

SPEISEKARTE



VORSPEISEN

Vorspeisensalat	6,90
Chilli Garnelen Knoblauch Petersilie	14,50
Tettninger Weichkäse Kürbischutney Salatbukett	10,50

SUPPEN

Hühnerbrühe Fleischeinlage Erbsen Fadennudel	8,50
Süßkartoffelsuppe Kokosschaum	7,80

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.

VEGAN & VEGETARISCH

Gemüse Maultaschen Schmelzzwiebeln Salatbukett	16,00
Gemüseintopf  Kichererbsen Baguette	15,00

HAUPTGÄNGE

Rumpsteak 	33,00
Pfeffersauce Gemüsebukett Bratkartoffeln	
Hähnch Brust	22,50
Parmesan-Ei-Hülle Tomatensauce Tagliarini	
Bozner Gröstel	17,50
Rindfleisch Spiegelei Bratkartoffeln	
“Altdorf Töpfler”	24,50
Schweinemedallions Pilzrahmsauce Röstzwiebeln Gemüsebukett Käsespätzle	
Wiener Schnitzel vom Kalb	28,50
Preiselbeeren Salatbukett Pommes Frites	
Rinderschmorbraten	23,50
Bratenjus Gemüsebukett hausgemachte Spätzle	

3 GANG MENÜ

Süßkartoffelsuppe
Kokosschaum

Rinderschmorbraten
Bratenjus | Gemüsebukett |
hausgemachte Spätzle

Überraschungsdessert

36,00

FISCHGERICHTE

Gebratenes Zanderfilet	26,00
Mandelbutter Gemüsebukett Kartoffeln	
Doradenfilet Mediterran	24,50
Parmaschinken Tagliarini	

GERNE AUCH FÜR ZWISCHENDURCH

Salat Platte	16,80
Gebratene Putenstreifen Hausdressing Ei Melone Nüsse	
Schweizer Wurstsalat 	13,50
Lyoner Emmentaler Essiggurken Ei Zwiebeln	
Schwäbischer Wurstsalat 	13,50
Lyoner Schwarzwurst Essiggurken Ei Zwiebeln	
Zusätzlich Bratkartoffeln	4,50
Zusätzlich Pommes Frites	4,50

ALLERGENE

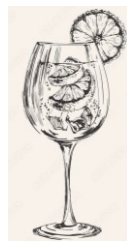
Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne geben wir Ihnen eine Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergene (Zutaten).

Digestif Empfehlung

Bodensee Edelbrand (2cl) 4,90
Quitte | Haselnuss | Sauerkirsche | Cöxle
(fragen Sie nach wechselnde Sorten
im Sortiment)

Bodensee Liköre (2cl) 4,20
Pfirsich | Pflaume | Walnuss | Bratapfel
(fragen Sie nach wechselnde Sorten
im Sortiment)

Cocktail Empfehlung



Rosencocktail 8,50
Sekt | Cassis | Anis | Rum | Bitter Lemon |
Grenadine

Altdorfer Hof 8,50
Sekt | Cointreau | Maracujasaft | Lime Sirup
Grenadine

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

DESSERT

Brandteigkrapfen	8,00
Vanilleeis	
Crème Brûlée Variation	11,50
Espresso mit Vanilleeis	4,80
Kugel Milchspeiseeis 	2,50
von der Eismanufaktur Isny	
Vanille Schokolade Walnuss Kokos Joghurt-Heidelbeere Mocca	
Kugel Sorbet	2,70
von der Eismanufaktur Isny	
Mango Zitrone Himbeere Maracuja Erdbeere Waldbeere	

KINDERKARTE

Tagliarini mit Tomatensauce	8,50
Parmesan	
Spätzle mit Soße „Handvoll“	3,50
Spätzle mit Soße „Tellervoll“	6,00
Paniertes Schweineschnitzel	10,50
Pommes Frites	
Panierte Fischfilets	10,50
Gurkensalat Pommes Frites	
Putengeschnetzeltes	10,50
Karottengemüse hausgemachte Spätzle	

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.

Bewertungen bei Google

Hotel Restaurant Altdorfer Hof



Like & Follow us on:

**Unsere Brunch-Termine**

Werden noch bekanntgegeben

TÄGLICHES FRÜHSTÜCKSBUFFET AUCH FÜR NICHT HOTELGÄSTE

19,00 € pro Person

ÖFFNUNGSZEITEN**FRÜHSTÜCKSBUFFET:**Montag bis Freitag:
06:30 Uhr – 10:00 UhrWochenende & Feiertage:
07:00 Uhr – 10:00 Uhr**RESTAURANT:**Montag bis Freitag
17:30 Uhr – 21:30 Uhr**RESTAURANT GESCHLOSSEN****Samstag & Sonntag****Bei Anfragen ab 15 Personen geöffnet****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. Unser Küchen- und Serviceteam steht Ihnen für individuelle Wünsche gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

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