

Schi, dass dr doa sind...

Schön Sie hier zu haben und verwöhnen zu dürfen.
Mit viel Freude und Kreativität zaubert unsere Küche
Feines aus heimischen Produkten, frischem Gemüse und
leckeren Zutaten. Der Gedanke des „Guten direkt vom Dorf“
steht für uns ganz oben.

Bitte lassen Sie uns wissen, falls Sie Allergien oder
Unverträglichkeiten haben. Bei kleinem Hunger berücksichtigen
wir diese gern, denn viele unserer Gerichte sind auch als kleine
Portion zu haben.

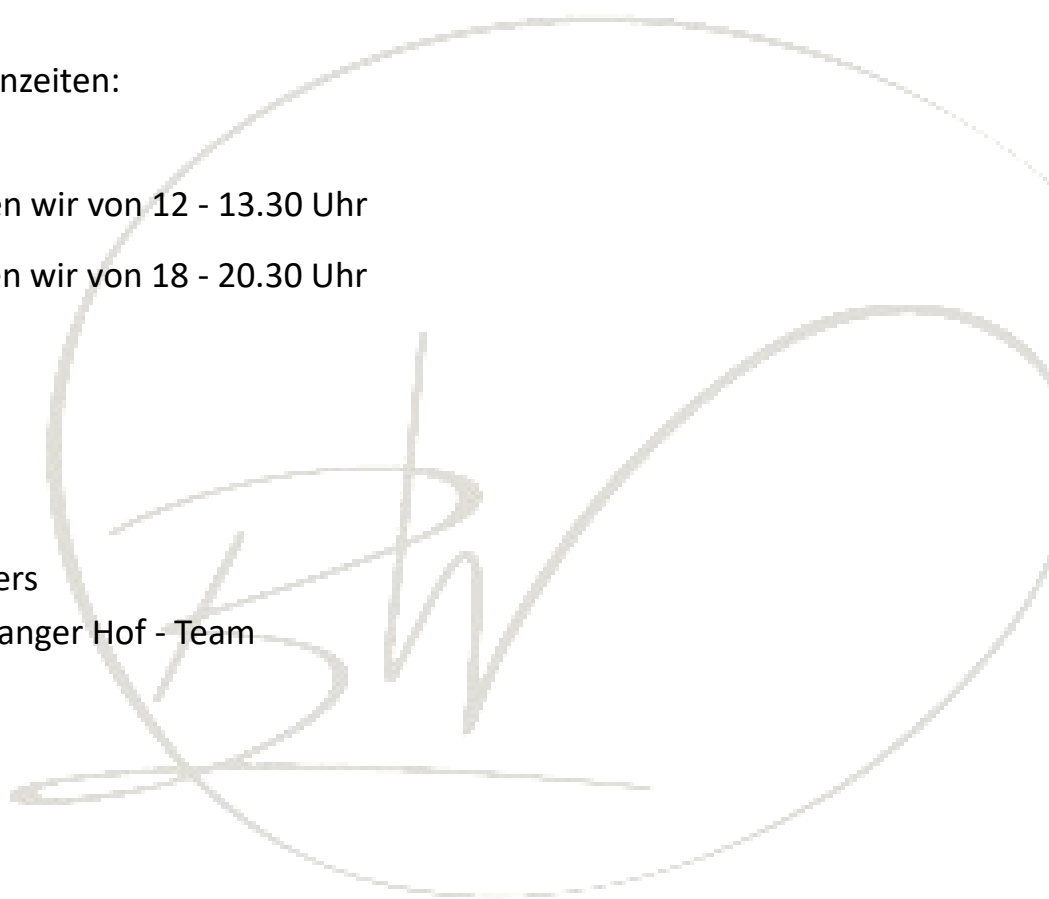
Spüren Sie die Echtheit, genießen Sie die Herzlichkeit und
fühlen Sie sich daheim.

Unsere Küchenzeiten:

- Mittags kochen wir von 12 - 13.30 Uhr
- Abends kochen wir von 18 - 20.30 Uhr

Herzlichst

Ihre Berwangers
und das Berwanger Hof - Team



vorweg

Burrata

Tomate / Pfirsich / Pinienkerne
Basilikum / Balsamico

€ 14,00

Gegrillte Garnelen

Ananas / Lauch / Chilimayonnaise

€ 15,00

Allgäuer Rindertatar

Senfsoße / Eigelb / Schnittlauch / Kapern

€ 16,00

noch als Suppe

Tagessuppe

€ 7,00

Tomatenessenz

Ricotta-Spinat-Ravioli

€ 8,00

Pfifferlingrahmsuppe

Croutons / luftgetrockneter Schinken
Frühlingslauch

€ 8,00

Gunde Vitamine

Currybowl

Gemüsecurry / gebratene Pilze
Basmatireis / Glasnudeln

€ 19,00

- mit geräuchertem Tofu € 22,00
- mit gebratenen Putenbruststreifen € 24,00
- mit Riesengarnelen € 28,00

Burger

Alpburger

Briochebun / Dry Aged Burger Patty / Bergkäse
Speck / Wildkräutersalat / Tomate / Gurke
Zwiebelmarmelade / Kartoffelecken

€ 22,00

Veganburger

Sauerteigbun / Quinoapatty / gebratene Ananas
Chilimayonnaise / Tomaten / Gurke
Wildkräutersalat / Süßkartoffelpommes



€ 22,00

mit kuim Fleisch

Allgäuer Käsespätzle

zweierlei Zwiebeln / Schnittlauch / kleiner Salat

€ 18,00

Vegane Hirsetaler

Zucchini / Paprika / Mais

Wildkräuter



€ 22,00

Offene Pfifferlingslasagne

Ziegenkäse / Frühlingslauch / Tomaten / Rucola

€ 22,00

Käse-, Spinat- und Rote Bete Knödel

Heurahm / Kernöl / eingelegte Zwiebeln

€ 19,00

es zabblet numma

Gegrilltes Zanderfilet

Rieslingsoße / gebratene Pfifferlinge

Schwenkkartoffeln

€ 24,00

Gebratenes Seesaiblingsfilet

gebratener grüner Spargel / Safranrisotto

€ 26,00



zur Hauptsach

Allgäuer Zwiebelrostbraten

wilder Brokkoli / Käsespätzle

€ 29,00

Rehragout aus heimischer Jagd

buntes Gemüse / Preiselbeeren

Rotweinbirne / Semmelknödel

€ 26,00

Gebratene Maishähnchenbrust

Kräuterrahm / Karotten / Erbsen

Butterreis

€ 23,00

Wiener Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren / Kartoffelsalat

€ 27,00

Züricher Geschnetzeltes

Kalb und Rind / Pilzrahm

wilder Brokkoli / Spätzle

€ 25,00

Medaillons vom Schweinefilet

Waldpilze a la Creme

glasierte Petersilienwurzeln / Butterspätzle

€ 24,00

Geschmorte Ochsenbacke

Selleriepüree / „Allgäu“ Gremolata

hausgemachte Kroketten

€ 25,00

am Ende was Sias

Tagessorbet	€ 4,00
Zitronentarte Baiser / Beerenragout / Himbeersorbet	€ 9,00
Allgäuer Heu Panna Cotta Kirschragout / Karamell-Eis	€ 9,00
Marinierte Erdbeeren Vanilleeis / Kürbiskernöl	€ 6,00

oder wie wäre es mit einem leckeren Eisbecher?
Schauen Sie doch hierzu in unsere Eiskarte.

