



# ALLGÄUER GASTHOF UND HOTEL AM MARIENPLATZ IN IMMENSTADT



## SPEISENKARTE

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

<b><u>Aperitiv :</u></b>	<b>Kressecco mit Holunderlikör oder Rosenlikör</b>	<b>4,50 EUR</b>
	<b>Aperol Sprizz, herrlich erfrischend</b>	<b>6,10 EUR</b>
	<b>Hugo Sprizz mit Limette, genauso erfrischend</b>	<b>6,10 EUR</b>
	<b>Ingwer Sprizz mit Rhabarbersaft</b>	<b>6,10 EUR</b>
	<b>Lillet Wild Berry mit Lillet blanc</b>	<b>5,90 EUR</b>
	<b>Campari Sprizz mit Orange</b>	<b>5,90 EUR</b>
	<b>Pellegrino's Sanbitter (alkoholfrei)</b>	<b>3,20 EUR</b>
<b>Special</b>	<b>&gt;&gt;&gt;&gt; Limoncello Sprizz mit Zitrone</b>	<b>6,10 EUR</b>

<b><u>Suppen:</u></b>	<b>Kraftbrühe mit hausgemachten Brätspätzle</b>	<b>4,50 EUR</b>
	<b>Allgäuer Käserahmsuppe mit Croutons</b>	<b>5,20 EUR</b>



**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 Speisenkarte 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](http://www.drei-koenig.de)  
[www.facebook.com/gasthofdreikoenig](https://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