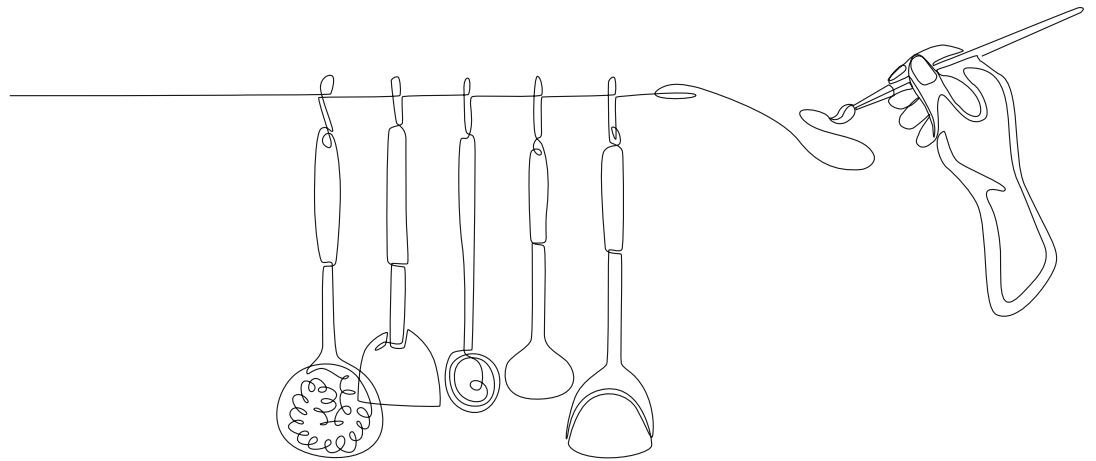




WO KUNST

- AUF KOCHLÖFFEL TRIFFT -

Schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben - hinein ins Herz des Allgäus und mitten hinein in eine Welt, in der der Duft regionaler Zutaten auf kreative Ideen trifft.

Herzlich Willkommen

In der SpeiseGalerie servieren wir Ihnen nicht nur Essen, sondern kleine Kunstwerke auf dem Teller – inspiriert von unserer Heimat, gewürzt mit einer Prise Mut und ganz viel Liebe zum Detail.

Hier denkt das Wirtshaus neu: mal urig, mal überraschend, mal augenzwinkernd – aber immer ehrlich, handgemacht und mit Charakter. Keine Massenware, kein Chichi, sondern echtes Handwerk und ehrlicher Genuss. Nachhaltig, saisonal, regional – und nie langweilig.

Während Sie sich durch unsere kulinarischen Kreationen schlemmen, können Sie gleichzeitig mit den Augen genießen: Alle sechs Wochen verwandelt sich unser Raum mit wechselnden Ausstellungen regionaler Künstler in eine echte Galerie. Und wenn auf der Bühne im Fiskina-Saal das Licht angeht, wird's unterhaltsam – mit Theater, Kabarett, Musik oder einfach guter Laune.

Ob allein mit Gabel und Gedanken, zu zweit oder in fröhlicher Runde – in der SpeiseGalerie ist Platz für Genießer, Entdecker und Kunstliebhaber.

ALSO: Zurücklehnen, inspirieren lassen, genießen – und vielleicht ein bisschen verlieben. In gutes Essen. In die Region. In diesen Moment.

SPECIAL

Wochenfreuden

Jede Woche wird bei uns zur kleinen Ausstellung – auf dem Teller wie an der Wand.
Entdecke unsere Tageshighlights: saisonal, kreativ und immer nur solange der Vorrat reicht.

MO WILDER MONTAG

GANZTÄGIG

Wildgerichte aus dem Allgäu – kreativ und herzhaft interpretiert:
Dazu servieren wir dir nach dem Essen einen Hirsch-Kuss-Schnaps
oder wärmenden Punsch aufs Haus.

DI BURGER & BIER

GANZTÄGIG

Dein Lieblingsburger mit unserem Hausbier oder
einer alkoholfreien Variante.

MI SCHMORGERICHTE

AB 17 UHR

Herzhaft und wärmend: Jede Flasche Rotwein – 30 %

DO CURRYWURST XL

AB 17 UHR

Hausgemachte Currywurst vom eigenen Hof | Spezialsoße | Pommes

FR FISCH & LOBSTER

GANZTÄGIG - MIT WINTERLICHER NOTE

Wechselnde Fisch-Spezialitäten mit winterlicher Note.
Auf Vorbestellung Hummer!

SA SCHNITZEL & HALBE

12:00 - 17:00 UHR

Wähle dein Schnitzel – Wir laden dich auf eine Halbe Fischinger Bier ein.
Auch alkoholfrei möglich.

SO HÜTTENABEND & KUNST

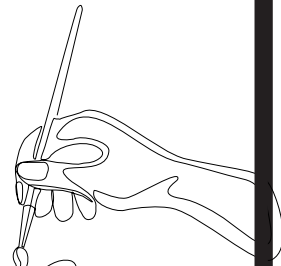
GANZTÄGIG

Alpen-Atmosphäre mit einheimischen, kulinarischen Specials.

FÜR ZWEI

Genießen und Teilen

Wie ein Hüttenabend in den Bergen: Gemütlichkeit, ein Topf voll cremigem Käse und das Miteinander, das alles besonders macht. Unser Käsefondue lädt ein, Stück für Stück zu teilen, zu lachen und den Geschmack des Allgäus zu genießen.



KÄSEFONDUE

täglich auf Vorbestellung

**UNSER CREMIGES KÄSEFONDUE WIRD MIT
TRADITIONELLEN KLASSIKERN SERVIERT**

zarte Kartoffeln | gepickeltes Gemüse | knusprige Mini-Schnitzel | herzhaftes Wurzelbrot
Perfekt abgerundet mit einem Gläschen Kirschwasser.

PREIS // 49.00 FÜR 2 PERSONEN

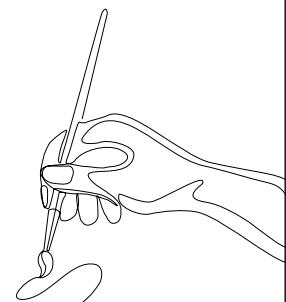
Jede weitere Person genießt für nur 19 Euro mit!

Da die Plätze begrenzt sind, empfehlen wir eine rechtzeitige Reservierung.
Freuen Sie sich auf einen genussvollen Abend in entspannter Atmosphäre.

Umbestellungen sind möglich // Preise variieren // Kleine Portionen möglich // Preise (in Euro) //
Bitte informieren Sie uns vor der Bestellung über Unverträglichkeiten und Allergien

MENÜ

Feinstes aus der Speisegalerie



VORSPEISEN

Gaumenkitzler und Klassiker

SPEISEGALERIE DREIERLEI // 8.90

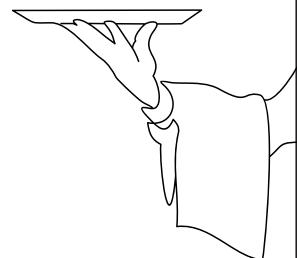
Griebenschmalz | Kürbiskern-Aufstrich | Paprika-Frischkäse
Dazu unser hausgemachter Brotmix

CARPACCIO VOM HEIMISCHEN HIRSCH // 16.90

Fein geschnittenes Hirschfleisch | süß-säuerlich eingelegte Weintrauben |
knuspriger Haselnuss-Kohl-Crumble | frischer Feldsalat

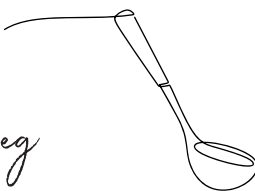
GEMISCHTER SALATTELLER // 6.40

Rohkost und Blattsalate | vor oder zum Hauptgericht



SUPPEN

Vorneweg



OCHSENKRAFTBRÜHE // 6.90

mit feinen Speckknödeln

BOUILLABAISSÉ NACH ALLGÄUER ART // 9.90

mit verschiedenen Fischfilets

FRUCHTIGE COCOS- CURRYSUPPE (VEGAN) // 7.90

mit Wurzelgemüwestreifen

BROT

Extra dazu

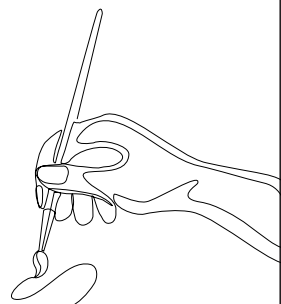
SCHEIBE BAUERNBROT // 0.90

SPEISEGALERIE BROTMIX // 2.90

GLUTENFREIES BROT // 2.20 (ca. 15 Min. Zubereitungszeit)

MENÜ

Feinstes aus der Speisegalerie



SALATE

Grünes und gesundes



GEMISCHTER SALAT // 6,40

Rohkost und Blattsalate |
vor oder zum Hauptgericht

BACKHENDLSALAT // 18,50

Knuspriges Backhendl | Zupfsalat |
Kartoffelsalat | Zitrone

FISKINA SALAT // 19,50

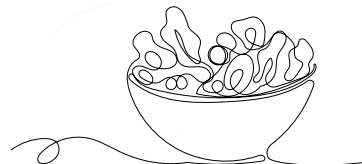
Lachssteak | Zupfsalat | Rohkost | Honig

SOMMER FRISCHLER // 22,50

Gebackener Hirtenschafskäse |
Zupfsalat | Rohkost | Feige

BOWLS

Vitamine in der Schüssel



BUNTE SALATBOWL // 12,50

Zupfsalat | Brotmix | Erbsen-Guacamole |
Bio-Quinoa | Edamame | Orangenfilets

THAI NOODLE BOWL // 14,50

Reisnudeln | Pak Choi | Brokkoli |
Ingwer-Karotten | Thai-Marinade

MANGO TERIYAKI BOWL // 14,50

Basmatireis | Mango-Chili-Chutney |
Teriyaki-Gemüse | Kichererbsen

EXTRAS

für deine Bowl

FALAFEL // +4,90

BBQ CHICKEN // +6,90

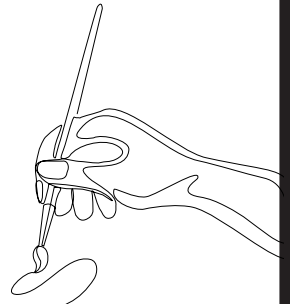
GAMBA // +7,90

RINDERSTREIFEN // +7,90

WILDLACHS // +6,90

MENÜ

Feinstes aus der Speisegalerie



BURGER

Handgemacht

ALLGÄU BEEF CHEESEBURGER // 15,90

Rinder-Patty (180 g) | Brioche-Bun | Bacon |
Cheddar | Gurken-Relish | BBQ-Dip

CRISPY CHICKEN BURGER // 15,90

Knuspriges Landhuhn | Brioche-Bun |
BBQ-Dip | Zitrusmayo | Jalapeños

HEUMILCH DELUXE BURGER // 18,90

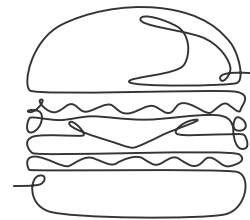
Black Angus Patty (220 g) | Kartoffel-Bun |
Heumilchkäse | Avocado | Bärlauch-Chimichurri

GREEN DEAL (VEGAN) // 15,90

Kartoffel-Quinoa-Patty | veganer Bun |
Avocado | BBQ-Dip | Chimichurri

WINTER-BURGER // 19,90

WILDER HIRSCH
Saftiges Hirschfleisch | Kartoffel-Bun |
Preiselbeer-Mayonnaise | gebackener
Camembert | frischer Feldsalat



nach Geschmack

DIPS

**KETCHUP
MAYO
BBQ-DIP**

Einer ist inklusive

BEILAGEN

POMMES // +4,70

GRÜNER BEILAGENSALAT // +5,70

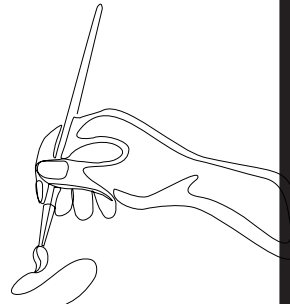
UPGRADE

ZWEITES PATTY // +7,00

Umbestellungen sind möglich // Preise variieren // Kleine Portionen möglich // Preise (in Euro) //
Bitte informieren Sie uns vor der Bestellung über Unverträglichkeiten und Allergien

MENÜ

Feinstes aus der Speisegalerie



STEAKS

vom Grill



GARSTUFEN:
RARE BIS
WELL DONE

ROASTBEEF STEAK | 220 GRAMM // 29.90

dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln |
Selleriepüree | Wurzelgemüse | Thymianjus

PRIME RIB EYE STEAK | 350 GRAMM // 33.90

dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln |
Selleriepüree | Wurzelgemüse | Thymianjus

SURF & TURF UPGRADE // +9.90

3 Garnelen | hausgemachter Krustentierschaum

nach Geschmack

DIPS

BBQ

ODER

KRÄUTERBUTTER

mit Fleur de Sel

FLADEN

Teig trifft feine Kost

FLADENBROT NACH ALLGÄUER ART // 14.90

Sauerrahm | Tomate | Rote Zwiebel |
Bergkäse | Allgäuer Rauchfleisch

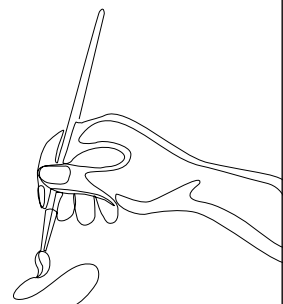
FLADENBROT NACH FISCHINGER ART // 18.90

Sauerrahm | Tomate | Lachs |
Spinat | Pinienkerne

Umbestellungen sind möglich // Preise variieren // Kleine Portionen möglich // Preise (in Euro) //
Bitte informieren Sie uns vor der Bestellung über Unverträglichkeiten und Allergien

MENÜ

Feinstes aus der Speisegalerie



FISCH

aus Fluss, See und Meer

FISCH-DUETT // 18.90

Wildlachs & Rotgarnelen | Krustentierschaum | Kirschtomaten | Spinat
Hausgemachte Bandnudeln

BRATHERING // 16.90

Kaltes Heringsfilet in Bier & Essig mariniert
Serviert auf Bratkartoffeln & Sauerrahmdip

EXTRAS

BEILAGEN
SALAT

// + 4.90

GALERIE LUNCHBRETT // 12.90

MO-FR | 11:30 - 14:00 UHR

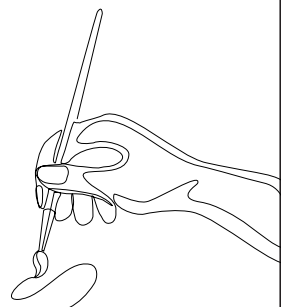
- VITAL-SHOT
- KLEINER SALAT
- MINI-HAUPTGERICHTE NACH KÜCHENCHEFS EMPFEHLUNG
- SÜSSER ABSCHLUSS ZUM LÖFFELN



Umbestellungen sind möglich // Preise variieren // Kleine Portionen möglich // Preise (in Euro) //
Bitte informieren Sie uns vor der Bestellung über Unverträglichkeiten und Allergien

MENÜ

Feinstes aus der Speisegalerie



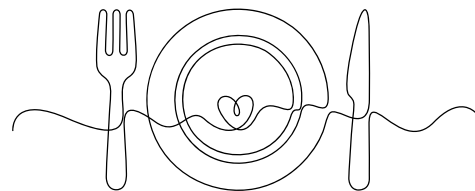
KLASSIKER

moderne Wirtshausküche

SCHNITZEL VOM SCHWEIN // 17.90

Mit Pommes oder Kartoffel-Gurkensalat

Preiselbeer-Chutney // +1.70



GRILL-DUETT // 25.90

Schweinefilet im Speckmantel | Rinderrücken mit Kräuterkruste

Grillgemüse | Pommes | Kräuterbutter mit Fleur de Sel

KALBSTAFELSPITZ // 22.90

Zart gekocht in Brühe | Bouillonkartoffeln | Wurzelgemüse | Meerrettich

GESCHMORTES HIRSCHBACKERL // 24.90

Zart geschmort in winterlicher Soße | Gemüse | Maroni-

Selleriepüree | hausgemachte Kartoffelplätzchen

GESCHNETZELTES (SCHÖLL'S LEIBGERICHT) // 24.90

Streifen vom Weiderind | Pilzrahm | Marktgemüse | Bandnudeln

JUNGRINDERLEBER (KURZ GEBRATEN) // 21.90

Portwein-Zwiebeljus | Apfel-Confit | Gemüse | Selleriepüree

KARTOFFELNUDELN GEFÜLLT // 17.90

Hausgemacht | Allgäuer Bergkäse | Spinat | Kirschtomaten

ZWIEBELROSTBRATEN // 29.90

Speisegalerie-Stlye: Rinderrücken | Portwein-

Zwiebeljus | Gemüse | Bratkartoffeln

Umbestellungen sind möglich // Preise variieren // Kleine Portionen möglich // Preise (in Euro) //
Bitte informieren Sie uns vor der Bestellung über Unverträglichkeiten und Allergien