

HERBSTZEIT IM AUGENBLICK

MIT DEM HERBST ZIEHT WÄRME UND GEMÜTLICHKEIT EIN - UND SIE ZEIGT SICH BEI UNS IN HERZHAFTEN AROMEN, SAISONALEN ZUTATEN UND REGIONALER RAFFINESSE. IN UNSEREM RESTAURANT AUGENBLICK ERWARTEN SIE MENÜS, DIE DEN HERBST IN ALL SEINEN FACETTEN WIDERSPIEGELN: MAL KRÄFTIG UND ERDIG, MAL FEINSINNIG UND ÜBERRASCHEND.

DAS GOLDENE LICHT GLÄNZT ÜBER OBERSTDORF UND DIE BERGE - UNSERE HERBSTMENÜS SIND EINE EINLADUNG, DIE FÜLLE DER SAISON ZU GENIESSEN.

**JETZT ENTDECKEN, RESERVIEREN
UND DEN AUGENBLICK GENIESSEN.**



UNSER MENÜ MIT 3 GÄNGEN INKLUSIVE
SALATBUFFET GENIESSEN SIE FÜR EUR 52.
DAS VEGETARISCHE MENÜ FÜR EUR 49.

FONDUEABEND EUR 45.

SELBSTVERSTÄNDLICH KÖNNEN SIE AUCH
NUR EINZELNE GÄNGE ESSEN, WENN EIN
GANZES MENÜ ZU VIEL IST.



HERBST IM DORF

MONTAG

ROTE BEETE CARPACCIO

Walnuss, Birnendressing, Pflücksalate
fein geflammte "Edle Ziege" von der Schöneegger Käsealm

RINDERKRAFTBRÜHE

Kräuterschöberl



OFENGOCKEL

Ganzes Hähnchen zum Teilen
frisch aus dem Ofen mit knuspriger Kruste
Rahmkartoffeln, glasierte Karotten, Gockeljus

Auch ein halber Hahn für eine Person ist möglich

KÄSSPATZEN

Frisch gehobelt, Schmelzzwiebel, Schnittlauch



ZWETSCHGE & STREUSEL

hausgemachter Zwetschgenröster, Gewürzstreusel,
Zimteis von der Allgäuer Eismanufaktur

Idee zum Menü:

Diese regionalen Spezialitäten machen den Herbst zu einer unvergesslichen Geschmackserfahrung und lassen Sie die Vielfalt unserer Region auf jeder Zutat schmecken. Authentische und saisonale Aromen direkt aus der Heimat.

Salate, Brot, Butter und Aufstriche
und Käse zum Abschluss gibt es am
Buffet.

Änderungen des Menüs unter Vorbehalt.

FONDUE ABEND

DIENSTAG

SALATE UND VORSPEISEN VOM BUFFET



FONDUE CHINOISE

Dünn geschnittenes Fleisch und Gemüse werden in heißer Brühe gegart.
Dazu reichen wir hausgemachte Dips, Kartoffeln, Herbstgemüse

KÄSEFONDUE

Klassisch aus der Schweiz
Cornichons, Kartoffeln, Herbstgemüse



KIR CASSIS

Feines Cassissorbet, Creme de Cassis, Baiser

Idee zum Menü:

Es geht nicht nur ums Essen, sondern
darum, Zeit zu teilen Ein Fondueabend
macht dies möglich. Einfach eintauchen
und genießen!

Änderungen des Menüs unter Vorbehalt.

AUS DER HERBST KÜCHE

MITTWOCH

PASTRAMI

gepickelter Kürbis, Waldpilze, gehobelter Bergkäse

KÜRBISCREMESUPPE

Steirer Öl, Kerne



GEGRILLTER ZANDER

Einkorn Risotto, Wurzelgemüse, Parmesan

EINKORN RISOTTO

Wurzelgemüse, Parmesan
karamellisiertes Salatherz



CRÉME BRÛLÉE

Madagaskar Vanille, Portweinbirne

Idee zum Menü:

Die Produkte genießen, wenn sie wachsen und am besten schmecken. Leichte Gerichte bringen Frische auf den Teller und wecken mit seinen Aromen und feinen Texturen die Lust auf Herbst.

Salate, Brot, Butter und Aufstriche und Käse zum Abschluss gibt es am Buffet.

Änderungen des Menüs unter Vorbehalt.

AUS CHRISTIAN'S KÜCHE

DONNERSTAG

WURZELTATAR

geräucherte Forelle

ALT WIENER KARTOFFELSÜPPCHEN



GESCHMORTE KALBSSCHULTER

Kartoffel-Pastinakenstampf, karamellisiertes Spitzkraut

WIRSING ROULADE

Tomatensugo



MEHLSPEISE À LA CHRISTIAN

immer wechselnd, immer fein

Idee zum Menü:

Küchenchef Christian Lange kocht alles andere als langweilig. Dabei soll es aber authentisch und bodenständig bleiben. Lassen Sie sich von immer neuen Geschmacksrichtungen überraschen.

Salate, Brot, Butter und Aufstriche und Käse zum Abschluss gibt es am Buffet.

Änderungen des Menüs unter Vorbehalt.

AUS DER ALLGÄUER KÜCHE

FREITAG

KLEINE BROTZEIT

feinster Rinderschinken von der Dorfmetzgerei Hiesinger
Holzofenbrot, frischer Meerrettich, feinste Alpbutter
mehr braucht der Allgäuer nicht ;-)

BERGKÄSESCHAUMSÜPPCHEN

Bergkäseprofiterole



DIE MÜLLERIN IM HERBST

Im Ganzen gebratene Forelle
von der Fischzucht Link aus Heimertingen
Birnen-Preiselbeer-Butter, knusprige Herbstkartoffeln, Blattspinat

GEKOCHTE RINDERBRUST VON DER ALLGÄUER FÄRSE

Bouillongemüse, Schnittlauch

HAUSGEMACHTE KÜRBISMAULTASCHEN

da braucht's kein Fleisch bei diesen Maultaschen
dazu gibt's sautierten Blattspinat und nussig, braune Allgäuer Butter



FRISCH GEBACKENES APFELKÜCHLE

Weinschaum

Idee zum Menü:

Das Allgäu schmecken, ist hier unsere
Devise. Mit Produkten von hier und
traditionellen Gerichten, die uns
widerspiegeln.

Salate, Brot, Butter und Aufstriche
und Käse zum Abschluss gibt es am
Buffet.

Änderungen des Menüs unter Vorbehalt.

DEN AUGENBLICK GENIESSEN

SAMSTAG

MATJES TATAR

Apfel, Rote Bete, Meerrettichcreme

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

Toasti, Bergkäse



GESCHMORTES SCHULTERSCHERZEL

dreierlei vom Kürbis, Kartoffelgnocchi

ACQUARELLO RISOTTO

Hokkaido Kürbis, Grana Padano



MOUSSE VON DER ZARTBITTERSCHOKOLADE

Blutorangen Ensemble

Idee zum Menü:

Herbstgenuss im Augenblick, die goldenen Aromen genießen, die Farben erleben und die wohltuende Wärme kosten. Mit diesem Menü wecken wir die Sinne.

Salate, Brot, Butter und Aufstriche und Käse zum Abschluss gibt es am Buffet.

Änderungen des Menüs unter Vorbehalt.

AUS WALD UND WIESE

SONNTAG

WÄLDERTRAUM AUS DEM OFEN

von der Schöneegger Käsealm
Preiselbeeren, Wildkräutersalat

WILDKRAFTBRÜHE

mit Rosmarin-Grießnockerl und Gartenschnittlauch



WILD AUS DER OBERSTDOFER JAGD

immer wechselnd zubereitet, wie der Chef es mag

KRAUTFLECKERL

Österreich's Traditionsgericht
Feine Nudelrauten mit karamellisiertem Weißkraut



VERMICELLE

Maronencreme, Vanillesahne, Gewürzkirsche

Idee zum Menü:

Unser Wild beziehen wir ausschließlich aus der Oberstdorfer Jagd. Frischer und nachhaltiger geht es nicht. Meist Reh oder Hirschkalb wächst in freier Natur auf und genießt feinste Kräuter und Gras. Die Jagd findet sehr kontrolliert statt, sodass man hier wirklich genießen kann.

Salate, Brot, Butter und Aufstriche
und Käse zum Abschluss gibt es am
Buffet.

Änderungen des Menüs unter Vorbehalt.