

## Bayrisches Buffet

### SUPPE

Kraftbrühe vom Allgäuer Weiderind mit Kräuterflädle

### VORSPEISE

Bayerisches Salatbuffet, dazu Hausgemachter Obazda auf Pumpernickelbrot  
Marinierter Pressack mit Balsamico und Birnen vom Bodensee  
Weißwurstpraline mit Süßem Senf, Geräucherte Fischvariation aus Heimertingen  
Alpschinken und Allgäuer Bergkäse, Rettichcarpaccio  
Lachs im Ganzen gegart

### HAUPTGANG

Flank vom Weiderind, Gebratene Garnelen und Fischfilet  
Leberkäse vom Oberstdorfer Kalb, Spanferkel  
Geschmorte Allgäuer Kalbshaxe, Oberstdorfer Bauernente  
Sauerkraut, Steinpilzpfanne mit frischem Schnittlauch  
Gerösteter Kürbis mit Pinienkernen und Rucolapesto  
Kartoffelpüree, Petersilienspätzle, Serviettenknödel mit Kräutern  
Weißbierjus, Champignonrahmsöße

### DESSERT

Gebrannte Creme von Holunder, Blaubeer-Apfel Shot  
Apfel-Mandeltarte, Mini Schokowindbeutel  
Cremiges Schokoladenmousse, Himbeer-Vanillemousseschnitte  
Fichtennadelpralinen, Schokoladenbrunnen mit Beerendisplay  
Frischer Obstsalat, Bayrischcreme mit Kirschragout  
Zwetschgen crumble, Marillenknödel

Regionales Käsebrett