



Suppen

	EUR
Paprikaschaumsuppe mit Chorizo	5,90
Festtagssuppe mit Leberspätzle und Grießnockerl, Eierstich, Maultaschen und Gemüsestreifen	6,50

Vorspeisen

Rennbahn Bruschetta mit Tomaten und frischen Kräutern	10,90
Gebratener Ziegenkäse mit Orangen-Chicoree, Bockbierfeigen und Feldsalat	11,90
Carpaccio vom Altmannstetter Hereford Rind mit Limetten Vinaigrette, Feldsalat, Parmesanspänen und Grissini	14,50

Merenderia Saint Marcel



Kräuterbergschinken hauchdünn auf der Berkel geschnitten

Probierteller Saint Marcel Kräuterbergschinken	7,90
¼ Meter Saint Marcel Kräuterbergschinken (ca. 100 Gramm)	14,90
½ Meter Saint Marcel Kräuterbergschinken	30,90



Grillkarte

	EUR
Lendensteak ca. 250 Gramm	28,90
Rib Eye ca. 280 Gramm	30,90
dazu kleine Salatgarnitur, Kräuterbutter oder 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	21,90
Kotelett vom Iberico mit Kräuterbutter Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	21,90



Aus Feld, Stall und Weide

	EUR
Knusperschnitzel von der Pute mit Süßkartoffel-Frites und Curry - Dipp	16,90
Allgäuer Cordon-Bleu vom Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Obatzda, Pommes-Frites	19,50
Maishähnchen mit Kartoffelgnocchi und Rahmgemüse	18,90
Schweinerückensteak mit Pilzrahmsauce, hausgemachten Spätzle und buntem Marktgemüse	18,50
Neuburger Zwiebelrostbraten vom Grill ca. 220 g mit Käsespätzle	26,50
Wienerschnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und Pommes-Frites	21,90
Backhähnchen mit Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat	18,50

Aus Flüssen, Seen und Meer

Gebratenes Lachsfilet an Limettensauce mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	21,90
Gebackener Kabeljau mit Kartoffel Gurkensalat und Sauce Remoulade	19,50

Ganz ohne Fleisch

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleiner Salatgarnitur	14,90
Tagliatelle an Zitronengrassauce mit Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Parmesan, mit Gemüsestroh und kleinem Salat	16,90



Gartenfrisch

	EUR
Fitness-Salat mit Falafel-Bällchen und Kräuterdip	15,90
Großer bunter Salatteller mit	
• gebratenem Ziegenkäse	15,90
• mit Putenbrust	15,90
• gebratenem Lachs	18,50
Rennbahnsalat mit verschiedenen Filetstücken und gebratenen Pilzen	18,50
Kleiner gemischter Gartensalat	6,50

Beilagen

Kartoffelsalat, Süßkartoffelpommes, Rosmarinkartoffeln, Wedges, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Gnocchi, buntes Gemüse, Grillgemüse	5,50
Sauce extra	2,90

Süße Schmankerl

Apfelkücherl mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und Früchten	8,50
Zweierlei Schokoladenmousse an frischen Beeren	7,50
Verschiedene Eissorten Vanille, Schoko, Erdbeere, Mango, Stracciatella, Haselnuss je Kugel	2,20



Brotzeitkarte

	EUR
Bayerischer Obatzda mit Salatgarnitur und Brot	7,90
Dunkel geräucherte Bauernwurst mit Kraut und Brot	8,90
Currywurst mit Pommes-Frites und hausgemachter Spezi­alsauce	11,50
Bayerischer Wurstsalat	10,50
Allgäuer Wurstsalat	11,50

Flammkuchen

Flammkuchen Klassisch mit Speck und Zwiebeln	12,50
Flammkuchen Griechisch mit Ziegenkäse und Feigen	14,90
Flammkuchen Mediterran mit Räucherlachs, Crème fraiche und Früh­lingszwiebeln	14,90



Kinderkarte

	EUR
Pommes-Frites	5,50
Knödel oder Spätzle mit Sauce	5,50
Chicken Nuggets mit Pommes-Frites	6,90
Schnitzel mit Pommes-Frites	9,90
Fischstäbchen mit Kartoffelbrei	7,90
Räuberteller	0,00

Gerne bereiten wir Ihnen
kleinere Portionen
mit einem Nachlass von 2,00 € zu

Bei Beilagen:
Für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €,
Bei Bratkartoffeln und Käsespätzle 2,50 € Aufpreis

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