



vorspeisen		
dinkelruchbrot & gesalzene allgäuer fassbutter	4 p.p.	
feldsalat, speck, gehacktes ei & kracherle	14,50	
kleiner bunter salat & geröstete kerne	9,50	
gebeizte bachforelle, kartoffelpuffer, honig-senf-soße & forellenkaviar	17	
tatar vom allgäuer rind „klassisch“, crème fraîche, feldsalat & kartoffelstroh	21	
„frau schröder's“ rote-zwiebel-quiche, kümmelcreme & wildkräutersalat	15	

suppen & zwischengänge		
flussskrebssuppe, marinierte flussskrebse & cognac	14	
pilzessenz & kräuterflädle mit wildmaultäschle	10 14	
pochiertes bio-ei, schwarzwurzelnragout, nussbutter-schaum & schwarzbrots-croûtons	14	
geschmelzte leberknödelchen, kartoffelstampf, braune butter & feldsalat	17	
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	
filet vom rheinzander „winzer art“, rahmwirsing, kartoffelnussbutterpüree & rieslings-schaum	29	
allgäuer bergkäse-spätzle & röstzwiebeln	23,50	
gerollte maronen-maultasche, geröstete haselnüsse, salbeibutter & chiorée		

desserts 		
gebackene apfelküchle, vanilleeis, zimt & zucker	10,50	
gebrannte schokoladencreme, kirschen & kirschwassereis	12	
lauwarmer sandkuchen, mandarinen & bauernjoghurt	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 28. januar - 06. februar 2026		
geröstete blumenkohlsuppe, gehacktes ei & petersilie		
oder		
kleiner bunter salat & geröstete kerne		

backfisch vom kabeljau, kartoffelpüree & rahmspinat		
oder		
geschmelzter spinatknödel, allgäuer parmesan, braune butter & wildkräutersalat		
lauwarmer topfenknödel & zwetschgenröster		

2 gänge	28
3 gänge	33
kurzfristige änderungen vorbehalten	

unsere menüs		
margarete		
„pâté en croute“ vom wild, senfcreme & bittersalate	18	
pilzessenz & kräuterflädle	10	
kalbsgulasch, handgeschabte spätzle & endiviensalat	31	
gebrannte schokocreme, kirschen & kirschwassereis	12	

3 gänge	58 ( ohne suppe )
4 gänge	65
grüner garten 	

rote beete carpacchio, ziegenkäse, honig & rauke	18
pilzessenz & kräuterflädle	10
„chapuns“ vom filderkraut, bergkäse & petersiliensoße	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](http://www.bistro-margarete.de) entgegen