

DREI KÖNIG
ALLGÄUER GASTHOF UND HOTEL
AM MARIENPLATZ
IMMENSTADT

<u>Aperitiv</u> :	Kressecco mit Holundersirup	3,50 EUR
	Aperol Sprizz, herrlich erfrischend	4,30 EUR
	Hugo Sprizz mit Limette, genauso erfrischend	4,30 EUR
	Pelegrino's Sanbitter (alkoholfrei)	2,90 EUR
	Crodino Aperitivo (alkoholfrei)	3,20 EUR
<u>Suppen:</u>	Kraftbrühe mit hausgemachten Brätspätzle	2,90 EUR
	Allgäuer Käserahmsuppe mit Croutons	3,50 EUR

Kleine Gerichte & Vorspeisen:

„Allgäuer Käsezigarre“ mit frischen Salaten serviert,
- eine Spezialität des Hauses - Preiselbeeren, dazu Baguette 6,80 EUR

Buntes Salatbouquet mit gebratenem Fjord-Lachs
Honig-Senfdipp, dazu Baguette 7,10 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 30 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.

Beliebte Gerichte

Knuspriges Kartoffelrösti mit Schweinefilet,
Rahmchampignons und Emmentaler überbacken 8,80 EUR

Schweinebraten mit hausgemachten Serviettenknödeln
und gemischten Salaten 11,50 EUR
als Seniorenteller: 8,70 EUR

„Allgäuer Schmankerl“
gratiniertes Schweinerücken-Medaillon
mit Blattspinat, hausmacher Senfsoße, Spätzle 13,80 EUR

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb
mit pommes frites und Salaten 16,80 EUR
als Seniorenteller: 13,00 EUR

Rumpsteak vom Grill mit Pfefferrahmsauce
dazu Bratkartoffeln und frische Salate 17,50 EUR

jeden Samstag (Sie können gerne vorbestellen)

Ofenfrische SchweinsHAXE
mit Semmelknödeln und frischen Salaten 11,50 EUR

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Gnocchi mit Zucchini
Kirschtomaten und Rucolapesto,
dazu frische Salate 10,80 EUR

Hausgemachte Spinat-Serviettenknödeln
mit frischen Kräuter-Saitlingen
abgeschmelzte Tomaten, dazu Salate 10,80 EUR

Tiroler Schlutzkrapfen mit Ricotta-Spinat-Füllung
dazu Parmesanbutter, getrocknete Tomaten
und Pinienkerne, gemischte Salate 11,20 EUR

zum Nachtisch, klein & sehr fein:

Zweierlei Gourmeteis
Champagner-Trüffel und Walnuss-Eiscreme
mit Eierlikör und Sahnetupfer 5,20 EUR

„Apfelküchle“ mit hausgemachtem Pflaumen-Vanille-Parfait
(ab 17,30 Uhr) 5,90 EUR

Affogato (Espresso mit Vanilleeis) 3,10 EUR

Ben & Jerry's Solo-Eiskugeln in der Knusperwaffel

- Chocolate Fudge Brownie -
sündhaft cremige Schokoladen-Eiscreme 3,70 EUR

- Caramel Chew Chew -
Karamell-Eiscreme mit Karamellstücken 3,70 EUR

- Strawberry Cheesecake -
Erdbeer- und Käsekuchen Eiscreme 3,70 EUR

unsere Degestiv alles in 2 cl

Spezialitäten von der Allgäu Brennerei in Sulzberg:

Haselnuss-Schnaps 2,90 EUR
Marillen Schnaps 2,90 EUR
Allgäuer Enzian 2,90 EUR

„Cambonator“ (Schnaps aus Bockbier)
eine Spezialität vom Allgäuer Brauhaus 2,50 EUR

„Heuschnaps“, aus Allgäuer Bergwiesenheu 2,40 EUR

Unterturner Himbeergeist aus Südtirol 2,70 EUR
Tiroler Zirbenspitz von Walcher 3,50 EUR

Grappa - Piemont Riserva - 2,90 EUR

Aquavit „Linie“ das Original 3,50 EUR

Williams Christ mit Birne 3,20 EUR