

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

...zart und frisch

...einfach Spargel und Bärlauch!

Vorweg

Bärlauch-Rahmsuppe

grüner Spargel / Räucherlachs / Croutons € 8,00

als Hauptgang

Gefüllte Bärlauch-Gnocchi

Rieslingsoße / Aubergine / Bergkäse € 23,00

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Paprika / Bärlauch / Tagliatelle € 27,00

Portion Stangenspargel aus dem Sud

Sauce Hollandaise / neue Kartoffeln € 22,00

zum Spargel als Beilage dazu:

Portion gemischten Schinken € 8,50

Tranche vom Lachs € 9,50

Paniertes Schweineschnitzel € 9,50



vorweg

Petersilienwurzel

Grüner Apfel / Haselnuss

Champignon / Johannisbeere

€ 12,00

Gebeiztes Seesaiblingsfilet

Karotte / Bärlauch / Kalamansi

€ 15,00

Allgäuer Rindertatar

Senfsoße / Eigelb / Schnittlauch / Kapern

€ 16,00

noch als Suppe

Tagessuppe

€ 7,00

Rinderkraftbrühe

Maultäschle / buntes Gemüse

€ 8,00

Vegane Karottensuppe

Ingwer / Kokos / Koriander

€ 8,00

Gsunde Vitamine

Currybowl

Gemüsecurry/ Mango Chutney
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

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

€ 22,00

Mit kuim Fleisch

Allgäuer Käsespätzle

zweierlei Zwiebeln / Schnittlauch / kleiner Salat

€ 18,00

Vegane gebackene Falafel Bällchen

Ananasragout / Aubergine

Macadamia / Bärlauch

€ 22,00

Allgäuer Krautkrapfen

Rieslingsoße / Lauch / Zwiebeln / Bergkäse

€ 22,00

Käse-, Spinat- und Rote Bete Knödel

Waldpilzrahm / Bergkäse / Lauchstroh

€ 19,00

Es zabblet numma

Gegrilltes Doradenfilet

Mediterranes Gemüse / confierte Tomaten

gemischter Reis

€ 24,00

Gebratenes Seesaiblingsfilet

wilder Brokkoli / Safranrisotto

€ 26,00

Zur Hauptsach

Gebratene Maishähnchenbrust Kräuterjus / gebratener Sellerie Schlutzkrapfen	€ 22,00
Medaillons vom Schweinefilet Bärlauch / Waldpilze a la Creme glasierte Karotten / Butterspätzle	€ 24,00
Züricher Geschnetzeltes Kalb und Rind / Pilzrahm wilder Brokkoli / Spätzle	€ 25,00
Geschmorte Rinderroulade Spargelragout / Kroketten	€ 25,00
Rehragout aus heimischer Jagd buntes Gemüse / Preiselbeeren Rotweinbirne / Semmelknödel	€ 26,00
Wiener Schnitzel vom Kalb Preiselbeeren / Kartoffelsalat	€ 27,00
Allgäuer Zwiebelrostbraten Prinzess Bohnen / Bratkartoffeln / Speck	€ 29,00

Am Ende was Sias

Tagessorbet	€ 4,00
Schokoladentörtchen Beerenragout / Vanilleschaum	€ 9,00
Allgäuer Heu Panna Cotta Zwetschgen / Karamell-Eis	€ 9,00
Tiramisu im Glas Kirschragout / Kaffee-Eis	€ 7,00

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