



Moorhütte

Für Ihr **Firmen-Event** oder Ihre **private Feier** haben wir einige Menü-Ideen zusammengestellt. Selbstverständlich sind wir für alle Ihre Wünsche offen!

Schwaben-Menü

Maultaschensuppe mit frischen Kräutern

Schwäbische Krautkrapfen mit Ananas und Bergkäse überbacken

Knusprige Entenbrustscheiben auf Linsengemüse und Spätzle

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

€ 26,50

Schlemmer-Menü

Hausgebeizter Wildlachs auf Kartoffelrösti mit Meerrettichnockerl

Schaumiges Rote-Beete-Süppchen mit Crème fraîche

Rinderrücken vom Allgäuer Angus
mit grober Senfsoße, Gemüsestrudel und Erdäpfelgratin

Scheiterhaufen auf Vanillespiegel mit Cappuccinoeis

€ 31,50



Moorhütte

Hütten-Menü

Hausgemachtes Griebenschmalz mit Dreikornbrot

Flädlesuppe vom Tafelspitz

„Jochpfanne“

kulinarischer Auszug aus der Allgäuer Küche,
in der gusseisernen Pfanne serviert
(Kässpatzen, Krautnudeln, Schweinefilet, Kassler,
Grillwurst, Maultaschen und Speck)

Beerenliesel

Kaiserschmarren mit Waldbeeren auf Joghurtspiegel

€ 26,50

Wilderer-Menü

(aus eigenem Abschuss)

Rehleberwurst mit hausgemachtem Bauernbrot

Bärlauchsuppe mit Kräuter-Knoblauchbrotwürfeln

Allgäuer Wildfleischstrudel auf grünen Eierspätzle mit Schwammerlsoße

Omas Waldbeer-Topfenstrudel mit Vanillesoße

€ 23,50



Moorhütte

Gourmet-Menü Nr. 3

(weitere Gourmet-Menüs auf Anfrage)

Amuse-gueule

*Bouquet vom Bauernsalat
mit gebratenen Fischfilets
in warmer Chili-Marinade*

*Lammrücken-Wrap
auf süß-sauer Bohnen
mit Thymian-Glace*

*Gebratener Kronenhirsch
auf Fleckerlwirsing mit Nutellasauce
und Kartoffeltaler*

*Gratiniertes Waldbeerenragout
mit Holundersabayon*

€ 28,50
