



SPEISEKARTE



VORSPEISEN

Beilagensalat	6,00
Gebackene Champignons Paprikacreme Wildkräutersalat	7,50
Tartar vom Saibling Kartoffelblinis	10,50
Hummus Gebratenes Antipasti Gemüse 	8,50
Carpaccio vom Weiderind Kräuterpesto Parmesan Kapern 	12,00

VEGAN & VEGETARISCH

Gemüse Bulgur  Minz-Sojajoghurt	11,50
Rote Beete Gnocchi Weißweinrahm Spinat	12,50

SUPPEN

Kräftige Kalbstafelspitzbrühe  Kräuterflädle	7,00
Gazpacho Garnelen-Spieß Kräutercroutons	7,50

Alle Lebensmittel beziehen wir, soweit möglich, von der Marke „LandZunge“.

Das Gütesiegel steht für das Beste aus Allgäu-Oberschwaben. Zum Beispiel zartes Schweinefleisch oder feines Fleisch vom Weiderind, schmackhaftes Gemüse von hier bis hin zum würzigen Käse aus dem Allgäu.

HAUPTGÄNGE

Geschnetzeltes vom Schwein "Züricher Art"

Rahmsauce | Gemüsebukett |
hausgemachte Rösti

19,80

Gefüllte Hähnchenbrust

Tomate-Mozzarella | Ratatouille | Tagliarini


17,50

Surf'n Turf

Rinderfilet | Garnelen |
hausgemachte karamelierte
Zwiebelmarmelade mit Honig |
Zuckerschoten | Kroketten

34,50

Gebratenes Kalbsrückensteak 28,00

Olivenkruste | Zucchini Gemüse | 
Rosmarinkartoffeln

FISCHGERICHTE

Gebratenes Zanderfilet

21,50

Mandelbutter | Rote Beete Risotto

Pochiertes Saiblingsfilet

22,50

Café de Paris Sauce | Wurzelgemüse |
Kräuterkartoffeln

GERNE AUCH FÜR ZWISCHENDURCH

Thai-Rindfleischsalat


15,00

Teriyakisauce | Sesam



Große Salatplatte

17,50

Gebratene Rinderfiletstreifen | 
Mango-Chillidressing

Wahlweise mit Fisch

15,50

Schweizer Wurstsalat

10,50

Lyoner | Emmentaler |
Essiggurken | Zwiebeln

Schwäbischer Wurstsalat

10,50

Lyoner | Schwarzwurst |
Essiggurken | Zwiebeln

Zusätzlich Bratkartoffeln 4,00

3 GANG MENÜ

Tartar vom Saibling

Kartoffelblinis

Gefüllte Hähnchenbrust

Tomate-Mozzarella | Ratatouille | Tagliarini

Hausgemachte Schokoladentarte

Wallnusseis | Sahne | Fruchtspiegel

32,00

SCHNITZELKARTE

Paniertes Schnitzel „Jäger Art“  **19,50**
Gemüsebukett | hausgemachte Spätzle

Gefülltes Cordon Bleu vom Schwein  **21,50**
Limburger | Schwarzwälder Schinken | Pommes frites

Wiener Schnitzel  **25,50**
Kartoffelsalat | Preiselbeeren

Putenschnitzel Natur  **15,50**
Paprikarahm | Kräuterreis

Salat mit Fingerschnitzel vom Schwein  **21,50**
Remoulade

Lieblingsgerichte aus Omas Küche

Käsespätzle **16,50**
Schmelz- und Röstzwiebeln | kleiner Beilagensalat

Hausgemachte Fleischmaultaschen  **16,50**
Bratensauce | Kartoffel- Gurkensalat

Bei Umbestellungen berechnen wir 1,50 Aufpreis.
Danke für Ihr Verständnis.

KINDERKARTE

Tagliarini mit Tomatensauce **6,50**
Parmesan

Spätzle mit Soße „Handvoll“ **2,50**

Spätzle mit Soße „Tellervoll“ **4,50**

Paniertes Schweineschnitzel **9,00**
Pommes frites

Panierte Fischfilets **9,00**
Kartoffel-Gurkensalat | Remouladensauce

Putengeschnetzeltes **9,50**
Karottengemüse | hausgemachte Spätzle

DESSERTS

Hausgemachte Schokoladentarte **8,50**
Walnusseis | Sahne | Fruchtspiegel

Hausgemachtes Apfel Crumble **7,50**
Vanilleeis

Rhabarber Kompott  **7,50**
Himbeersorbet

Espresso mit Vanilleeis **3,90**

Kugel Milchspeiseeis von der Eismanufaktur Isny **1,80**
Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss

Kugel Sorbet **2,00**
Mango | Zitrone | Himbeere | Grüner Apfel

ALLERGENE

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne geben wir Ihnen eine Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.

WIR FREUEN UNS AUF IHRE RÜCKMELDUNG...

Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohl gefühlt haben und freuen uns, wenn Sie sich ein paar Minuten Zeit nehmen und uns auf den verschiedenen Internetportalen bewerten.

Restaurant:

www.tripadvisor.de

Restaurant Altdorfer Hof

Sehr geehrte Gäste,

Wir freuen uns Sie im Restaurant persönlich begrüßen zu dürfen.
Unsere aktuellen Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag

Frühstück: 6.30 Uhr bis 10.00 Uhr

Restaurant: 17.30 Uhr bis 21.30 Uhr

Sonntag

Frühstück: 7.00 Uhr bis 10.00 Uhr

Restaurant: 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

Unsere Brunch Termine

Frühsommer Brunch	26.06.2022
Sommer Brunch	17.07.2022
Kürbis & Co.	09.10.2022
Martinsbrunch	13.11.2022

Nach Rücksprache sind wir auch außerhalb der Restaurant Öffnungszeiten für Sie da.
Haben Sie Sonderwünsche?
Unser Küchen und Serviceteam steht Ihnen für weitere Wünsche gerne zur Verfügung.
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Speisen To Go

Wir bitten um Vorbestellung unter
Telefon/Whatsapp: 0751/5009-0
oder E-Mail an hotel@altdorfer-hof.de

Abholservice mit 10% Rabatt auf Ihre
Bestellung!
Außer an Sonn- und Feiertagen.

Like & Follow us on:

