



To Go Karte Bitte Vorbestellen 08327/503

| | |
|---|-------|
| <u>Portion Knoblauchbrot</u> | € |
| 3 Scheiben Baguette mit Kräuterknoblauchschaum überbacken | 3,50 |
| <u>Vegane Küche</u> Hütteneintopf | |
| deftiger Eintopf mit Berg-Biolinsen, Karotten, Kartoffeln dazu hausgemachtes Bauernbrot | 6,50 |
| nicht Vegan mit hausgemachten Hirschkaminwurzchen-Scheiben | 7,50 |
| <u>Allgäuer Kässpätzle</u> | |
| Eierspätzle mit würziger Alp-Käsemischung sowie Butterzwiebelschmelze | 7,00 |
| <u>Sommersalat</u> | |
| knackig frische Blatt- und Wildkräutersalate an feinem Hüttendressing mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet an Zitronenpfeffer und Weißbrot | 13,80 |
| <u>Äplerpenne</u> | |
| hausgemachte Penne (Qualitätshartweizengries, frische Eier und Curcuma) in Trüffel-Wildkräuterrahm mit Gemüsestreifen und Rucola, dazu frisch gehobelten U-Stuiner Bergkäse | 9,00 |
| <u>Schnitzel Wiener Art</u> | |
| gebratenes Landschweineschnitzel in Knusperpanade dazu Pommes Frites | 13,00 |
| <u>Gemischtes Wildragout</u> | |
| vom Reh und Hirsch in Burgunder-Waldhonigsauce dazu Speckrosenkohl, Brezenknödel und Wildpreiselbeeren | 14,50 |
| <u>Allgäuer Wurstsalat</u> | |
| Lyonerwurst 1,3,4 – und Emmentalerstreifen, Essiggurke, Zwiebelringe und hausgebackenem Bauernbrot | 7,00 |
| <u>Heiße Hüttensee</u> | |
| reichlich belegt mit feinem Kochschinken 1,3,4, Salami, Tomaten und Emmentalerkäse, im Ofen überbacken, garniert mit Blattsalat und Hüttendip | 5,90 |
| <u>Rustikaler Hüttenfladen</u> | |
| resche Hüttenpizza mit Sauerrahm, Lauchzwiebeln, Ruccola, Speckwürfel, würziger Alp-Käsemischung und Mozzarella a g`herige Portion (gerne auch ohne Speck) | 9,80 |