

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 10 
mit wildmaultäschle 14

pochiertes bio-ei, 
schwarzwurzelragout, nussbutterschaum & schwarzbrotcroûtons 14

geschmelzte leberknödelchen,
kartoffelstampf, braune butter & feldsalat 17

knusprig gebratene blutwurst, selleriepüree, apfelkompott, röstzwiebeln & lemongerjerus 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“,
rahmwirsing, kartoffelnussbutterpüree & rieslingschaum 29

allgäuer bergkäsespätzle & röstzwiebeln 23,50 

gerollte maronenmaulatasche,
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



margarete

bistro

unsere menüs

margarete

„pâté en croute“ vom wild, senfcreme & bittersalate 18

pilzessenz & kräuterflädle 10 

kalbsgulasch, handgeschabte spätzle & endiviensalat 31

gebrannte schokocreme, kirschen & kirschwassereis 12 

unser mittagsmenü

vom

11. - 20. februar 2026

3 gänge 58 (ohne suppe)

4 gänge 65

linsencremesuppe & meerrettich 

oder

kleiner bunter salat & geröstete kerne 

grüner garten

rote beete carpaccio, 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

frisch gebackene waffel, 
beerengragout & schlagsahne

2 gänge 28

3 gänge 33

unsere öffnungszeiten:

montag & dienstag ruhetag

mittwoch - freitag 12:00 - 15:00

mittwoch - sonntag 18:00 - 23:00

küchenannahmzeiten: mittags bis 13:30 & abends bis 20:30

reservierungen nehmen wir gerne über unsere homepage
www.bistro-margarete.de entgegen