

SPEISEKARTE



Suppe

Kräuter-Flädle-Suppe   5,00
Rinderbouillon mit hausgemachten Kräuter-Flädle

Salate

Mattenhauser Salatteller³   groß 11,00
Kartoffelsalat, Blattsalate, Rettichsalat, Karottensalat,
Krautsalat, Joghurt-Dip klein 5,50

Mattenhauser Salatteller³ mit Fischknusperle 14,20
gebacken im Bierteig

Mattenhauser Salatteller³ mit Roastbeef  14,40
kalte, rosa gebratene Roastbeef-Scheiben vom Allgäuer Weiderind

Allgäuer Wurstsalat^{2,3} 9,70
vom Landschwein mit Zwiebel, Paprika, Gurke
und Allgäuer Bergkäse, dazu Brot

Tafelspitz-Salat vom Allgäuer Weiderind 12,80
mit Rucola und roten Zwiebeln in Meerrettich-Dressing³, dazu Brot

Spätzle & Co.

Hausgemachte schwäbische Maultaschen³ 13,70
mit feiner Liebstöckelnote, abgeschmelzt mit Zwiebeln, dazu Salatteller

Bio "Alb-Leisa"^{3,1} mit hausgemachte Spätzle   9,50

Bio "Alb-Leisa"^{3,1} mit Spätzle und Saitenwurst  12,90

Hausgemachte Kräuter-Kässpätzle 11,50
mit Frühlingszwiebeln, Schmand, Röstzwiebeln

Kindergerichte

Hausgemachte Spätzle mit Bratensoße 4,50

Portion Pommes mit Bratensoße 4,50

Hähnchen Nuggets mit Pommes frites 5,70

Kinderschnitzel mit Pommes frites 5,70

Fleisch & Fisch

Rückensteak vom LandZunge Schwein 13,90
gegrilltes Steak mit Kräuterbutter und Salatteller³

Schnitzel vom LandZunge Schwein 13,70
in knuspriger Panade mit Pommes frites ODER Salatteller³

Mattenhauser Zwiebelrostbraten 23,80
vom Allgäuer Weiderind auf Kräuter-Käsespätzle,
mit hausgemachten Röstzwiebeln

Zartes Siedfleisch vom Allgäuer Weiderind   14,90
im Wurzelgemüse-Sud, dazu Speck-Bratkartoffeln
und frischer Meerrettich⁵

Mattenhauser Töpfle 15,90
Schweinefilets vom Grill auf hausgemachten Spätzle,
in Rahmsoße von frischen Champignons

Seelachsfilet in knuspriger Kräuterpanade 13,50
mit hausgemachter Remoulade² und Salatteller³

Süßes

Wiener Apfelstrudel 5,20
mit Vanilleeis und Sahne

Auf die Hand

Wurzelbrot-Wecken



7,20

mit Kartoffel-Rösti
und Rote Bete, Zitronen-Schmand,
frischem Meerrettich, Rucola^{3,5}



7,40

mit gezupftem Fleisch
vom LandZunge Schwein, mit Weißkraut,
Kräuter-Schmand, Zwiebeln³

... diese Woche 07. Feb. – 11. Feb. 2021 Euro



Maronencremesuppe mit Schafkäse 5,60



Asiatischer Salat mit Reismudeln, Chinakohl 13,80
Cashew-Nüssen, asiatischem Gemüse, dazu gegrillte Hähnchenbrust



Allgäuer Käseschnitzel vom LandZunge 14,70

Schwein, überbacken mit Allg. Käse und Tomaten, dazu Kroketten



„Oma´s Kümmelfleisch“ vom LandZunge 14,20

Schwein in Sahnesoße, dazu Karotten-Lauchgemüse und Kartoffeln



Hausgemachte Krautkrapfen mit Zwiebeln 12,30

abgeschmelzt in Bärlauchrahm



„Allgäu Kruste“ Cordon Bleu vom LandZunge 14,60

Schwein, gefüllt mit Romadur und Speck, dazu Pommes Frites



Gegrilltes Doraden-Filet auf Curry-Wirsing 17,50

dazu Süßkartoffel-Pommes



„Fiochetti“ Teigsäckchen gefüllt mit 12,90

Gorgonzola in Salbei-Nuß-Butter mit Fenchel-Tomaten-Gemüse

Zartschmelzende Mouse au Chocolat 5,90

mit glasierten Kirschen

Telefon: 0176 624 157 50

Öffnungszeiten DRIVE-IN:

Mo-Do 17:00-19:45 Uhr

So 11:30-14:00 Uhr

17:00-19:45 Uhr

Freitag & Samstag Ruhetag

Hotel-Landgasthof
KREUZ



LandZunge



Kraut des Monats



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegetarisch



Vegan