



Leckere Suppen

Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis

mit kandiertem Ingwer, Kürbiskernöl und Kokosmilch verfeinert

7,20 €

Französische Zwiebelsuppe

mit gebutterten Croutons und Käse gratiniert

7,50 €

Fränkische Kalbsleberknödelsuppe

in der Löwenkopfterrine servierte Kalbskraftbrühe mit deftigem

Leberknödel und frischem Wurzelgemüse

7,90 €

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, haben wir schriftlich
separat festgehalten. Bitte fragen Sie unser Personal.



Vorspeisen

Gurkensalat

mit frischem Dill, Schmand und einem Hauch Knoblauch

6,90 €

Kleiner gemischter Salat

mit frischen Pflücksalaten, Rohkost und
hauseigenem Honig-Senfdressing

7,50 €

In der Cocotte serviertes Würzfleisch vom Kalb

mit gebratenen Champignons und herzhaftem Käse gratiniert,
Worcester Sauce, Zitrone und Baguette

9,80 €

Zweierlei vom Ziegenkäse

gratiniert mit Tessiner Senf, Rote Beete Carpaccio
karamellisierten Walnüssen, Pflücksalate und Baguette

16,50 €

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, haben wir schriftlich
separat festgehalten. Bitte fragen Sie unser Personal.



Vegetarische Gerichte

Hauseigene Allgäuer Käsespätzle

mit dreierlei würzigem Käse zubereitet, frische Wiesenpilze, geschmorte Zwiebeln und Kirschtomaten

18,50 €

Hausgemachte Spinatknödel

mit frischen Wiesenpilzen in feinem Kräuterrahm, Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan

19,80 €

Leckere Gemüsemaultaschen mit hauseigener Kürbisfüllung

auf Blattspinat, Kirschtomaten, Schmorzwiebeln, würzigem Bergblütenkäse überbacken und Salatbeilage

21,00 €

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, haben wir schriftlich separat festgehalten. Bitte fragen Sie unser Personal.



Fisch

Gebeiztes Norweger Lachsfilet (Kalt)

mit knusprig gebratenen Kartoffelrösti, Sahnemeerrettich und Salatbeilage

20,80 €

Zanderfilet im Knuspermantel

zarte Zanderfiletstückchen knusprig ummantelt, mit würziger Remoulade, herzhaften Bratkartoffeln und Salatbeilage

24,80 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten

unter einer Zitronen-Kräuterkruste auf feiner Senfsoße, Kartoffelpüree und Salatbeilage

26,50 €

Fettuccine mit Black Tiger Garnelen

(ohne Kopf und Schale)

in Rosmarinöl gebratene Garnelen mit Kirschtomaten, Zucchini, Chili, Knoblauch, Rucola und gehobeltem Parmesan

25,80 €

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, haben wir schriftlich separat festgehalten. Bitte fragen Sie unser Personal.



Unsere Klassiker

Eisbeinsülze nach Oma Mariannes Rezept

mit knusprigen Bratkartoffeln, würziger Remoulade und Salatbeilage

18,50 €

Schnitzel "Dompfaff"

Paniertes Schweineschnitzel pikant gefüllt mit Senf, Gewürzgurke, Schmorzwiebeln und Käse, auf Rotweinjus, Bratkartoffeln und Salatbeilage

24,50 €

Höhnstedter Winzer Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit gebutterten Weintrauben, Riesling-rahm, hausgemachte Walnusspätzle und Salatbeilage

22,80 €

Schweinemedallions vom Strohschwein „au four“

mit Kalbsragout und würzigem Käse überbacken, Buttererbsen, Mandelbällchen und Salatbeilage

26,80 €

Kalbtafelspitz aus dem Wurzelsud

mit feiner Meerrettich-Sahne-Soße, gebuttertem frischem Wurzelgemüse, Kartoffelklöße und Salatbeilage

24,80 €

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, haben wir schriftlich separat festgehalten. Bitte fragen Sie unser Personal.



Aus dem Ofenrohr

Klassischer Sauerbraten vom Rind

mit frischem Apfelrotkohl, dazu
hausgemachte Semmelknödel

25,50 €

Rinderroulade „Hausfrauen - Art“

pikant gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke,
dazu frischer Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

25,80 €

Jetzt wird`s Wild

Ofenfrischer Rehhackbraten

mit frischem Rahmwirsing,
dazu hausgemachtes Kartoffelpüree

22,50 €

Hirschbraten aus der Keule

mit Madeirasoße, frisch gebratenen Wiesenpilzen,
fruchtiger Preiselbeer Birne und Mandelbällchen

25,80 €



Essbare Streicheleinheiten

Creme Brûlée

mit frischen Beeren und knuspriger Zuckerglasur
8,20 €

Winterlicher Schwedenbecher

Vanille- Bratapfeleis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne
8,90 €

Dompfaff - Sinfonie

Lauwarmes Lebkuchensoufflee mit Pflaumen-Zimteis und Sahne
9,50 €

Unsere Eissorten:

Vanille, Pflaume-Zimt, Vanille-Bratapfel und Rocher Eiscreme
(je Kugel 2,30 €)
Portion Sahne: 1,00 €

Unsere Dessertempfehlung für die Dame

Espresso serviert mit einem Eierlikör im Waffelbecher
5,80 €

Unsere Dessertempfehlung für den Herrn

Espresso serviert mit feinem Haselnuss- oder Marillen-schnaps aus der
Thomas Prinz Destillerie (Österreich)
5,80 €

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, haben wir schriftlich
separat festgehalten. Bitte fragen Sie unser Personal.