

Aus unserem Suppentopf:

Brätspätzlesuppe	4,20
Leberspätzlesuppe	4,20
Zwiebelsuppe mit Käse und Weißbrot gratiniert	4,20



Frisch an den Start mit Salaten der Saison:

Kleiner gemischter Salat	4,90
Großer gemischter Salat	7,90

Bunte Salatplatte "Zur Linde"

unsere fein angemachte Salate mit gebratenen Hühnerbruststreifen, Zwiebeln und Champignon garniert und mit unserem Hausdressing verfeinert
12,90



Fleischlos glücklich:

Allgäuer Kässpätzten frisch und hausgemacht mit viel Allgäuer Bergkäse
garniert mit abgeschmolzenen Zwiebeln
vorweg einem kleinen gemischten Salat
12,90



Tiroler Schlutzkrapfen

mit Blattspinat und Topfen gefüllte Nudeltascherl
verfeinert mit zerlassener Butter und Röstzwiebeln
an kleiner Salatgarnitur serviert
10,90

Der Allgäuer Küche und Ihrer Tradition verbunden:

„**Allgäuer Krautkrapfen**“ in Nudelteig gewickeltes Sauerkraut
gebraten mit Speck und Zwiebeln an kräftiger Bratensoße
9,90

„Allgäuer Leckerli“

Gebratene Schweinefilets auf Champignon-Rahmsoße dazu
Kässpätzten garniert mit abgeschmolzenen Zwiebeln und
gebratenen Speckstreifen
vorweg einen kleinen gemischten Salat

17,90

Unsere Klassiker:

Rahmgeschnetztes vom Schwein in Champignon-Rahm dazu
Spätzle vorweg einen kleinen gemischten Salat

14,80

Panierte Schnitzel „Wiener Art“

vom Schwein, gold braun aus der Pfanne gebraten
dazu Pommes vorweg einen kleinen gemischten Salat

14,80

Holzfäller Schnitzel

zwei naturgebratene Schweinerückensteaks mit krossen Zwiebeln,
Kräuterbutter und Bratensoße dazu Kartoffelkroketten

12,80

Zigeunerschnitzel

zwei naturgebratene Schweinerückensteaks in Tomaten-Paprikasoße
mit Pommes vorweg einen kleinen gemischten Salat

14,80

Currywurst „xxl“ mit Pommes

8,50

Rindersteak vom Roastbeef min. 230g

Allgäuer Zwiebelrostbraten

Rindersteak mit krossen Zwiebeln und Bratensoße
dazu unsere hausgemachten Kässpätzten
vorweg einen kleinen gemischten Salat

23,90

Rindersteak mit Kräuterbutter

dazu Pommes vorweg einen kleinen gemischten Salat

23,90

Unsere Tagesempfehlungen findet Ihr an einer unserer Tafeln an der Wand. Täglich frisch und nur solange der Vorrat reicht !

Toast & Burger:

„**Binswanger Schnitzeltoast**“ zwei naturgebratene Schweineschnitzel auf Blattsalat mit unserem Hausdressing
10,60

Burger

„**So wie´s der Chef mag**“

100% Rind auf Blattsalat,
Tomate, Bergkäse,
Krautsalat und hausgemachter
Bacon-Zwiebelsoße
dazu Pommes
12,50

Feines vom Fisch:

Gedünstetes Filet vom Wildlachs auf pikantem Teriyaki-Gemüse
dazu in Butter geschwenkte Kartoffeln und Soße Hollandaise
17,10

Sonntag frisch aus dem Ofen nur solange der Vorrat reicht:

Saftiger Schweinenackenbraten

in kräftige Soße, Kartoffelknödel und Blaukraut

10,50

Und wenn dann die Portion doch einmal zu groß war packen wir den Rest gerne für Zuhause ein .

Zum Dessert:

Kaiserschmarrn mit Butter und Zimt-Zucker verfeinert mit Apfelmus und Sahne garniert



8,80

Kross gebackene Apfelküchlein in Zimt-Zucker mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne garniert

6,50

Cappuccino mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

4,20

Eis und Heiß

Drei Kugeln Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Sahne garniert

5,80

Lauwarmes Schokoküchlein

mit Vanilleeis, Schokosoße und Sahne garniert

6,90

Geht immer:

Eine Kugel Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne

3,-

Unser Saisonales Dessert erfahrt Ihr bei der Chefin

“Unsere leichte Sommerküche“

Saisonale Schmankerl nur solange der tägliche Vorrat reicht.



Bunte Salatplatte unsere fein angemachte Salate
garniert mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen
12,90

Lammcurry „Indisch Style“ pikant aber nicht zu scharf
mit Joghurt verfeinert dazu Basmatireis 15,80

Tafelspitz vom Kalb in feiner Meerrettich-Rahmsoße
dazu in Butter geschwenkte Kartoffel
14,80

Zur Brotzeit:

Allgäuer Wurstsalat mit Bergkäse und Zwiebeln garniert
dazu Brot 8,50

Bratenbrot dünn aufgeschnittener kalter Schweinebraten
auf Butterbrot mit Sahnemeerrettich garniert
8,50