

LASSEN SIE DEN ALLTAG FÜR EINEN MOMENT HINTER SICH.
HIER IM HISTORISCHEN GEBÄUDE DES EHEMALIGEN
SCHLOSSHOTEL LISL, FERNAB VOM TRUBEL, GENIESSEN SIE ZU JEDER
TAGESZEIT HERRLICHE AUSBLICKE AUF DIE SCHLÖSSER
NEUSCHWANSTEIN UND HOHENSCHWANGAU.

UNSER KULINARISCHES CREDO:
EINE MODERNE HOMMAGE AN DIE BAYERISCHE ALPENKULINARIK.
SAISONAL MUSS ES SEIN, REGIONAL UND MIT BESONDEREM
AUGENMERK AUF DER QUALITÄT, SOWIE HÖCHST MÖGLICHER
SORGFALT IN DER ZUBEREITUNG UNSERER PRODUKTE.
UNSER PRINZIP: „FARM TO TABLE“. WIR BEZIEHEN FLEISCH UND WURST-
WAREN, FISCH, GEMÜSE, KRÄUTER, KÄSE UND OBST SOWIE BROT UND
GEBÄCK DESHALB AUSSCHLIESSLICH VON TRADITIONELLEN BETRIEBEN
AUS DER REGION – UNSEREN PARTNERN IN DIESER GEMEINSAMEN IDEE.

SCHÖN, DASS SIE DA SIND.
IHRE GASTGEBER

MARTIN PETERS
KÜCHENCHEF

DEBORAH HÖSS
RESTAURANTLEITUNG



GEDECK

WARMES SAUERTEIGBROT | BERGSALZBUTTER
HANDGERÜHRTEM, MIT AROMATEN VERSETZTEM ALLGÄUER QUARK

UNSER HAUSBROT WIRD VON DER BÄCKEREI GSCHWILL IN BERG JEDEN TAG
AUS REGIONALEN PRODUKTEN FRISCH FÜR SIE GEBACKEN

VORSPEISEN

BIO FELDSALAT VON DER REICHENAU | KARTOFFELDRESSING |
EINGELEGTEN TOMATEN | GERÖSTETEM SAUERTEIGBROT

FÜR DIESES GERICHT BEZIEHEN WIR SÄMTLICHE PRODUKTE VON ZULIEFERERN
DIREKT AUS DER REGION. BROT VOM BÄCKER GSCHWILL, FELDSALAT VON DER REICHENAU
UND KARTOFFELN AUS DER REGION

12,00 €

MÖGLICHE ERWEITERUNG

· 16 MONATE GEREIFTER BERGKÄSE VON DER KÄSEREI HOCH'ALP 4,50 €

DÜNNE SCHEIBEN VOM AUBRAC RIND | BÜRGERMEISTER STÜCK |
KOPFSALAT | PFEFFERPESTO | BLUTAMPFER

ALS BÜRGERMEISTERSTÜCK BEZEICHNET MAN EINEN TEIL DES RINDES OBERHALB DER KEULE,
WELCHES BESONDERS ZART IST, DA ES AUSSCHLIESSLICH AUS MUSKELFLEISCH BESTEHT

18,50 €

SPARGELSALAT VOM SCHROBENHAUSENER SPARGELFELD
BLUTORANGE | WILDKRÄUTERSPITZEN | GERÖSTETE HASELNUSS
MIT EXTRA AUSGEWÄHLTEN WILDKRÄUTERN AUS DEN ALPEN UND DEM ALPENVORLAND

16,50 €



SUPPEN

KRÄFTIGE BRÜHE VOM RIND | ALLGÄUER KÄSEKNÖDEL | MARK | SCHNITTLAUCH

HIER LEBEN UND ARBEITEN WIR NACH DEM „NOSE TO TAIL“-PRINZIP UND VERWENDEN
SO VIEL WIE MÖGLICH VON EINEM TIER AUS DER REGION

9,50 €

BÄRLAUCHSUPPE | TOMATEN CASHEWTATAR

UNSER BÄRLAUCH STAMMT VON DEN AUEN UND AUS DEN WÄLDERN ENTLANG DES
LECHS UND IST REICH AN VITAMIN C UND ANDEREN MINERALSALZEN

9,50 €

FISCH VON DER EPFENHAUSENER FISCHZUCHT BIRNBAUM

FILET VON DER BAYERISCHEN LACHSFORELLE | ERBSENPÜREE
ROH MARINIRTER FENCHEL | ALLGÄUER LEINDOTTERÖL
KAROTTEN-INGWER-CHUTNEY

DAS KALTGEPRESSTE LEINDOTTERÖL IST DER PERFEKTE OMEGA 3 LIEFERANT WAS SICH POSITIV
AUF DAS GEHIRN, CHOLESTERIN UND UNSER IMMUNSYSTEM AUSWIRKT. WIR BEZIEHEN AUCH
DIESES ÖL DIREKT VON DER ALLGÄUER ÖLMÜHLE IN KEMPTEN

24,00€

SCHONEND ZUBEREITET OHNE FISCH UND FLEISCH

BÄRLAUCHRAVIOLI
SÜSSE VANILLETOMATEN | MANDELN

16,00€



FLEISCHGERICHTE

ENTRECOTE VOM MURNAUER RIND
GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL | KARTOFFEL-BERGMÄSEGRATIN
BÄRLAUCHBUTTER

DAS HIER VERWENDETE FLEISCH VOM MURNAUER RIND BEZIEHEN WIR DIREKT VON DER ALLGÄUER LANDMETZGEREI KAUFMANN IN ROSSHauptEN, WELCHE NUR AUSGEWÄHLTE TIERE VERARBEITET UND DEM FLEISCH DIE ZEIT ZUM REIFEN GIBT, WELCHES ES BENÖTIGT

32,00 €

GEBACKENES VOM STUBENKÜKEN
KARTOFFEL-GURKENSALAT | KALTGERÜHTE PREISELBEEREN

DIE STUBENKÜKEN BEKOMMEN WIR NUR VON AUSGEWÄHLTEN BAUERN AUS DER REGION WELCHE WIR IN EINE PANADE VON UNSEREM BÄCKER GSCHWILL PACKEN UND IN REINEN BUTTERSCHMALZ AUSBACKEN

25,00 €

DESSERT

ALLGÄUER RAHMWÄHE
RHABARBER-THYMIANRAGOUT CITRUS MERINGUE
GEFRORENE BUTTERMILCH

14,00 €

KAISERSCHMARRN „LISL“ | APFELRAGOUT | VANILLEEIS
UNSER ÜBER GENERATIONEN WEITERGEREICHTES FAMILIENREZEPT
WIRD HIER FÜR SIE IN CA. 20 MINUTEN BACKZEIT ZUBEREITET

12,00 €

ALPENKÄSE IN VERSCHIEDENEN REIFEGRADEN
AFFINIERT VON DER KÄSEREI HOCHALP

14,50 €



WIR BIETEN IHNEN EIN UNVERGESSLICHES AMBIENTE
FÜR IHRE PRIVATEN FEIERLICHKEITEN JEDER ART.
SPRECHEN SIE UNS GERNE AN.

FÜR INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN,
WENDEN SIE SICH BITTE GERNE AN UNSER SERVICEPERSONAL