiner bunter salat & geröstete kerne 

schweinefiletmedallions,
handgeschabte spätzle & pfefferrahmsode

oder

gebratene kartoffelgnocchi,
tomatenragout & wilder brokkoli 

warmer milchreis, 
apfelmus, zimt & zucker

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 	
rote beete carpaccio, ziegenkäse, honig & rauke	18
pilzessenz & kräuterflädle	10
gebackener sellerie, waldorfsalat, karamalisierte 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	