



WITTELSBACHER HOF

HOTEL



Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse auf Rucolasalat ^{G,M}
mit Feigensenf und Pinienkernen

10,80



Bruschetta auf Röstbrot ^{a,1,3,5}
mit Tomatenwürfel, Knoblauch, Olivenöl & Pesto

7,90



Geräuchertes Forellenfilet und Graved Lachs ^{a,d,g,8}
mit Kren, Toast und Butter

14,80

Suppen

Rinderbrühe mit Kräuterflädle ^{a,c,i,8}

4,90



Tomatencrèmesüppchen mit Sahne ^{a,g,i}
und Basilikumpesto

5,70



Feines Karotten-Ingwersüppchen (vegan)

5,70



WITTELSBACHER HOF

HOTEL



Aus der kalten Küche

kleiner Beilagensalat (vom Buffet) ^{1,2,5}

5,90



Heringstopf Hausfrauen Art mit Dampfkartoffeln ^{d,j,g,i,3,5,8}

12,80



Schweizer Wurstsalat mit Käse, Essiggurkerl ^{a,g,i,3,5,8,14}
Zwiebeln, selbstgebackenem Hausbrot und Butter

12,80



Bergkäse am Stück mit Paprika, Zwiebeln ^{a,g,8}
Hausbrot und Butter

12,80

Vegetarische Gerichte

Allgäuer Käs'spatzen mit in Butter gebräunten ^{a,c,g,1,2,3,5,6,8}
Zwiebeln und Blattsalaten

13,80



Falafal an roter Curry-Kokossauce ⁸
dazu Broccoliröschen und Jasminreis

13,80



Hausgemachte rote-Beete-Knödel auf Meerrettichrahm ^{a,c,g}
grüner Spargel und geriebener Schafskäse

12,80



WITTELSBACHER HOF

HOTEL



Pasta

Spaghetti mit gebratenen Scampi ^{a,b,c,1,2}
und frischen Kräutern in Basilikumpesto

18,90



Tagliatelle mit Lachswürfel und Blattspinat ^{a,c,d,g}
in Gorgonzolasauce ^{a,c,d,g}

17,90



Pappardelle mit Putenbruststreifen und ^{a,c,g,5,8}
Asiagemüse in roter Curry-Kokossauce

18,90

Fisch

Forellenfilet Müllerin in Petersilienbutter gebraten ^{a,d,1,2,9}
Salzkartoffeln und Marktsalate

21,80



Saiblingfilet auf der Haut gebraten an Weißweinsauce ^{a,d,g,j,8}
frischer Blattspinat und bretonische Drillinge

19,80



Fleisch

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit ^{f, 1,2,3,8}
glacierten Zwiebeln, Speckböhnchen und Bratkartoffeln
22,90



Original Wiener Schnitzel vom Kalb ^{a,c,1,2,3,8}
mit Preiselbeeren, Röstkartoffeln und Salat
19,90



Allgäuer Filettopf – Schweinemédailles ^{a,c,g,8,15}
auf Käs'spätzle an Champignonrahm
16,90



gekochter Kalbstafelspitz an Meerrettichsauce ^{g,f,2,3,8,15}
Karottengemüse und Würfelpartoffeln
17,20



Putenbruststreifen in Pommerysenfsauce ^{a,c,8,15}
Kaiserschoten und Kräuterspätzle
16,90



Der krönende Abschluß

Mousse au Chocolat an frischen Früchten ^{8,15}
8,50



Panna Cotta mit Fruchtspiegel ^{9,8,11}
6,50



Crème brûlée mit Kokoseis ^{c.g,8,11}
9,50



Variation „Ebbes von allem“ ^{c.g,8,11,15}
11,80