



Suppen

	EUR
Paprikaschaumsuppe mit Chorizo	4,90
Festtagssuppe mit Leberspätzle und Grießnockerl, Eierstich, Maultaschen und Gemüsestreifen	5,50

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust mit Orangenvinaigrette, Pinienkerne und Feldsalat	11,50
Gebratener Ziegenkäse mit Orangen-Chicoree, Bockbierfeigen und Feldsalat	10,50
Carpaccio vom Altmannstetter Hereford Rind mit Limetten Vinaigrette, Feldsalat, Parmesanspänen und Grissini	12,50

Merenderia Saint Marcel



Kräuterbergschinken hauchdünn auf der Berkel geschnitten

Probierteller Saint Marcel Kräuterbergschinken	6,90
¼ Meter Saint Marcel Kräuterbergschinken (ca. 100 Gramm)	14,90
½ Meter Saint Marcel Kräuterbergschinken	26,90



Grillkarte

	EUR
Lendensteak ca. 250 Gramm	24,90
Rib Eye ca. 280 Gramm	26,90
dazu kleine Salatgarnitur, Kräuterbutter oder Cognac-Pfeffersauce	
Mit einer Beilage nach Wahl	
Pommes Frites	
Süßkartoffel Frites	
Bratkartoffeln	
Kartoffel Wedges	
Mediterranes buntes Grill-Gemüse	

Aus Feld, Stall und Weide

Roulade nach Hausfrauenart in Rahmsauce mit Kartoffelpüree und Marktgemüse	18,90
Kotelett vom Iberico mit Kräuterbutter Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	18,90



Aus Feld, Stall und Weide

	EUR
Knusperschnitzel von der Pute mit Süßkartoffel-Frites	14,90
Allgäuer Cordon-Bleu vom Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Obatzda, Pommes-Frites	16,90
Maishähnchen mit Kartoffelgnocchi und Rahmgemüse	16,50
Schweinerückensteak mit Pilzrahmsauce, hausgemachten Spätzle und buntem Marktgemüse	14,90
Neuburger Zwiebelrostbraten vom Grill mit Käsespätzle	20,90
Wienerschnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und Pommes-Frites	18,90
Backhähnchen mit Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat	15,90

Aus Flüssen, Seen und Meer

Gebratenes Lachsfilet an Limettensauce mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	18,90
---	-------

Ganz ohne Fleisch

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleiner Salatgarnitur	12,90
Tagliatelle an Zitronengrassauce mit Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Parmesan, mit Gemüsestroh und kleinem Salat	13,90



Gartenfrisch

EUR

Fitness-Salat

mit Falafel-Bällchen und Kräuterdip

12,90

Großer bunter Salatteller mit

- gebratenem Ziegenkäse
- gebratenem Lachs
- mit Putenbrust

13,90

15,90

13,90

Rennbahnsalat

mit verschiedenen Filetstücken und gebratenen Pilzen

15,90

Kleiner gemischter Gartensalat

5,50

Beilagen

Kartoffelsalat, Süßkartoffelpommes,
Rosmarinkartoffeln, Wedges, Bratkartoffeln,
Salzkartoffeln, Gnocchi, buntes Gemüse, Grillgemüse

4,90

Sauce extra

2,50

Süße Schmankerl

Apfelkücherl

mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und Früchten

6,90

Mohnmousse

mit frischen Früchten und Kirschragout

5,90

Verschiedene Eissorten

Vanille, Schoko, Erdbeere, Mango, Stracciatella, Haselnuss
je Kugel

1,90



Brotzeitkarte

	EUR
Bayerischer Obatzda mit Salatgarnitur und Brot	6,90
Dunkel geräucherte Bauernwurst mit Kraut und Brot	7,50
Currywurst mit Pommes-Frites und hausgemachter Spezi­alsauce	8,90
Thüringer Bratwurst mit Zwiebel-Majoransauce und Pommes Frites	7,90
Bayerischer Wurstsalat	7,90
Allgäuer Wurstsalat	8,90

Flammkuchen

Flammkuchen Klassisch mit Speck und Zwiebeln	10,90
Flammkuchen Griechisch mit Ziegenkäse und Feigen	11,90
Flammkuchen Mediterran mit Räucherlachs, Crème fraiche und Früh­lingszwiebeln	11,90



Kinderkarte

	EUR
Pommes-Frites	4,90
Knödel oder Spätzle mit Sauce	4,90
Chicken Nuggets mit Pommes-Frites	5,90
Schnitzel mit Pommes-Frites	8,90
Fischstäbchen mit Kartoffelbrei	6,90
Räuberteller	0,00

Gerne bereiten wir Ihnen
kleinere Portionen
mit einem Nachlass von 2,- € zu

Bei Beilagen - Umbestellungen berechnen
wir 1,- €, außer Bratkartoffeln 2,- €

Für Allergene und Zusatzstoffe führen wir eine gesonderte Karte,
fragen Sie bitte unser Servicepersonal