

Kräuterwirt To-Go

Farmersalat Grillierte Putenbrustscheiben auf buntem Salatteller mit Hausdressing und grilliertem Mais		13,50 €
Allgäuer Dinkel-Kässpatzen an Zwiebelschmelze mit gestoßenem Pfeffer und Blattsalat		10,80 €
Wildkräuterknödel mit frischen Champignons in Landrahmsauce und Bergkäse		10,90 €
Garnelen pikant grilliert auf Bandnudeln mit Kirschtomaten und Blattspinat an Rieslingssauce		14,30 €
Grilliertes Zanderfilet an Kirschtomaten in Chilli-Lavendelbutter mit Zucchini-Paprikagemüse und Basmatireis		17,90 €
Gekräuterte Schweinefiletspitzen „Züricher Art“ mit frischen Champignons in Rahmsauce und Dinkelspätzle		15,90 €
„Rössle-Topf“ Schweinefilet auf Dinkelspätzle mit Schinken, frischen Champignons und Käse überbacken ^{2 3 8}		16,30 €
Allgäuer Zwiebelrostbraten grilliertes Rumpsteak vom Allgäuer Weiderind auf Dinkel-Kässpatzen mit Röstzwiebeln		20,20 €
Oma´s Liebster Apfel-Zwetschgenröster mit Vanilleeis		4,90 €
Caramelisierter Wiener Kaiserschmarrn mit gerösteten Mandeln		9,20 €

Allergen-Karte bei unseren Mitarbeiter erhältlich.
Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 1,20 Euro.
Zusatzstoffe: 1, „mit Farbstoff“, 2 „mit Konservierungsstoff“, 3 „mit Antioxidationsmittel“, 8 „mit Phosphat



Kräuterwirt To-Go

Pizza (nur abends)

1	mit Käse und Tomaten	6,90 €
2	Nach "Art des Chefs" mit Salami, Gemüse, Peperoni Speck und frischen Champignons ²³	9,80 €
3	Mit Garnelen, Blattspinat und Knoblauch	10,90 €
4	Mit Salami	7,90 €
5	„Rössle-Art“ mit Speck, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoni und frische Kräutern ²³	9,70 €
8	„Vegetarisch“ mit Gemüse und Champignons	9,70 €
9	Mit Salami und Peperoni ²³⁸	8,80 €
10	Mit Schinken und frischen Champignons ²³⁸	8,80 €
11	Mit Schinken, Salami, Champignons Peperoni und Artischocken ²³⁸	9,50 €
12	Mit Salami, Champignons und Zwiebeln	9,20 €

Wir verarbeiten für den Pizzaboden Dinkelmehl.
Für Änderungen berechnen wir 0,80 € pro Extrabeilage.

Allergen-Karte bei unseren Mitarbeiter erhältlich.
Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 1,20 Euro.
Zusatzstoffe: 1. „mit Farbstoff“, 2 "mit Konservierungsstoff", 3 "mit Antioxidationsmittel", 8 "mit Phosphat



Unsere Kräuterkarte

Vorspeise oder Salat

Flädlesuppe		3,90 €
Tafelspitzbouillon mit Wildkräuter-Brätstrudel		4,10 €
Tasse „Saure Kutteln“		4,60 €
Carpaccio vom Hirschkalbsschinken mit Birnenspalten an Feldsalat mit Nüssen und Himbeerdressing ²		11,20 €
Gemischter Wirtshaussalat mit Hausdressing		5,90 €
Farmersalat		14,20 €
Grillierte Putenbrustscheiben auf buntem Salatteller mit Hausdressing und grilliertem Mais		
Grillierte Edelfischstreifen mit Speck auf bunten Blattsalaten an Holunderblütendressing		14,90 €

ohne Fleisch

Allgäuer Dinkel-Kässpatzen an Zwiebelschmelze mit gestoßenem Pfeffer und Blattsalat		11,50 €
Wildkräuterknödel mit frischen Champignons		11,50 €
in Landrahmsauce und Bergkäse		
Garnelen pikant grilliert auf Bandnudeln mit Kirschtomaten und Blattspinat an Rieslingsauce		14,90 €
Grilliertes Zanderfilet an Kirschtomaten in Chilli-Lavendelbutter mit Zucchini-Paprikagemüse und Basmatireis		17,90 €

Was anders...

Portion Bayrischen Stangenspargel mit Räucherschinken und Bergkäse gratiniert anbei Butterkartoffeln		16,90
--	--	-------

Allergen-Karte bei unseren Mitarbeiter erhältlich.
Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 1,20 Euro.
Zusatzstoffe: 1, "mit Farbstoff", 2 "mit Konservierungsstoff", 3 "mit Antioxidationsmittel", 8 "mit Phosphat



Axel's Kräuterküche

Gekrüterte Schweinefiletspitzen „Züricher Art“ mit frischen Champignons in Rahmsauce und Dinkelspätzle		16,20 €
Rumpsteak vom Allgäuer Rind mit heißer Bärlauch-Wildkräuterbutter und Pommes Frites		19,60 €
Lammnüsschen im pikanten Kräutermantel an Wildkräuter-Spätburgundersauce auf Paprika-Zucchini-Gemüse und Rosmarinkartoffel		19,80 €

Rössle Klassiker

„Saure Kutteln“ (nach Oma Hanne's Rezept) mit Bratkartoffeln		10,90 €
„Rössle-Topf“ Schweinefilet auf Dinkelspätzle mit Schinken, frischen Champignons und Käse überbacken ^{2 3 8}		16,50 €
Allgäuer Zwiebelrostbraten grilliertes Rumpsteak vom Allgäuer Weiderind auf Dinkel-Kässpatzen mit Röstzwiebeln		20,50 €

Brotzeit

Vesperplatte mit hausgeräuchertem Rauchfleisch und Bauernschinken, Bergkäse Butter und hausgebackenem Holzofen-Brot ^{2 3 8}		10,50 €
„Allgäuer Wurstsalat“ mit Allgäuer Bergkäse, Zwiebeln und Holzofen-Brot ^{2 3 8}		8,90 €

...ebas Siases

Gebackene Apfelküchle mit Zimt-Zucker und Vanilleeis		5,60 €
Heißer Schokokuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis		6,90 €

Allergen-Karte bei unseren Mitarbeiter erhältlich.
Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 1,20 Euro.
Zusatzstoffe: 1, „mit Farbstoff“, 2 „mit Konservierungsstoff“, 3 „mit Antioxidationsmittel“, 8 „mit Phosphat

