

Vorspeise

THUNFISCH X KOPFSALAT Basilikum – Büffelmozzarella - Pinienkerne	23
GEMÜSETATAR 1.0 Frischkäse – Focaccia – Pistazie - Gartenkräutersorbet	22
FELDSALAT “ROYAL” Bergkäse – Speck – Wasabi-Dressing	11
LIGHT THUNA IN OLIVENÖL Dose – Meersalz – Guacamole – Limone – Focaccia	18
CROQUETAS Iberico Schinken – Sauce Tartar	14

Suppe

FLÄDLE Brühe – Schnittlauch	9
SPARGELCREME Krokette – Oxalis – Creme Fraiche - Croutons	12
ERBSENCREME Maishuhn – Morchel – Salzzitrone	12

Jause

GEMISCHTE BRETTLJAUSN Speck – Schinken – Bergkäse – Kren – Butter und Brot	18
VON DER BERKEL San Daniele Schinken – Trüffelsalami – Oliven – Focaccia	19

Falkenstein Spezial

DIE POMMES Parmesan – Trüffelsalz – Aioli Majo	12
„TWIN“ GEDÄMPFTE BRÖTCHEN (BAO BUN) Pulled Pork – Röstzwiebeln – Gurke – BBQ	12
KALBSMAULTASCHE Mousseline – Meerrettich Beurre Blanc – Zwiebel – Wurzelgemüse	25
BLUMENKOHL 2.0 Fenchel – Cashew – Salzzitrone – Chimichurri	27
HOMEMADE SCHLUTZKRAPFEN Spargel – Parmesan – Bärlauch – Morchel	27

Menü Blau

THUNFISCH X KOPFSALAT
Basilikum – Büffelmozzarella - Pinienkerne

SPARGELCREME
Krokette – Oxalis – Creme Fraiche - Croutons

KLEINES SCHNITZEL VOM KALB
Kartoffel – Spargel - Hollandaise

KOKOS MEETS ERDBEER
Mascarpone – Verbene - Crumble

Allgäu Spezial

REHRÜCKEN Schwarzkohl – Rösti – Bacon - Waldpilze	44
DIE ÄLLGÄUERIN Bratwurst - Kartoffelpüree – Zwiebel – Jus	24
WIENER SCHNITZEL VOM KALB Kartoffel-Radieschen Salat – Kapern – Zitrone	34
KLEINES SCHNITZEL VOM KALB aMAIZEing Fries – Preiselbeere – Zitrone	24
WILDFANGGARNELE Fregola Sarda – Zucchini – Safran -Mango	38

high cooking.
lovely rooming.



JRE
JUNES RESTAURATEURS

Süß

KAISERSCHMARREN IM PFANDL SERVIERT (Wartezeit: ca. 20 Minuten) Rosinen – Apfel – Apfelmus	19
CREME BRULÉE VON DER TAHITI VANILLE Holunderblütensorbet – Heidelbeere	14
SORBET TRIOLOGIE Aus unserer Hausmanufaktur	10
DER RHABARBER Mandel – Weiße Schokolade - Himbeere	18
APFELKÜCHLE Vanillesoße – Heidelbeeren – Zimt Zucker – Crumble	15

Homemade Eis by Simon

PISTAZIE Himbeeren – Pistazieneis – Crumble – Sahne	14
AFFOGATO 1.0 Espresso – Vanilleeis - Mascarponeschaum	8
WIENER EISKAFFEE Kaltgerührt – Vanilleeis – Sahne	10



Speisen, die geteilt werden,
verrechnen wir mit 2 Euro.