

Warme Gerichte

Fleischgerichte (250 g pro Person)

Vom „Allgäuer Landschwein“

- Schweinehals am Stück gebraten, mit Bratensoße
- Schweinerücken gebraten, mit Rahm-, Jäger- oder Zigeunersoße
- Schweinerücken gefüllt mit Backpflaumen mit Soße (Weihnachtessen)
- Schweinerücken mit Brät-Gemüse-Füllung, an deftiger Soße
- Rahmgeschnetztes vom Schwein mit oder ohne Champignons
- Schweineschnitzel paniert mit Zitronenschnitz
- Cordon bleu (Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt)
- Schweinenüsschen (mageres Stück aus der Keule) gebraten mit Soße
- Kasslerbraten, aus der Keule oder vom Hals an deftiger Soße
- Brutzelfleisch (Schweinerücken, Schinken, Käse, Tomate & Zwiebel), mit Soße
- Magerer Spanferkelbraten aus der Keule, mit deftiger Biersoße
- Mini-Schweinshaxen gebraten, an deftiger Soße
- Schweinefilet am Stück gebraten, an (Champignon-) Rahmsoße
-

Vom „Allgäuer Milchkalb“

- Kalbshaxenscheiben in Gemüsesoße (Osso bucco)
- Kalbsbraten aus der Keule, mit feiner Rahmsoße
- Züricher Sahnfleisch mit oder ohne Pilze und Käse
- Kalbsragout auf „Italienische Art“ mit Kräutern
- Kalbsschnitzel (Paniert, Saltimbocca, Mailänder,...)
- Cordon bleu (Kalbsschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt)

Vom „Allgäuer Weiderind“

- Rinderbraten aus der Keule, mit Soße
- Gekochter Tafelspitz, mit Meerrettichsoße
- Rinderrouladen mit Speck-Essiggurkenfüllung in herzhafter Soße
- Rindergulasch auf „Ungarische Art“
- Roastbeef am Stück rosa gebraten, mit Kräuterbutter oder Soße
- Rinderfiletgeschnetztes „Stroganoff“
- Rinderfilet am Stück rosa gebraten, mit Cognacrahmsoße

Vom „Allgäuer Geflügel“

- Putenbraten, mit feiner Rahmsoße
- Putenbraten mit Brät- Gemüsefüllung, dazu Soße
- Putenrahmgeschnetztes mit Pilzen
- Currygeschnetztes von der Pute
- Hähnchenbrust mit Basilikumsahnesoße und Mozzarella überbacken
- Truthahnschnitzel in Gorgonzolasoße überbacken
- Hähnchenbrust pochiert mit Gemüsejulienne, an Weißweinssoße
- Hähnchenschenkel und Chicken Wings gebraten
- Thailändisches Hähnchen-Mango-Curry

Vom „heimischen Wild“

- Ragout vom „Deuchelrieder Reh“ mit Preiselbeeren
- Rehbraten mit Wachholderrahmsoße
- Hirschgulasch mit Preiselbeeren
- Hirschbraten mit Wachholderrahmsoße
- Wildschweinbraten aus der Keule an deftiger Bratensoße

Vom Fisch

- Allgäuer Forellenfilet gebraten, oder vom Grill mit Kräuterbutter oder Weißweinssoße
- Rotes Thai-Lachs-Curry mit Koriander
- Lachs pochiert auf Gemüsebeet mit Weißweinssoße
- Lachs in Zitronenbutter gebraten mit Kapern-Pesto
- Seefische wie Steinbutt und Seeteufel gebraten

Sonstiges

- Hausgemachter Hackbraten mit würziger Soße
- Chili con Carne vom „Allgäuer Landschwein“
- Gulaschsuppe mit reichlich Einlage, wahlweise vom Rind oder vom Schwein
- Gyros mit Tzatziki, wahlweise vom Schwein oder von der Pute
- Cannelloni mit Fleischfüllung und Sahnesoße überbacken
- Lasagne al forno
- Lachslasagne al forno
- Paella mit Garnelen und Hähnchenschenkel

Vegetarische Speisen

- Chili sin Carne
- Gemüselasagne al forno
- Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung in Sahnesoße überbacken
- Kartoffel-Spinat-Lasagne mit würzigem Käse
- Spargellasagne (saisonbedingt)
- Spinatspätzle mit Pilzrahmsoße
- Allgäuer Käsespätzle mit Zwiebelschmelze
- Krautschupfnudeln
- Serviettenknödel mit Pilzrahmsoße
- Gemüseaultaschen in der Brühe oder geschmälzt mit Zwiebeln
- „Brutzelkartoffeln“ (herzhaft gefüllte Kartoffelhälften) mit Dipp
- Kichererbsen-Gemüse-Curry mit Würzjoghurt
- Blumenkohl mit feiner Käsesoße überbacken, dazu Petersilienkartoffeln

Beilagen

Teigwaren

- Hausgemachte Spätzle
- Haselnussspätzle (Weihnachtsgericht)
- Schupfnudeln
- Feine Bandnudeln, auch bunt

Reis

- Reis
- Risotto
- Wildreis/ Reis tricolore
- Gemüsereis
- Djuvec- Reis

Kartoffeln

- Kartoffelgratin
- Salz- oder Butterkartoffeln
- Bratkartoffeln
- Kroketten
- Gebratene Gnocchi

Knödel

- Serviettenknödel
- Laugenknödel

Gemüse

- Mandelbrokkoli
- Blumenkohl mit Bröselkruste
- Glasierte Karottenstifte
- Erbsen-Karottengemüse
- Wirsingrahmgemüse
- Speckbohnen, -röllchen/ Bohnengemüse
- Ratatouille
- Rosenkohl mit Speck
- Blaukraut/ Apfelrotkraut
- Frischer Spargel (saisonbedingt)

Verschiedene Salate

- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Karotten-Ananas- oder -Apfelsalat (wahlweise ohne Ananas/Apfel)
- Krautsalat mit Speck (ohne Speck)
- Gurkensalat
- Kohlrabisalat
- Apfel-Lauch-Salat
- Mais-Bohnen-Salat
- Insalata di fagioli (Bohnensalat mit Salbei)
- Grüner Bohnensalat
- Toskanasalat (Mischsalat mit Paprika, Gurke, Tomate, Thunfisch, Feta und Oliven)
- Verschiedene knackige Blattsalate mit Dressing
Balsamicodressing, Joghurtdressing, Vinaigrette, Sherrydressing...
- Tomatensalat mit Schnittlauch und Zwiebeln
- Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
- Waldorfsalat mit Walnüssen und Mandarinen
- Fruchtiger Geflügelreissalat
- Bunter Nudelsalat mit Mayo
- Spaghettisalat mit getrockneten Tomaten, Oliven und Rucola
- Gnocchisalat mit Tomatenmarinade

Wir verwenden ausschließlich frische und regionale Produkte!

Gerne erstellen wir Ihnen zu Ihrem Wunschmenü ein passendes Angebot

Bitte nennen Sie uns hierfür Ihr Wunschmenü, die ca. Personenzahl, den Ort und das Datum Ihrer Feier.

Wir freuen uns auf Ihre Mail oder Ihren Anruf.

Stand Januar 2021