



Zur blauen Traube



Sommer – Gerichte



.....schmecken aber auch an kühlen Tagen

	mit Brot	mit Bratkartoffeln*	zusätzlich mit Romadur
Obatzter mit roten Zwiebeln, Essiggurke und Salatgarnitur	€ 7,90		
Wurstsalat aus grober Kalbslyoner, Essiggurke und roten Zwiebeln	€ 9,10	€ 12,10	+ € 2,90
Allgäuer Wurstsalat aus grober Kalbslyoner, Emmentaler, Essiggurke und roten Zwiebeln	€ 10,10	€ 13,10	+ € 2,90
"Handkäs mit Musik" Saurer Romadur mit Zwiebeln und Essiggurke, dazu Salatgarnitur	€ 8,90	€ 11,90	
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Zwiebeln und Salzkartoffeln		€ 14,90	
Eiskaffee Kalter Kaffee mit Vanille Eis und Sahne	€ 5,20		

Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet
Zusatzstoffe und Allergene können in einer separaten Karte eingesehen werden oder Sie fragen unser Personal




Zur blauen Traube



Summer – Dishes



.....also taste good on cool days

	with bread	with fried (roast) potatoes 	with romadur cheese
„Obatzter“ Bavarian creme cheese with red onions, pickles and salad	€ 7,90		
Meat salad Made from French Lyoner sausage, pickles and red onions	€ 9,10	€ 12,10	+ € 2,90
Meat salad „Allgäu Style“ Made from French Lyoner sausage, cheese, pickles and red onions	€ 10,10	€ 13,10	+ € 2,90
"Cheese with music" Romadur cheese in a vinegar and oil based sauce with onions, pickles and salad	€ 8,90	€ 11,90	
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ Matjes fillet "housewife style" Herring in sour crème with onions, herbs and boiled potatoes			€ 14,90
Eiskaffee Iced coffee with vanilla ice cream and whipped cream			€ 5,20

 fried potatoes are prepared with bacon and onions

Additives and allergens can be viewed on a separate map or you can ask our staff