



ALLGÄUER GASTHOF UND HOTEL AM MARIENPLATZ IN IMMENSTADT



SPEISENKARTE

täglich 11:30 - 14:15 Uhr und 17:30 - 21:00 Uhr

| | | |
|--------------------------|---|-----------------|
| <u>Aperitiv</u> : | Kressecco mit Holunderlikör oder Rosenlikör | 4,50 EUR |
| | Aperol Sprizz, herrlich erfrischend | 6,10 EUR |
| | Hugo Sprizz mit Limette, genauso erfrischend | 6,10 EUR |
| | Ingwer Sprizz mit Rhabarbersaft | 6,10 EUR |
| | Lillet Wild Berry mit Lillet blanc | 5,90 EUR |
| | Campari Sprizz mit Orange | 5,90 EUR |
| | Pellegrino's Sanbitter (alkoholfrei) | 3,20 EUR |
| Special | >>>> Limoncello Sprizz mit Zitrone | 6,10 EUR |
| | | |
| <u>Suppen:</u> | Kraftbrühe mit hausgemachten Brätspätzle | 4,50 EUR |
| | Allgäuer Käserahmsuppe mit Croutons | 5,20 EUR |

Warum eine MONATSKARTE? Wir haben uns in der Küche überlegt wie wir unser Angebot für Sie verbessern können. Uns ist dabei eingefallen, daß wir unsere Speisekarte verkleinern und um eine MONATSKARTE erweitern könnten. Hier werden im monatlichen Wechsel Gerichte und Zutaten ersetzt und der jeweiligen Jahreszeit angepasst. Die Karte wird also zwölfmal im Jahr gewechselt.

Wir sind vor fast 40 Jahren mit dem Gedanken angetreten, das Ein oder Andere eben auch mal Anders zu machen. (Etwas) Anders zu kochen, anders anzurichten, anderes zu servieren. Wir möchten diesem Gedanken treu bleiben, es aber nicht übertreiben.

Und ob das funktioniert; entscheiden alleine Sie als unser Gast.

bitte um Vorbestellungen: 08323 8628
Weitere Informationen: www.drei-koenig.de,
www.facebook.com/gasthofdreikoenig

SALATE, FRISCH VOM MARKT

Beilagensalat „a la carte“ mit Baguette 5,20 EUR

„Allgäuer Käsezigarre“ -eine Spezialität des Hauses-
mit frischen Salaten serviert, Preiselbeeren, Baguette 10,50 EUR
(-hausgemachte Käsezigarre- Teig aus geriebenem
Bergkäse, Sahne, Ei und Kräutern, paniert und knusprig ausgebacken.
Sieht aus wie eine „Havanna“.)

Bunter Sommersalat „Boulevard“ mit marinierter Hühnerbrust
Sc. Vinigrette und Körner-Baguette 14,80 EUR

Salatteller mit Knoblauch-Dressing, sautierte Flusskrebse
und Bäckchen vom Steinbeisser, Körner-Baguette 16,20 EUR

Salate mit Balsamico-Dressing und Anti-Pasti (eingelegtes Gemüse)
dazu Frischkäseperlen mit Feigenfüllung, Körner-Baguette 14,50 EUR

VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte Spinat-Serviettenknödel mit frischen Kräuter-Seitlingen
in Rahm und abgeschmelzten Tomaten, dazu Salate 16,20 EUR

Tiroler Schlutzkrapfen mit Ricotta-Spinat-Füllung, mit Pinienkernen,
getrocknete Tomaten und Zucchini, Parmesan, dazu Salate 16,20 EUR

Hausgemachte Lasagne -eine Spezialität der Küche-
Linsen-Bolognese mit Sellerie, Karotten, Zwiebeln und Tomaten
mit Schmand und Käse gratiniert, dazu gemischter Salat 16,50 EUR

jeden Samstag: (Sie können gerne vorbestellen)

Ofenfrisches Spanferkel-Bugschäufele
mit hausgemachtem Bayrisch-Kraut, Dunkelbiersoße
dazu Kartoffelknödeln 17,00 EUR
als Seniorenteller: 14,00 EUR

HAUPTGERICHTE

**Knuspriges Kartoffelrösti mit Schweinefilet,
Rahmchampignons und Emmentaler überbacken 13,80 EUR**

**"Alpin Spätzle"
Kässpatzen "nach Art des Hauses" (mit Speck)
und abgeschmelzten Zwiebeln, dazu frische Salate 13,20 EUR**

**Portion Spanferkelbraten mit Zwiebel-Honig-Jus
dazu Serviettenknödel und frischen Salaten 16,50 EUR
als Seniorenteller: 13,00 EUR**

**„Wiener Schnitzel“ vom Kalb
mit Pommes frites und gemischten Salaten 26,00 EUR
als Seniorenteller: 19,20 EUR**

unsere besondere Empfehlung:

**Zarte Medaillons „Teres Major“ der Geheimtipp unter den
Rindersteaks (Metzgerstück) mit hausgemachter pikanter Salsa,
Kräuterbutter, pommes rustico, frische Salate 29,20 EUR**

UNSERE FISCHGERICHTE

**Gebratenes Filet vom Zander
mit hausgemachtem Ratatouille-Gemüse, Basmati-Reis 24,50 EUR
als Seniorenteller: 19,00 EUR**

**Gebratenes Filet vom Fjord-Lachs auf Nudeln
mit Frischkäsesoße, dazu Blattspinat und Cocktail-Tomaten 26,50 EUR**

zum Nachtisch, klein & sehr fein:

Zweierlei Gourmeteis, Pistazien & Walnuss-Eiscreme
mit Eierlikör und Sahnetupfer 7,80 EUR

„Kaiserschmarrn“ (kleine Portion)
mit Zimt-Pfaumen-Eiscreme 8,50 EUR

Hausgemachtes ohne Eis:
„panna cotta“ mit Heidelbeersoße 5,80 EUR

EIS SHOTS

Cherry Amarena-Kirscheis auf
Natur-Joghurt mit Kirschen

Summer Breeze Joghurt-Eiscreme mit Mango-Konfit
und Maracuja-Likör

Berry Buttermilch-Heidelbeer-Eiscreme mit Pancake
und weisser Schokoldensoße (mit Alkohol)

„Affogato“ aromatischer Espresso mit Vanilleeis

oder ein „Städtler Küsschen“ Vanille-Eiscreme mit Kürbiskernöl
und kandierte Nüsse, Sahnetupfer

alle 4,30 EUR

unsere Digestif; alles in 2 cl

„Heuschnaps“, aus Allgäuer Bergwiesenheu 3,30 EUR

Unterturner Himbeergeist aus Südtirol 3,30 EUR
Tiroler Zirbenspitz von Walcher 3,70 EUR

Grappa - Piemont Riserva - 3,40 EUR
Aquavit „Linie“ das Original 3,80 EUR

Spezialitäten von der Allgäu Brennerei in Sulzberg:



Haselnuss-Schnaps / Marillen Schnaps „Alte Milde“ / Allgäuer Enzian
Apfel Schnaps „Alte Milde“ alle 3,40 EUR / Williams Christ mit Birne 4,30 EUR