



# GOLDENES FÄSSLE

## UNSERE ABENDKARTE

### ROSA ROASTBEEF VOM ALLGÄUER WEIDERIND

mit Feigenragout, Orangen-Remouladenschaum und Wildkräutersalat

\*\*\*

### SCHAUMIGE MEERRETTICHCREMESUPPE

mit geräucherter Forelle und Schnittlauch

\*\*\*

### GEFÜLLTE MAISPOULARDENBRUST

mit Rosmarinjus, gebratenem Kürbis und Kartoffel-Birnen-Gratin

\*\*\*

### LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN

mit Zitrusfrüchten und Pistazieneis

4-Gänge Menü | 52,00 € pro Person

3-Gänge Menü | Vorspeise, Hauptgang, Dessert | 42,00 € pro Person

*dazu korrespondierende Weinreise komplett 19,50 €*

Pro Gang ein Glas Wein-lassen Sie sich überraschen

## VORSPEISEN

### ROSA ROASTBEEF VOM ALLGÄUER WEIDERIND

mit Feigenragout, Orangen-Remouladenschaum und Wildkräutersalat .....15,00 €

### GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

mit Thymian, karamellisiertem Bauchspeck, und süß-saurer Zwetschge .....15,00 €

### UNSERE KRAUTKRAPFEN

mit Speck, Nussbutter, Bratenjus und kleinem Salat.....12,00 €

(als Hauptgericht ..... 18,50 €)

### UNSERE FÄSSLE SALAT BOWL

reichhaltige Auswahl frischer Blatt- und Rohkostsalate

mit Fenchel-Trauben-Chutney, karamellisierten Kernen und Himbeer-Vinaigrette ..... 9,90 €

wahlweise mit gegrilltem Honighähnchen.....+ 3,00 €

wahlweise mit gegrillter Dorade..... + 5,50 €

wahlweise mit gegrillter Garnele ..... pro Stück + 2,00 €

Liebe Gäste, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Gerne bereiten wir Ihnen auch eine kleine Portion zu, abzüglich 2,00€. Für jede Umbestellung berechnen wir 1,50 € Aufpreis.

Zubereitung auf 2 Tellern mit Aufpreis 2,50€.

Stand September 2020



# GOLDENES FÄSSLE

## SUPPE

### FÄSSLE FESTTAGSSUPPE

kräftige Rinderconsommé mit Einlage.....7,50 €

### SCHAUMIGE MEERRETTICHCREMESUPPE

mit geräucherter Forelle und Schnittlauch.....8,00 €

## HAUPTGERICHTE

### FÄSSLE ZWIEBELROSTBRATEN „PREMIUM BEEF“

mit Allgäuer Kässpätzen, süß-sauren Schwammerl und Rosmarinjus ..... 25,00 €

### UNSER WIENER SCHNITZEL

aus dem Kalbsrücken geschnitten mit Kartoffeltrüffelsalat und Wildpreiselbeeren..... 25,00 €

### GEFÜLLTE MAISPOULARDENBRUST

mit Rosmarinjus, gebratenem Kürbis und Kartoffel-Birnen-Gratin.....24,00 €

### KALBSBÄCKCHEN „48 H“

mit Portweinsauce, Romanesco und cremigem Pastinakenpüree.....24,50 €

### GEBRATENE KALBSLEBER

mit Speck-Zwiebelsauce, karamellisierten Apfelspalten und Kartoffelpüree.....18,50 €

### GEBRATENER ZANDER

mit Apfel-Rahmsauerkraut, Spinat-Kartoffelstampf und Gewürzcrumble .....24,00 €

### UNSERE HAUSGEMACHTE FÄSSLE PASTA

mit frischen Waldpilzen, getrockneten Tomaten, Kräutern und Bergkäseschaum.....12,50 €  
wahlweise mit Garnelen..... pro Stück + 2,00 €

### ALLGÄUER KÄSSPATZEN

mit gereiftem Bergkäse, zweierlei Zwiebeln und kleinem Salat ..... 11,50 €

## DESSERTS UND EIS

### LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN

mit Zitrusfrüchten und Pistazieneis .....7,50 €

### KLEINES FÄSSLE GOURMET DREIERLEI

Lassen Sie sich überraschen 😊 .....8,00 €

### KAISERSCHMARRN

mit Cointreau flambiert, fruchtigem Zwetschgenröster und Vanillerahmeis .....8,00 €

Liebe Gäste, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.  
Gerne bereiten wir Ihnen auch eine kleine Portion zu, abzüglich 2,00€. Für jede Umbestellung berechnen wir 1,50 € Aufpreis.  
Zubereitung auf 2 Tellern mit Aufpreis 2,50€.  
Stand September 2020