

Tagesempfehlung

Unsere täglich wechselnden Tagesgerichte erfahren Sie von unserem Servicepersonal // 12,90

Vorspeisen

Sommerliche Blattsalate

mit marinierter Rohkost, frischen Kräutern
und gerösteten Sonnenblumenkernen * // klein 5,80 // groß 8,50

Pastete vom Allgäuer Eichelschwein

Wildkräutersalat und Dijon-Senf-Vinaigrette * // 14,50

Neue Matjesfilets

Schnittlauchschmand, glasierte Äpfel und Rote Bete * // 14,90

Suppen

Passierte Tomatensuppe

mit gerösteten Weißbrot-Croutons, Basilikum // 6,90

Klare, kräftige Hühnersuppe

mit Gemüseinlage und Griesnocken // 6,90

*Glutenfrei, kann jedoch Spuren enthalten!

Hauptgerichte

Meckatzer Brauerschnitzel

mit Treber-Panade, Kartoffel-Gurkensalat, selbst eingerührte Preiselbeeren // 14,50

Glasiertes, zartes Spitzkraut

mit Ofentomate und Kräuter-Olivenöl, Kartoffelbeilage* // 16,50

Geschmorte Kalbshaxen Scheibe "Osso buco"

mit Gemüsesugo, Polenta und Gremolata* // 23,50

Kalbsleber Scheiben mit Salbei gebraten

frische Pfifferlinge, Kartoffelpüree und Schalottensoße* // 24,90

Hausgemachte Kartoffelnocken

Roma Tomaten, Pfifferlinge und Basilikum* // 15,80

Wildbratwürste aus Allgäuer Jagd

mit Kohlrabigemüse, Kartoffelpüree und Schalottensoße // 16,80

Meckatzer Käsespätzle mit Schmorzwiebeln

Bergkäse von »Jamei Laibspeis« und einem kleinen Kräutersalat // 15,50

Saiblingsfilet aus Gunzesried im Aromadampf gegart

mit Wiesenchampignons Amalfi-Zitronensud, Petersilie
und Butterkartoffeln* // 24,90

*glutenfrei, kann jedoch Spuren enthalten!

 vegetarisches Gericht

Nachspeisen

Gratinierte Creme aus gutem Rahm und Eiern
mit marinierten Erdbeeren vom Bodensee und Meckatzer Biereis // 9,80

Gedünstete Pfirsiche im Camparisud
marinierte Blaubeeren und Schokoladeneis // 9,80

Brotzeiten

Sommerliche Blattsalate
mit marinierter Rohkost, frischen Kräutern
und gerösteten Sonnenblumenkernen * // 8,50

Meckatzer Wurstsalat
mit Essiggurken und roten Zwiebeln * // 9,50

Meckatzer Allgäuer Wurstsalat
mit Bergkäse, Essiggurke und roten Zwiebeln * // 10,90

Hausgemachte Sülze der Woche
mit Vinaigrette und Treberbrot // 11,80

Südtiroler Bauernspeck dünn aufgeschnitten
mit eingelegter Rote Beete und frischem Meerrettich * // 12,50

Gereifter Käse von »Jamei Laibspeis«
grüne Tomaten eingemacht * // 14,90

Zu unseren Brotzeiten reichen wir Meckatzer Treber Holzofenbrot

*glutenfrei, kann jedoch Spuren enthalten!

Kinderkarte

Portion hausgemachte Spätzle
mit Bratensoße // 5,90

Kleines Schnitzel »Wiener Art«
mit Kartoffelpüree // 9,80

Paar Wiener Würstel
mit Brot // 6,50

Saftiges Fleischpflanzerl
mit Gelbe-Rüben-Gemüse und Kartoffelpüree // 8,90

*Unseren **Krustenbraten** von glücklichen Schweinen
gibt es ofenfrisch an allen Samstagen,
Sonn- und Feiertagen!!! Oder jederzeit auf Vorbestellung
(mind. 2 Tage vorher) ab 8 Personen*

Warme Küche

von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr und 17:30 bis 20:00 Uhr

Brotzeitkarte

durchgehend von 11:00 Uhr bis 20:30 Uhr

Alle Gerichte dieser Karte sind in Euro inklusive MwSt. ausgewiesen!
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten!

*Glutenfrei, kann jedoch Spuren enthalten!