



Vorspeisen

Büffel-Mozzarella im Ruccolabeet, Baguette ^{a,g}
8,50



Bruschetta mit Tomaten auf Röstbrot ^{a,1,3,5}
6,90



Bruschetta mit Garnelen auf Basilikumpesto und Röstbrot ^{a,b,1,3,5}
9,90



Gebackener Ziegenkäse mit Feige und Chilihonig an Salat ^{g,m}
9,90

Suppen

Kraftbrühe mit Griesnockerl und Schnittlauch ⁱ
5,20



Koriander-Curry-Suppe mit Croûtons ^{a,8}
5,90



Käsesüppchen mit Nuss-Crunch ^{h,8}
5,90



WITTELSBACHER HOF

HOTEL



Salate

Beilagensalat ^{1,2,5,h}

5,90 Euro



Großer Salatteller ^{1,2,5,h}

9,90 Euro



Lachsforellenfilet gebraten an bunten Marktsalaten ^{1,2,5,g,h}

15,90 Euro

Aus der kalten Küche

Milde holländische Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Dampfkartoffeln ^{d,i,g,3,5,8}

13,90 Euro



Kaltes Roastbeef mit Sauce Rémoulade und Bratkartoffeln ^{c,g,1,2,3}

14,50 Euro

Nudelgerichte

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

19,90 Euro



Tagliatelle mit Lachs und Blattspinat in Gorgonzola-Sahnesauce ^{a,c,d,g}

22,40 Euro



Vegetarische Gerichte

Allgäuer Käs'spatzen mit in Butter gebräunten Zwiebeln, dazu einen Salat ^{a,c,g,1,5}
14,90 Euro



Kaiserschmarr'n mit Rosinen, Mandeln und Apfelmus ^{a,c,g,h,15}
14,90 Euro



Rote Beete-Puffer und gebackener Blumenkohl mit Salzkartoffeln ^{a,c,g}
und Schnittlauch-Quark-Dip
14,90 Euro

Fischgerichte

Zanderfilet gebraten auf Petersilienwurzelpüree und Senfsauce ^{a,d,g,j}
23,90 Euro



Scampi in Knoblauchöl gebraten auf Tomatenreis mit Kräuterschaum ^b
24,90 Euro



Fleischgerichte

Putensteak auf Paprikagemüse und Drillinge ^{8,15}
15,90 Euro



„Grillteller Maison“ mit Sauce Foyot ^{g,i,1,2,3}
24,50 Euro



Schweinefiletmédailles vom Grill an Pilzrahmsauce ^{a,c,g,h,1,2,5,8,15}
mit hausgemachten Spätzle und Salat
19,90 Euro



Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln ^{a,c,h,1,2,3,5,8}
oder Steakhouse-Pommes, Preiselbeeren und gemischtem Salat
21,90 Euro



Zwiebelrostbraten mit Käs'spatzen, Röstzwiebel und bunter Salatteller ^{a,c,h,1,2,5,15}
24,90 Euro



Rosa gebratenes Lammrückenfilet auf Ofengemüse ^{g,i,5,8,15}
mit Thymianjus und Rosmarinkartoffeln
23,80 Euro



Médailles vom Hirschrücken an fruchtiger Hagebutten-Pfeffersauce ^{i,1,2,3,15}
mit Williamskartoffeln und Rosenkohl
29,50 Euro



WITTELSBACHER HOF

HOTEL



Dessert

Tartufo Classico – Halbgefrorenes aus Zabaione ^{h,8,15}

7,90



Schokoladentörtchen Black & White mit flüssigem Kern ^{a,h,8}

8,90



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

9,90