



Z O M M I T T A G

Ons'r Vogtei Mittagquickie:

Vorspeis, Hauptgang und a kloins Süßs gleich zamma serviert –
schnell, g'schmackig ond no Zeit für a Tässle Kaffee.

Cremiges Kartoffelsüpple
Butterkracher | Junglauch

Rehgulasch
Mandelbrokkoli | kaltgerührte Preiselbeeren | Böhmisches Knödel

Hausgemachte Apfelküchle
Vanillesößle | Kirschröster

„Ons'r Quick Lunch: 30 Minuta. 3 Gäng. 30 Euro. Glatt.“

Schnell. Saisonal. Saugut.





VORSPEISEN

Cremiges Kartoffelsuppe Butterkracher Junglauch	6
Flädlesuppe mit frischem Schnittlauch	6
<u>Aus unsrem Vogtei Gärtle</u>	
Blattsalat klein & fein mit Rohkost & Hausdressing	8
Mit gebratenen Rinderstreifen	14
Mit gebratenen Maultaschenstreifen	11
Geflämmter Kalbskopf Backkartoffel Velouté Hummeröl	9

HAUPTSPEISEN

Rindergeschnetzeltes Knödelschnitte Sauerrahm Pilz	16
Confierte Lachsschnitte Kartoffelpüree Meerrettichsoße	16
Schwäbische Maultaschen in der Brühe Kartoffelsalat Zwiebelschmelze	12
Gebratene Knödelschnitte Pilzrahmsauce & kleiner Beilagensalat	11
Allgäuer Käseknöpfe 2erlei Zwiebeln kleiner Beilagensalat	13
Zwiebelrostbraten klassisch handgeschabte Spätzle, Schwabensand & Kalbsjus	28



DESSERT

Unser schnelles Dessert wechselt beinahe täglich. Mir send selber immer gespannt, was rauskommt!	6
Hausgemachte Apfelkühle Vanillesauce Kirschröster	8

OFFNUNGSZEITEN

à la carte

Regional & weltoffen, traditionell & modern.
Kleine, saisonal wechselnde Karte, hausgemachte Speisen.

DI – SA 18:00 – 23:00

Mittagstisch

Ständig neue, wechselnde Mittagstisch-Karte
Frisch, regional, schnell serviert.

DI – FR 12:00 – 14:00

Herbstmarkt in der Alten Vogtei

Freuen Sie sich auf gemütliche Lagerfeuer, wärmende Getränke aus unseren heißen Kesseln – mit und ohne Schuss- und herbstliche Köstlichkeiten aus den Töpfen und Pfannen der unserer Alten Vogtei Küche

DO – SA ab 18:00



