

Montag

Boden & Wurzel

Aus der Tiefe des Bodens
entsteht Geschmack,
der erdet

Auftakt

Geschmack beginnt im Boden.
Gesunde Erde, lebendige
Mikroorganismen und Zeit
sind die Grundlage für
Geschmack, Nährstoffdichte
und echte Qualität - lange
bevor ein Gericht entsteht.

Mittelpunkt

Ausklang

Riso Venere
Rote Bete · Apfel · Bergkäse
Senfperlen

Karotten-Ingwer-Süppchen
eingelegte Karotte

Salat · Brot · Butter
zum Selbstholen



Bärlauch-Pizokel
Spargel · Parmesan

Short Rib von der Allgäuer Färse
Karotte · Spitzkraut · Raucharomen



Erdbeere & Joghurt
Sud · Eis · Biskuit

Käse von der
Bolsterlanger Sennerei
& Schönegger Käsealm
zum Selbstholen



Dienstag
Wasser & Fluss

Klare Aromen und fließende
Übergänge schaffen
Leichtigkeit

Auftakt

Seit 1927 steht der
Familiennamen Link für
Qualitätsfisch im Allgäu.
Forellen, Saiblinge und
Lachsforellen werden
fangfrisch aus Heimerdingen
zu uns geliefert.

Mittelpunkt

Ausklang

Hausgebeizte Lachsforelle
Gurke · rote Zwiebel · Buttermilch

Kohlrabischaumsüppchen
körniger Frischkäse · Dill

Salat · Brot · Butter
zum Selbstholen



Rummo Meisterpasta "Le Legendarie"
Zitrone · Almbutter · Bergkäse
Frühlingskräuter

gezapfter Saibling



Lemon Curd
Baiser

Käse von der
Bolsterlanger Sennerei
& Schönegger Käsealm
zum Selbstholen

6 genussvolle Gänge · 59 Euro
Rein vegetarisches Menü · 52 Euro

Mittwoch

Pflanze & Blatt

Grün in all seinen Facetten ·
frisch und lebendig

Auftakt

Vielfalt ist kein Zufall,
sondern Entscheidung.
Unterschiedliche Sorten, alte
Kulturen und saisonale Reife
sorgen für Tiefe im
Geschmack · und für
Stabilität im natürlichen
Gleichgewicht.

Mittelpunkt

Ausklang

Ceasars Frühlingsbowl
Salatherzen · grüner Spargel ·
confierte Tomaten · Croûtons

Frühlingskräuterschaumsüppchen

Salat · Brot · Butter
zum Selbstholen



Handgemachte Kartoffelgnocchi
Erbsencreme · sautierte Erbsen

Bayrische Kalbsbrust



Dreierlei vom Holunder
Blütenparfait · Beerenlikör
Blütencrumble

Käse von der
Bolsterlanger Sennerei
& Schönegger Käsealm
zum Selbstholen

6 genussvolle Gänge · 59 Euro
Rein vegetarisches Menü · 52 Euro

Donnerstag Handwerk & Heimat

Zeit, Technik und Erfahrung
formen Geschmack

Auftakt

Christian ist gebürtiger Österreicher und hat in Wien seine Ausbildung absolviert. Seit rund 15 Jahren ist Oberstdorf seine Heimat. Für ihn ist Kochen ein Handwerk, und jeder Arbeitsschritt trägt zum Gesamtergebnis bei.

Mittelpunkt

Ausklang

Marinierte Allgäuer Rinderfärsenbrust
Saubohnen · Bergkäse

Rinderkraftbrühe
Bärlauchschöberl

Salat · Brot · Butter
zum Selbstholen



Lauchtarte
Pflücksalat · Schnittlauchsauce

Maishendl im Rotweinsud
Speck · Bärlauch · Kartoffelpüree



Grießflammerie
Erdbeere · Minze

Käse von der
Bolsterlanger Sennerei
& Schönegger Käsealm
zum Selbstholen

6 genussvolle Gänge · 59 Euro
Rein vegetarisches Menü · 52 Euro

Freitag

Kreislauf & Wertschätzung

Nichts geht verloren · alles
wird neu gedacht

Auftakt

Ein gutes Produkt endet
nicht beim besten Teil. Wir
denken Lebensmittel
ganzheitlich · vom Blatt bis
zur Wurzel, vom Ansatz bis
zum Auszug · und entdecken
darin neue Aromen und
Möglichkeiten.

Spargel-Creme-brûlée
lauwarmer Spargelsalat · Pflücksalat
Krustenbrot

Kartoffelschaumsuppe
Bärlauch · Speck · Croûtons
Sauerrahm

Salat · Brot · Butter
zum Selbstholen



Aquarello Risotto
grüner & weißer Spargel · Parmesan

knusprig gebratenes Zanderfilet



Lauwarmer Rhabarber-Crumble
Vanilleeis von der Allgäuer
Eismanufaktur

Käse von der
Bolsterlanger Sennerei
& Schönegger Käsealm
zum Selbstholen

Mittelpunkt

Ausklang

6 genussvolle Gänge · 59 Euro
Rein vegetarisches Menü · 52 Euro

Samstag

Respekt & Verantwortung

Bewusster Genuss beginnt
mit Respekt

Auftakt



Die Immenstädter Eichelschweine von Reinhard Adelgoss dürfen hier ganz Schwein sein: Sie laufen frei und wühlen mit dem Rüssel im Boden. Während der Eichelernte ernähren sie sich ausschließlich von herabfallenden Früchten, was für eine besonders aromatische Fleischqualität sorgt.

Mittelpunkt



Ausklang



Gegrilltes Bodenseegemüse · Tomatenfocaccia
Hiesingers Hausschinken

Geflügelvelouté
Kartoffel-Panko-Würfel

Salat · Brot · Butter
zum Selbstholen



Rote-Bete-Knödel
Rahmlauch · Meerrettich

Chef's Signature Dish
"Eichelschwein"
immer wechselnd zubereitet



Erdbeer-Pistazien-Tartelette

Käse von der
Bolsterlanger Sennerei
& Schönegger Käsealm
zum Selbstholen

6 genussvolle Gänge · 59 Euro
Rein vegetarisches Menü · 52 Euro

Sonntag Stille & Essenz

Reduktion schafft Klarheit
und Fokus

Auftakt



Am Ende steht nicht Verzicht,
sondern Fülle.
Ein Menü verbindet ·
Genuss, Herkunft und das Gefühl,
Teil eines größeren Ganzen zu sein.

Mittelpunkt

Ausklang

Dinkelkorn-Müsli · grüner Spargel
Forelle · Kartoffel-Nussbutter

Spargelschaumsuppe
Lauch · Haselnuss

Salat · Brot · Butter
zum Selbstholen



Schrobenhauser Stangenspargel
Kartoffelcreme · Gebackenes Bio-Ei

Forellenfilet · Fregola Sarda
Wurzelgemüse · Zitrone · Kräuterbutter



Kühberg-Creme-brûlée
von der Madagaskar Vanille
Rhabarber

Käse von der
Bolsterlanger Sennerei
& Schönegger Käsealm
zum Selbstholen

6 genussvolle Gänge · 59 Euro
Rein vegetarisches Menü · 52 Euro

Darf's etwas anderes sein?

Ausgewählte Gerichte bereiten wir dir auch gerne
als Alternative zum Menü zu – mit Vorbestellung,
damit alles frisch für dich angerichtet ist.

Carpaccio vom Rind
Pflücksalate · Bergkäsespäne · Senfdressing
14,80

+ mit einem Kartoffelrösti
wird es zum Hauptgang
21,00



“Kühberg Club Sandwich”
Dinkelweißbrot
hausgemachte Mayonnaise
hausgeräuchertes und gepökeltes Pastrami
Essiggurke · rote Zwiebel · Tomate
pochiertes Ei
14,80



Original Wiener Schnitzel
vom Allgäuer Kalb
kalt gerührte Preiselbeeren
Petersilienkartoffeln
32,80



Pfannengeschwenkte Schlutzkrapfen
Ricotta-Spinat-Füllung
sautierter Spinat · Bergkäse
16,80 €