

vorspeisen

dinkelruchbrot & gesalzene allgäuer fassbutter 4 p.p. 

feldsalat, speck, gehacktes ei & kracherle 14,50

kleiner bunter salat & geröstete kerne 9,50 

„pâté en croute“, senfcreme & bittersalate 18

tatar vom allgäuer rind „klassisch“, crème fraîche, feldsalat & kartoffelstroh 21

„frau schröder's“ lauchquiche, schmand & wildkräutersalat 15 

suppen & zwischengänge

flusskrebssuppe, marinierte flusskrebse & cognac 14

pilzessenz & kräuterflädle 10 
mit wildmaultäschle 14

pochiertes bio-ei, 

geträffeltes schwarzwurzelragout, nussbutterschaum & schwarzbrotcroûtons 14

feine nudele & burgunderträffel 
zwischengang 19 / hauptgang 29

knusprig gebratene blutwurst, selleriepüree, apfelkompott, röstzwiebeln & lebergerjerus 17

hauptgänge

cordon bleu vom landschwein,
allgäuer bergkäse, wachholderschinken, gurkensalat & pommes frites 27

geschmorte ochsenbacke,
rosenkohl, kartoffelstampf & spätburgunderjerus 32

gebratenes roastbeef
sautierter spinat, café de paris & pommes frites 41

filet vom rheinzander „winzer art“,
geträffelter rahmwirsing, kartoffelnussbutterpüree & rieslingschaum 29

allgäuer bergkäsespätzle & röstzwiebeln 23,50 

gerollte maronenmaulatasche, 
geröstete haselnüsse, salbeibutter & chicorée

desserts

gebackene apfelküchle, vanilleeis, zimt & zucker 10,50

gebrannte schokoladencreme, kirschen & kirschwassereis 12

flüssiges schokoküchlein, himbeersorbet & vanilleschaum 13

variation von 3 hausgemachten sorbets 7,50

kleine margarete (espresso & 1 kugel vanilleeis) 6,90

beschwipste, kleine margarete (espresso, 1 kugel vanilleeis & hausgemachter eierlikör) 9,90



unsere menüs

margarete

gebeizte bachforelle, kartoffelpuffer, honig-senf-soße & forellenkaviar 17

pilzessenz & kräuterflädle 10 

rehragout, rotkohl, serviettenknödel & preiselbeerjerus 31

gebrannte schokocreme, kirschen & kirschwassereis 12 

unser mittagsmenü vom 14. - 23. januar 2026

3 gänge 58 (ohne suppe)

4 gänge 65

lauchcremesuppe & alläuer bergkäse 

oder

kleiner bunter salat & geröstete kerne 

grüner garten

rote beete carpaccio, ziegenkäse, honig & rauke 18

pilzessenz & kräuterflädle 10

gebackener sellerie, waldorfsalat, karamellisierte walnuss & selleriejerus 25

gebrannte schokocreme, kirschen & kirschwassereis 12

3 gänge 48 (ohne suppe)

schweinefiletmedallions,
handgeschabte spätzle & pfefferrahmsoße

oder

gebratene kartoffelgnocchi, 
tomatenragout & wilder brokkoli

warmer milchreis, 
apfelmus, zimt & zucker

4 gänge 58

2 gänge 28

3 gänge 33

unsere öffnungszeiten:

montag & dienstag ruhetag

mittwoch - freitag 12:00 - 15:00

mittwoch - sonntag 18:00 - 23:00

küchenannahmzeiten: mittags bis 13:30 & abends bis 20:30

reservierungen nehmen wir gerne über unsere homepage
www.bistro-margarete.de entgegen