Vorspeisen

Marinierte Cocktailgarnelen im Tempurateig
mit Wasabi-Ingwercreme
dazu pikanter Glasnudelsalat
€ 11,90

Knackig gegrilltes Gemüse
mit frischem Brot und Kräuter-Crème fraîche
€ 7,50

Ziegenkäse im Bauchspeck[2] gebraten
mit Kürbiskernöl an kleinem Salatbouquet
und Senf-Vinaigrette
€ 7,20

* * * * * * * * * *

Suppen

Cremige Tomatensuppe
mit Orangen-Ingwernocken
€ 4,80

Rahmsuppe von einheimischen Fischen
mit Fenchelstreifen und hausgemachten Hechtklöschen
€ 4,90

Kräftige Tafelspitzbouillon
wahlweise mit Leberspätzle...
€ 4,30

oder

mit hausgemachten Suppennudeln und Gemüsestreifen
€ 4,60

Vegetarische Gerichte

Gelbe und grüne Zucchini
in Parmesan-Kräutereihülle gebacken an Salbeibutter
dazu schwarze Tagliatelle
€ 10,60

Hausgemachte Allgäuer Käsespätzle
mit Bergkäse und Röstzwiebeln
€ 8,20

In Butter gebratene Quark-Semmelknödel
dazu sautiertes Gemüse, Pilze und Kräuterjoghurt
€ 10,90

* * * * * * * * * *

Salate

Knackiger Salatteller der Saison, serviert mit Brotkorb und wahlweise mit:

- pikant marinierten Putenstreifen € 11,40
- in Knoblauchkräutern gebratenen Saiblingfilets € 16,50
- gepfefferten Bio-Rinderlendenstreifen € 19,80
- hausgemachten thailändischen Frühlingsröllchen mit Gemüse-Pilzfüllung € 9,20

Kleiner gemischter Salat
€ 3,50

Fischgerichte

Vom einheimischen Fischer aus Utting am Ammersee:

Saiblingfilet auf der Haut gebraten
mit gedünstetem Blattspinat und Butterkartoffeln
dazu servieren wir eine würzige Krustentiersahne
€ 18,30

Pochiertes Ammerseeer Zanderfilet
auf mediterranem Kräutergemüse und Safranrisotto
€ 19,30

* * * * * * * * * *

Riesengarnelen
in Thymian-Knoblauchbutter gebraten
auf Tomatenspaghetti mit Oliven[3]
€ 18,70

Irisches Lachsfilet aus St. Patrick
mit frischen Kräutern im Pergament gebraten
dazu Paprika-Pfeffergemüse und Pilz-Cous-Cous
€ 17,90

Karpfenfilet
im Paulaner-Bierteig gebacken mit Sauce Remoulade[2,3]
und lauwarmen Kartoffel-Endiviensalat
€ 13,80

(MSC- Siegel Marine Stewardship Council = Rat zur Bewahrung der Meere, steht für nachhaltigen Fischfang und Fischzucht)

Fleischgerichte

Paniertes Schweineschnitzel aus der Lende
in Schmalz gebraten dazu lauwarmer Röstkartoffelsalat
mit roten Zwiebeln oder Pommes frites
€ 12,20

Resch gebratener Spanferkelrollbraten
mit Senf und Kräutern gewürzt
an Paulaner-Dunkelbierjus dazu Schiller´s Meisterknödel[2,3]
€ 11,80

Medaillons vom Schweinefilet
auf Waldpilzrahm dazu buntes Gemüse
und hausgemachte Eierspätzle
€ 14,80

Bio-Rinderlendensteak „Cafe de Paris"
(ca. 200 Gramm Rohgewicht)
mit Gewürzbutter überbacken, grünen Bohnen
und Rosmarinkartoffeln
€ 22,90

Confiertes Hähnchenbrustfilet
auf mediterranem Grillgemüse
dazu Rosmarin-Paprikarisotto
€ 13,70

Thailändische Spezialität
Pikantes grünes Curry[3] von der Bio-Rinderlende
mit Broccoli, Zuckerschoten, roten Zwiebeln
und Mu Err Pilzen dazu Chili-Minzreis
€ 19,20

D e s s e r t

Schokoladensüppchen
mit Zitronensorbet und frischen Früchten
€ 5,20

Hausgemachtes Aperolparfait[2]
mit Gewürz-Zwetschgen und Sahne
€ 5,80

2 Stück Apfelkücherl im Bierteig-Zimt-Zuckermantel
mariniert mit Orangenlikör dazu Vanilleeis
und Schlagsahne
€ 5,40

Mövenpick Walnussbecher
Walnusseis mit Eierlikör und Sahne
€ 5,90

Schokoladen-Amaretto-Mousse
mit frischen Früchten und Mandelschnitte
€ 6,40

Heiße Versuchung
Vanilleeis mit heißen Waldbeeren
€ 4,90

Brotzeitkarte

Schweizer Wurstsalat
Leberkäse[2,5]- und Emmentalerstreifen
mit Essiggurken, Tomaten und Zwiebeln
€ 6,90

Zwei kleine Fleischpflanzerl
an Specksauerkraut[5] dazu Senf und Brotkorb
€ 7,60

Dreierlei belegte Brote
mit Schinken[2,5], Salami und Emmentaler Käse
€ 6,20

Käseteller
mit Allgäuer Bergkäse, Chaumes[1] und Roquefort Edelschimmelkäse
dazu Salzgebäck, Butter und Brot
€ 9,20

Hausgemachter Obatzter
mit roten Zwiebeln, Salzstangerl
und frischem Schnittlauch
€ 6,50

Schiller´s Sandwich
mit Schinken[2,5], Remoulade[2,3], Käse und Tomaten
an kleiner Salatgarnitur
€ 6,40

1=Farbstoff; 2= Konservierungsstoffe; 3=Antioxidationsmittel; 4=Schwefeldioxid; 5=Phosphat