

Gasthof Hotel Drei König
SPEISEKARTE 2011

Aperitif

Martini, bianco, rosso, 16 %	5 cl	3,20 EUR
Campari mit Soda oder Orangensaft, 25 %	4 cl	4,10 EUR
Kressecco mit Holundersirup		3,50 EUR
Aperol Spritz, herrlich erfrischend		3,90 EUR

Suppen

Kraftbrühe mit Flädle		2,60 EUR
Allgäuer Käserahmsuppe mit Croutons		2,90 EUR

Vorspeisen

(ab 17:30 Uhr)

Gebratener Garnelenspieß mit Sc. Aioli, auf Salatgarnitur, dazu Baguette		6,20 EUR
Räucherlachs mit Preiselbeersahne ausgarniert, dazu Baguette		5,50 EUR
Allgäuer Käsezigarre, eine Spezialität des Hauses mit frischen Salaten, dazu Baguette		5,60 EUR

kleine Gerichte:

Hacksteak vom Grill „Allgäuer Art“ mit Tomaten und Bergkäse überbacken dazu Bratkartoffeln		7,90 EUR
Knuspriges Tellerrösti mit Speck und Spiegelei, dazu Salate		6,70 EUR
Gebratener Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat		6,80 EUR
Knuspriges Kartoffelrösti mit Schweinefilet, Rahmchampignons und Emmentaler überbacken		8,40 EUR

Gasthof Drei König

Portion Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Apfel-Zwetschgen-Kompott	8,20 EUR
Geschnetzeltes Putenbrustfilet mit Gemüse, Basilikumpesto und Rahmnudeln	8,40 EUR
Wurstsalat mit Brot (ab 14 Uhr)	5,70 EUR
Schweizer Wurstsalat mit Brot (ab 14 Uhr)	6,90 EUR

Salate, frisch vom Markt

- mit gebackenem Bergkäse, dazu Baguette eine Spezialität des Hauses	8,60 EUR
- „Boulevard“ mit zartem Putenbrustfilet serviert, dazu Baguette	8,60 EUR
- mit gebratenen Garnelen, dazu Baguette	8,60 EUR
- dazu gebratene Speckrouladen mit Zwetschgen und Schafskäse gefüllt, dazu Baguette	8,30 EUR
- „Bauernsalat“ mit Oliven, Zwiebeln, Feta und Zaziki, dazu Baguette	7,90 EUR

Vegetarische Gerichte:

Gebratene Serviettenknödel mit frischem Blattspinat und Bergkäse gratiniert, Rahmchampignons und frischen Kräutern	8,20 EUR
Hausgemachte Gnocchi mit Schwarzwurzel, Karotten und Zucchini, dazu Käserahmsoße	8,20 EUR

Gefüllte Pfannkuchen mit frischem Saisonsgemüse
dazu Salzkartoffeln 7,60 EUR

Einheimische Gerichte

„Alpin Spätzle“ Kässpätzchen nach Art des Hauses
(mit Speck) dazu frische Salate 8,50 EUR

Schweinebraten mit Serviettenknödeln
und frischen Salaten 9,20 EUR
als Seniorenteller: 7,80 EUR

Schnitzel „Bergbauern Art“
knusprig gebackenes Schnitzel mit Spiegelei
gebackene Kartoffelecken und Erbsen-Mais-Gemüse 10,50 EUR

„Allgäuer Schmankerl“
gratiniertes Schweinerücken-Medaillon
mit hausgemachten Spätzle und frischen Salaten 12,20 EUR

Spezialitäten der Küche (11:30 - 14°° & 17:30 - 21°° Uhr)

Kalbsschnitzel „Städtler Art“, mit Bergkäse gefüllt,
dazu feine Rahmsoße und Kräuterspätzle 13,50 EUR

Zarter Zwiebelrostbraten „nach Art des Hauses“
mit Speck und Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln 13,50 EUR

Tranchierter Lammrücken im Ganzen gebraten,
dazu Bratkartoffeln und grüne Bohnen 14,20 EUR

Zartes Rinderfiletsteak vom Grill mit
hausgemachter Kräuterbutter, Speck und Bratkartoffeln 15,50 EUR

Filettopf „Jäger Art“ Schweinefilet mit frischen Champignons
und Rahmsoße auf hausgemachten Spätzle
mit Bergkäse überbacken 13,50 EUR

Tranchierte Mais-Poularde mit Raclettkäse gefüllt
auf Rahmnudeln mit Gemüsewürfeln 11,80 EUR

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb
mit Pommes frites und gemischten Salaten 13,20 EUR
als Seniorenteller: 10,50 EUR

Ganz wilde Gerichte
(11.30 - 14 & 17,30 - 21 Uhr)

Zartes Hirschsteak mit Preiselbeerrahmsoße
dazu Serviettenknödeln und frische Salate 13,50 EUR

Medaillons vom Wildschweinerücken
mit Rosmarin, Quittensoße,
glasierte Karotten, hausgemachte Gnocchi 13,50 EUR

Zarter Gamsbraten mit Preiselbeerbirne,
dazu hausgemachte Spätzle und Salate 11,50 EUR
als Seniorenteller: 9,90 EUR

Fischgerichte
(11:30 - 14°° & 17:30 - 21°° Uhr)

Filet vom „Red Snapper“ auf Paprikanudeln
mit Zwiebeln und Schafskäse 11,20 EUR

Gebackenes Filet vom Heilbutt „Cordon bleu“
- eine Spezialität der Küche -
mit Räucherlachs und Bergkäse gefüllt
garniert mit reichlich Salat 12,80 EUR

Gebratenes Filet vom Fjordlachs
mit Rahmnudeln, Tomaten, Zucchini und Pesto 13,20 EUR-

einheimische Fische:

Gebratene Filets vom Allgäuer Bachsaibling
mit Zitronenbutter und Kapern, Zucchini Gemüse
und Kartoffeln 13,80 EUR

Gebratenes Filet von der Lachsforelle
eine Spezialität des Hauses -
auf Kaiserschoten, dazu Gratin-Kartoffeln 14,50 EUR

Gasthof Drei König

zum Nachtisch, klein & sehr fein:

„cafe glace“ Vanilleeis mit aromatischem Schümlikaffee	3,30 EUR
Zweierlei Gourmeteis Champagner-Trüffel und Walnuss-Eiscreme mit Eierlikör und Sahnetupfer	4,50 EUR
„Rote Lola“ Rote Grütze mit Vanilleeis	4,20 EUR
Hausgemachte „Cassata“ (Eisbombe) mit frischen Früchten und Sahnegarnitur	4,80 EUR
Latte Macchiato Eisbombe mit Amarula und Früchten serviert	4,80 EUR

hausgemachte Spezialitäten zum Nachtisch (ab 17,30 Uhr)

„Apfelküchle“ mit Vanilleeis	5,30 EUR
Hausgemachte Nougat-Marzipan-Roulade mit Früchten garniert	5,20 EUR
Sahneparfait von fruchtiger Mango mit Fruchtsoße und Sahnetupfer	5,50 EUR
Käse schließt den Magen Allgäuer Käse vom Brett, ausgarniert	6,20 EUR

UNSER RESTAURANT IST ABTEILBAR
separate Räume für 15, 35 und 90 Personen sind vorhanden

Bitte beachten Sie unsere
TAGESKARTE
im täglichen Wechsel