

vorspeisen		
dinkelruchbrot & gesalzene allgäuer fassbutter	4 p.p.	
kleiner bunter salat & geröstete kerne	9,50	
gebeizte bachforelle, kartoffelpuffer, honig-senf-soße & forellenkaviar	17	
tatar vom allgäuer rind, wachtelei, bärlauchcreme & wildkräutersalat	21	
„frau schröder’s“ rote-zwiebel-quiche, kümmelcreme & spinatsalat	15	
suppen & zwischengänge		
spargelcremesuppe & kerbelöl	12	
frühlingskräuterschaumsuppe mit pochiertem ei	10 13	
„kleiner pfälzer teller“ leberknödel, bratwurst, saumagen, rahmsauerkraut, kartoffelnussbutterpüree & majoranjus	17	
knusprig gebratene blutwurst, selleriepüree, apfelkompott, röstzwiebeln & leMBERgerjus	17	
hauptgänge		
cordon bleu vom landschwein, allgäuer bergkäse, wachholderschinken, gürkensalat & pommes frites	27	
geschmorte oxsenbacke, vichykarotten, kartoffelnussbutterpüree & spätburgunderjus	32	
gebratenes roastbeef sautierter spinat, café de paris & pommes frites	41	
filet vom rheinzander, leipziger allerlei, kartoffelnussbutterpüree & rieslingschaum	29	
allgäuer bergkäsespätzle & röstzwiebeln	23,50	
gerollte bärlauch-frischkäsemaultasche, sautierte spitzmorcheln & morchelrahm		
desserts 		
gebackene apfelküchle, vanilleeis, zimt & zucker	10,50	
dunkles schokoladenmousse, eingelegte waldheidelbeeren & eierliköreis	13	
topfencreme, rhabarbersorbet, himbeersoße & mandelkrokant	12	
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 25. märz - 03. april 2026		
paprikacremesuppe & crème fraîche		
oder		
kleiner bunter salat & geröstete kerne		
schweinekotelette, kartoffelpüree & grünen bohnen		
oder		
gebratene spinatmaultasche & spargel-erbsenragout		
crème brûlée, rhabarberraGout & himbeersorbet		
2 gänge	28	
3 gänge	33	
kurzfristige änderungen vorbehalten		

unsere menüs		
margarete		
„pâté en croute“ vom geflügel, senfcreme & bittersalate	18	
frühlingskräuterschaumsuppe	10	
kalbsgulasch, handgeschabte spätzle & kopfsalat	31	
topfencreme, rhabarbersorbet, himbeersoße & mandelkrokant	12	
3 gänge	58	(ohne suppe)
4 gänge	65	
grüner garten 		
rote beete carpacchio, ziegenkäse, honig & rauke	18	
frühlingskräuterschaumsuppe	10	
„capuns“ vom filderkraut, bergkäse & petersiliensoße	25	
topfencreme, rhabarbersorbet, himbeersoße & mandelkrokant	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		