

SPEISEKARTE



VORSPEISEN

Vorspeisensalat	6,00
Gebackener Ziegenkäse Kürbis-Chutney Feldsalat	11,50
Geräucherte Ente Apfel-Chutney Feldsalat	13,00
Carpaccio vom Rind Parmesan Oliven-Tapenade	14,50

VEGAN & VEGETARISCH

Maultaschen Kürbis-Parmesan-Füllung Pinienkerne Schmelzzwiebeln Salatbukett	15,50
Buttenut "Chicken"  Blumenkohl Jasmin Reis	14,00

SUPPEN

Kürbissuppe Kürbiskernöl geröstete Kürbiskerne	7,50
Rehconsommé Rehklößchen	9,50

Alle Lebensmittel beziehen wir, soweit möglich, von der Marke „LandZunge“.

Das Gütesiegel steht für das Beste aus Allgäu-Oberschwaben. Zum Beispiel zartes Schweinefleisch oder feines Fleisch vom Weiderind, schmackhaftes Gemüse von hier bis hin zum würzigen Käse aus dem Allgäu.

HAUPTGÄNGE

Zwiebelrostbraten	26,00
Bratenjus Herbstgemüse Käsespätzle	
Geschnetzeltes vom Kalb 	21,50
"Züricher Art" Gemüsebukett Jasmin Reis	
Rehragout	24,00
Preiselbeeren Pfifferlinge Servietten Knödel	
Geschmorte Entenkeule	23,00
Kürbis Quitte hausgemachte Spätzle 	
Paniertes Schweineschnitzel	20,50
Schmelzzwiebel Bergkäse Gemüsebukett hausgemachte Spätzle	

3 GANG MENÜ

Kürbissuppe

Kürbiskernöl | geröstete Kürbiskerne



Geschnetzeltes vom Kalb "Züricher Art"

Gemüsebukett | Jasmin Reis

Überraschungsdessert

32,00

FISCHGERICHTE

Gebratenes Lachsfilet	22,50
Herbstgemüse Kräuterkartoffeln	
Gebratenes Zanderfilet	22,00
Serrano-Schinken-Mantel Kürbis-Graupen-Risotto	

GERNE AUCH FÜR ZWISCHENDURCH

Salat Platte	15,50
Gebratene Putenstreifen Hausdressing Ei Melone Nüsse	
Schweizer Wurstsalat 	10,50
Lyoner Emmentaler Essiggurken Ei Zwiebeln	
Schwäbischer Wurstsalat	10,50
Lyoner Schwarzwurst  Essiggurken Ei Zwiebeln	
Zusätzlich Bratkartoffeln	4,00
Zusätzlich Pommes Frites	4,00

KINDERKARTE

Tagliarini mit Tomatensauce	6,50
Parmesan	
Spätzle mit Soße „Handvoll“	2,50
Spätzle mit Soße „Tellervoll“	4,50
Paniertes Schweineschnitzel	9,00
Pommes Frites	
Panierte Fischfilets	9,00
Gurkensalat Pommes Frites	
Putengeschnetzeltes	9,50
Karottengemüse hausgemachte Spätzle	

DESSERTS

Lebkuchen Crème Brûlée	10,50
Fruchtgarnitur	
Schokoladentarte	10,50
Vanilleeis Fruchtgarnitur	
Apfel Crumble	10,50
Vanilleeis	
Kugel Milchspeiseeis	1,80
von der Eismanufaktur Isny	
Vanille Schokolade Erdbeere Walnuss Salted Caramel	
Kugel Sorbet	2,00
von der Eismanufaktur Isny	
Mango Zitrone Himbeere Birne Maracuja Holunderblüte	

GÄNSE

VOM GEFLÜGELHOF LAURATAL



Ofenfrischer Gänsebraten	36,50
von Brust & Keule	
Quittenmousse Apfel-Rotkraut glasierte Maronen zweierlei Knödel	
Nach Verfügbarkeit möglich	
Ganze Gans	170,00
Auf Vorbestellung	

Bei Umbestellungen berechnen wir 1,50 Aufpreis.
Sofern möglich, bieten wir gerne kleine Portionen an.

Danke für Ihr Verständnis.

ALLERGENE

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne geben wir Ihnen eine Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergene (Zutaten).

WIR FREUEN UNS AUF IHRE RÜCKMELDUNG...

Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohl gefühlt haben und freuen uns, wenn Sie sich ein paar Minuten Zeit nehmen und uns auf den verschiedenen Internetportalen bewerten.

Like & Follow us on:



Bewertungen

www.tripadvisor.de

Restaurant Altdorfer Hof



Sehr geehrte Gäste,

Wir freuen uns Sie im Restaurant persönlich begrüßen zu dürfen.

ÖFFNUNGSZEITEN

FRÜHSTÜCKSBUFFET:

Montag bis Freitag:
06:30 Uhr – 10:00 Uhr

Wochenende & Feiertage:
07:00 Uhr – 10:00 Uhr

RESTAURANT:

Mo. – Sa
17:30 Uhr – 21:30 Uhr

Sonntag & Feiertage
11:30 Uhr – 14:00 Uhr

SCHLIESSTAG
Sonntag Abend

BRUNCHTERMINE 2023

SONNTAG, 19.11.2023
SONNTAG, 10.12.2023 – 2. ADVENT

Planen Sie eine Familienfeier und suchen Sie eine Lokalität in der Nähe?

Reservieren Sie einen Tisch in unserem Restaurant
und wir erstellen einen individuellen Menüvorschlag für Sie.

Nach Rücksprache sind wir auch außerhalb der Restaurant Öffnungszeiten für Sie da.

Haben Sie Sonderwünsche?
Unser Küchen- und Serviceteam steht Ihnen für weitere Wünsche gerne zur Verfügung.
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!