

Suppen

SELBSTGEMACHTE KÄSESUPPE

aus Camembert und Cheddar Käse zubereitet mit Weißwein und Zwiebellauch verfeinert,
serviert in der Löwenkopf-Terrine

5.50



BAYERISCHE KARTOFFELSUPPE

aus Kartoffeln und frischem Gemüse zubereitet, mit Ingwer verfeinert
mit gebratenen Speckwürfel, serviert in der Löwenkopf-Terrine

5.50



SUPPENTOPF

kräftige Rindsbrühe mit frischem Schnittlauch garniert
serviert in der Löwenkopf-Terrine mit

LEBERKNÖDEL ODER KRÄUTERFLÄDLE

5.90



Salate

...frisch und knackig aus dem Kräutergarten

WINTERLICHER KRÄUTERGARTEN

knackige winterliche Blattsalate und Wildkräuter
mit Roter Bete und Sellerie im hauseigenen Dressing

Beilage 5.90 / Groß 9.50



WINTERLICHER KRÄUTERGARTEN MIT RUMPSTEAK ODER FISCHFILET

knackige winterliche Salate mit gebratenem RINDERSTEAK oder FISCHFILET
und hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter

16.90



*UNSERE SUPPEN UND SALATE SERVIEREN WIR MIT EINEM BROTKÖRBERL.
FRAGEN SIE UNS NACH DEN EMPFEHLUNGEN DES TAGES!*

Brotzeit und bayerische Schmankerl

ENGEL BROTZEIT-BRETTERL

mit Kleiber's grober Landleberwurst, Allgäuer Bergschinken,
Landjäger, Debreziner Vorarlberger Bergkäse,
Radieserl, Obazda, und Brotkörberl

15.80



SELBSTGEMACHTER BAYERISCHER OBAZDA

mit knackigen Radieschen, Salatbouquet, roten Zwiebeln und Engelbröt

8.90



3 ORIGINAL NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTL MIT SELBSTGEMACHTEN KARTOFFELSALAT

mit grüner Gurke, Radieserl, Kresse, glasierten Zwiebeln,
nach bayerischem Originalrezept

8.90



WURST / KÄSESALAT

von Kleiber's Lyoner Landwurst frisch geschnitten mit roten Zwiebeln,
Tomaten und Gewürzgurken in Essig-Öl Marinade
mit frischem Schnittlauch und Brotkörberl

9.80



1856 LÖWE UND LEUCHTTURM

Wurst-Käse Salat mit pfannenfrischen Bratkartoffeln

13.50

Mich deuscht, das Größt' bei einem Fest ist, wenn man sich's
wohlschmecken lässt.

Johann Wolfgang von Goethe

Unsere Winterschmankerl

Liebe Gäste,
da wir Ihnen ausschließlich Fisch aus bayerischen Seen anbieten möchten, hängt unser Tagesangebot von unseren Fischern Martin & Christof Boesenecker aus Kressbronn und ihrem Fang ab.

SAIBLING ODER ZANDER

am Stück oder als Filet in Butterschmalz gebraten, dazu Rote Beete-Apfelgemüse und Mandel-Kartoffel-Bällchen

wahlweise

Rahmkraut und Kürbiskern-Rösti

19.50



LINSEN KARTOFFEL CURRY

mit Wurzelgemüse, verfeinert mit Chili, Ingwer und Limette

9.90



SPINATKNÖDEL

selbstgemacht mit Käsesoße, glasierten Radieschen und frischem Blattspinat

12.90



MILD GESCHMORTER SAUERBRATEN

in Rotweinjus mit Preiselbeeren und frischem Rosmarin verfeinert, dazu Blaukraut und Kartoffelknödel mit Semmelbröseln und Petersilie

16.50



ORIGINAL BAYERISCHE KRAUTWICKEL

selbstgemacht, gefüllt mit gemischtem Hack vom Allgäuer Landschwein und Bayerischen Ox im eigenen Sud serviert, dazu reichen wir Kartoffelpüree

16.50



PIKANTES PAPRIKAGULASCH

vom Allgäuer Weiderind mit Paprika und Zwiebeln dazu hausgemachte Butterspätzle, im Töpfle serviert

16.90

