

Vorspeisen

Starter

Gemischter **Salat** mit weißem Balsamico Dressing

Mixed salad with white balsamic vinegar

6 €

Carpaccio vom bayerischen Rind, Trüffelvinaigrette

Carpaccio of bavarian beef with truffle vinaigrette

12 €

Geräucherte **Wildschein-Terrine** mit Feldsalat

Walnusskerne, Preiselbeeren, Meerrettichcreme

Smoked terrine of wild boar with lambs lettuce, walnut, cowberries, horseradish creme

14 €

Im Brick-Teig gebackener **Ziegenkäse** mit Honig

auf knackigen Salaten, frische Früchte

Fried goat`s cheese in patry with honney, salad and fruits

14 €

Backhendelstreifen auf großem gemischten Salat

weißes Balsamicodressing, Kürbiskernöl

Baked chicken stripes on a big mixed salad

16 €

Suppen

Soups

Kürbiscremesuppe Kürbiskernöl

Cream soup of pumpkin

5 €

Tafelspitzbrühe mit Leberspätzle, Gemüsestreifen, Schnittlauch

Clear soup with boiled beef, liver spätzle and vegetable stripes

5 €

Vegetarisch

Vegetarian

Kürbis-Ravioli an Safransauce

Parmesan, geschmorter Kürbis

Pumpkin Ravioli on Saffron sauce

15 €

Feine **Nudeln** im Trüffelrahm und frisch gehobelten Wintertrüffel

Noodles in truffle cream with shaved truffle

16 €

Risotto mit Steinpilzen und schwarzen Trüffel

Butter, Parmesan, Kirschtomaten

Risotto with yellow boletuses and black truffles

19 €

Fisch

Fish

Gebratener **Lachs** und **Zander** mit feinen Nudeln

Grüner Spargel, Estragonsauce

*Roasted salmon and pikeperch with noodles,
green asparagus and Estragonsauce*

20 €

Fleisch

Beef

Wiener Schnitzel von Kalbsoberschale

Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat

Wiener Schnitzel of veal, cowberries and potato cucumber salad

19 €

Rib-Eye aus dem Allgäu mit Kräuterbutter (ca. 250g)

Süßkartoffelpommes

Rib-Eye with herb butter and sweet potatoes

22 €

Gebratenes **Rinderfiletsteak** „Dry Age“ (ca.250g)

Kartoffelgratin, Ratatouille, Charlottensauce

Roasted filet steak of beef, potato gratin, Ratatouille and harlotte sauce

27 €

Dessert

Crème Brulée mit Waldbeerenragout

Crème Brulée with a ragout of wild berries

6 €

Frischer **Obstsalat** mit Zitronensorbet

Fruits salad with lemon sorbet

6 €

Zartbitter-Schokoladen Mousse mit Eierlikör

Bittersweet chocolate with egg liqueur

7 €

Kaiserschmarrn mit Apfelmousse

Kaiserschmarrn with stewed apple

7 €



Hotel Zimmerhof

Gerne servieren wir Ihnen folgende Menüs mit Reservierung ab 6 Personen

Menü I

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Croutons

☞ ✧ ☞

Viertel Limmerhof Ente in eigener Sauce mit Blaukraut, Semmel-, und Kartoffelknödel

☞ ✧ ☞

Apfelkücherl in der Mandelkruste mit Vanille Eis

32,50 Euro

Menü II

Hausgebeizter Lachs an Salatbouquet, kleinen Reiberdatschi und Dill-Senfsauce

☞ ✧ ☞

Karotten - Orangensuppe mit Kokos-Sahnehaube

☞ ✧ ☞

Rinderfilet mit Aromaten gebraten, Portweinsauce, Gemüsebouquet und Kartoffelrösti

☞ ✧ ☞

Zimtparfait mit Orangensalat- Estragon Ragout

44,00 Euro

Menü III

Rindercarpaccio mit Balsamicovinaigrette und gehobeltem Herbsttrüffel

☞ ✧ ☞

Filet vom Steinbuttfilet mit Steinpilzrisotto, Kirschtomate und Weissweinsauce

☞ ✧ ☞

Maracuja Sorbet

☞ ✧ ☞

Hirschkalbfilet mit Wacholderrahmsauce, Wirsinggemüse und Spätzle

☞ ✧ ☞

Cremé Brûlée

59,00 Euro