

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		
flusskrebssuppe, marinierte flusskrebse & cognac	14	
pilzessenz & kräuterflädle mit wildmaultäschle	10 14	
pochiertes bio-ei, schwarzwurzelragout, nussbutterschaum & schwarzbrotcroûtons	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 oxsenbacke, rosenkohl, kartoffelstampf & spätburgunderjus	32	
gebratenes roastbeef, sautierter spinat, café de paris & pommes frites	41	
filet vom rheinzander „winzer art“, 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	
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	



unser mittagsmenü  
vom  
11. - 20. februar 2026

linsencremesuppe & meerrettich

oder

kleiner bunter salat & geröstete kerne

schweinerückensteak,  
knuspriger speck, kartoffel-nussbutterpüree & ofengemüse

oder

pilz ravioli,  
frischkäsesoße & rauke

frisch gebackene waffel,  
beerenragout & schlagsahne

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 entgegen