

Pfistermühlen Brettl 1

Gebackene Kalbspraline / Artischocke / Wildkräuter ^{1a/4/8/9/19}

Baked veal praline / artichoke / wild herbs

☎♦❧

Steckrüben-Vanillecremesuppe / weiße Schokolade ^{8/9/19}

Turnip-vanilla cream soup / white chocolate

☎♦❧

In Schalottenbutter gebratenes Maishendl / Rosmarinkartoffeln / sautierter Wirsing / Kräuterjus ^{8/9/19}

Pan-fried corn chicken with shallots butter / rosemary potatoes / sauteed cabbage / herb jus

oder - or

Kross gebratenes Zanderfilet / Rosmarinkartoffeln / sautierter Wirsing / Meerrettich-Schaum ^{5/8/9/19}

Fillet of zander / rosemary potatoes / sauteed cabbage / horseradish foam

☎♦❧

Passionsfrucht-Tarte / Kokos / Beeren / Honigkresse ^{1a/2c/4/8/19}

Passion fruit tart / coconut / berries / honey cress



Pfistermühlen Brettl 2

Interpretation von Mais / gepickelt / Törtchen / Karamell-Popcorn ^{4/8/19}

Interpretation of corn / pickled / tartlets / butterscotch popcorn

☎♦❧

Essenz vom weißen Sellerie / Wachholder / Petersilie ^{8/9/19}

Essence from white celery / juniper / parsley

☎♦❧

Ziegenkäse-Rosmarin-Ravioli / Honig / getrocknete Tomate / Riesling-Schaum ^{1a/4/8/9/19}

Ravioli with goat cheese and rosemary / honey / dried tomato / Riesling foam

☎♦❧

Erdnuss trifft Schokolade / Erdnusscreme / Luftschokolade / Salz-Karamell ^{4/6/8/19}

Peanut meets chocolate / peanut cream / chocolate "sponge" / salted butterscotch

Mittags in der Pfistermühle - Lunch at Restaurant Pfistermühle

Pfistermühlen Brettl / mit 4-Gängen serviert innerhalb von 15 Minuten

Pfistermühlen Brettl / with 4 courses typical chopping board / served within 15 minutes

mit aufeinander abgestimmte Portionen inklusive einer Tee- oder Kaffeespezialität 19,50 €
with well-matched portions inclusive one tea or coffee specialty

Jedes einzelne Gericht der verschiedenen Brettl ist auch als à la carte Gericht verfügbar.

Hierbei gelten folgende Preise:

Each single course of the different "Pfistermühlen Brettl" is available as à la carte dish too.

Therefore see following prices:

Vorspeise / Starter	12,50 €
Suppe / Soup	10,00 €
Hauptgang / Main Course	26,00 €
Dessert / Dessert	11,00 €



Besuchen Sie uns auch in unserer Hotelbar und genießen Sie selbstkreierte Cocktails, eine kühle Erfrischung oder Ihr Lieblingsgetränk.



Vorspeise - Starter

Hirschschinken aus der eigenen Jagd / Walnussbrioché / gegrillter Kürbis / Preiselbeeren / brauner Butter / mariniertes Weißkraut ^{1a/2c/4/8/10/19/21} 15,50 €
Venison ham from our own hunting ground / brioche with walnuts / grilled pumpkin / cranberries / brown butter / marinated white cabbage

Hauptgang – Main Course

Kürbis-Frischkäseravioli / fünf Gewürze / Wildkräuter / gereifter Bergkäse / Riesling-Schaum 20,00 €
Ravioli of pumpkin and cream cheese / five spices / wild herbs / matured mountain cheese / Riesling foam

Karamellierter Saibling in Orangenbutter / Selleriepüree / Rote Bete-Zwiebel-Confit / gebratener Fenchel / Nussbutter-Schaum ^{5/8/9/19} 29,00 €
Caramelized char in orange butter / celery puree / beetroot onion confit / roasted fennel / nut-butter foam

Ochsenfilet aus dem Allgäu / mit Knochenmark-Kruste 180 g / Schalotten-Sauce ^{1a/4/8/19} 29,00 €
Filet of Ox from the "Allgäu" / with marrow crust 180 g / sauce of shallots

Und das gibt's dazu - Side dish of your choice

Getrüffeltes Kartoffelpüree / truffled mash ^{8/9/19}	12,50 €
Speckbohnen / beans with bacon ^{8/21}	4,50 €
Rosmarinkartoffeln / rosemary potatoes ⁸	4,50 €
Gegrillte Spitzpaprika / grilled peppers ⁸	4,50 €