

Landgasthof

Beisel

Speisekarte

Regional. Saisonal. Mit Liebe serviert.

Entdecken Sie unsere feinen Köstlichkeiten
aus der Region – frisch zubereitet und
mit viel Herz serviert.



Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

Vorspeisen & Suppen

Ein feiner Auftakt für Ihren Genussmoment.

Vorspeisen

Hausgemachtes Bauernbrot mit Kräuterbutter	5,90 €
Knuspriges Brot aus der Region, serviert mit aufgeschlagener Butter.	
Bunter Blattsalat	7,80 €
Saisonale Salate, Radieschen, Gurke und Hausdressing.	
Carpaccio vom Rind	13,50 €
Mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Zitronenöl.	
Ziegenkäse aus dem Ofen	11,90 €
Mit Honig, Walnüssen und kleinem Salatbouquet.	

Suppen

Rinderkraftbrühe	6,80 €
Mit Wurzelgemüse und hausgemachten Kräuterflädle.	
Cremesuppe der Saison	7,20 €
Je nach Marktangebot, fein abgeschmeckt.	
Kartoffel-Lauchsuppe	7,50 €
Mit Croûtons und Kräuteröl.	



Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns bitte an.

Hauptgerichte

Herzhafte Klassiker und feine Spezialitäten aus unserer Küche.

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb	24,90 €
Mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Beilagensalat.	
Rinderroulade nach Hausart	22,80 €
Mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln.	
Zwiebelrostbraten	27,50 €
Rosa gebraten, mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln.	
Schweinefilet in Pilzrahm	23,90 €
Mit hausgemachten Spätzle und Marktgemüse.	

Fisch & Geflügel

Gebratenes Zanderfilet	25,20 €
Auf Kräuterrisotto mit Zitronenbutter.	
Hähnchenbrust vom Grill	19,80 €
Mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse.	
Forelle Müllerin Art	21,90 €
Mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter.	



Änderungen je nach Saison und Verfügbarkeit vorbehalten.

Vegetarisch & Saisonales

Frisch, regional und mit Liebe zur Jahreszeit komponiert.

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle nach Allgäuer Art Mit Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat.	16,90 €
Gemüse-Risotto Cremiger Risottoreis mit Marktgemüse und Parmesan.	17,80 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark Dazu buntes Salatbouquet.	13,90 €
Pilzragout in Rahm Mit Semmelknödel und frischen Kräutern.	18,50 €

Saisonale Empfehlungen

Spargelpfanne (saisonal) Mit jungen Kartoffeln und Sauce Hollandaise.	19,90 €
Wildgulasch aus heimischer Jagd Mit Preiselbeerbirne und Butterspätzle.	24,80 €
Kürbisgnocchi (herbstlich) In Salbeibutter mit gerösteten Kernen.	18,20 €



Gerne bereiten wir ausgewählte Gerichte auch in kleiner Portion zu.

Desserts & Kaffee

Zum süßen Abschluss oder für eine kleine Auszeit am Nachmittag.

Desserts

Apfelstrudel	8,50 €
Lauwarm serviert mit Vanillesauce.	
Schokoladenküchlein	9,20 €
Mit flüssigem Kern und Beerengrütze.	
Panna Cotta	7,90 €
Mit Fruchtspiegel der Saison.	
Kaiserschmarrn	11,50 €
Mit Zwetschgenröster, gerne zum Teilen.	

Kaffeespezialitäten

Espresso	2,70 €
Doppio	4,20 €
Café Crème	3,40 €
Cappuccino	3,80 €
Latte Macchiato	4,40 €
Heiße Schokolade	4,60 €



Unsere Kuchen- und Tortenauswahl wechselt täglich.

Getränke

Erlesene Begleiter zu unseren Speisen – von erfrischend bis vollmundig.

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser still / spritzig	0,25 l.	2,90 €
Mineralwasser still / spritzig	0,75 l.	6,20 €
Apfelschorle	0,4 l.	4,20 €
Hausgemachte Zitronenlimonade	0,4 l.	4,80 €
Johannisbeersaftschorle	0,4 l.	4,40 €

Biere

Pils vom Fass	0,3 l.	3,60 €
Helles	0,5 l.	4,90 €
Weißbier	0,5 l.	4,90 €
Alkoholfreies Bier	0,5 l.	4,70 €

Weinempfehlungen

Riesling trocken	0,2 l.	5,80 €
Frisch und fruchtig.		
Grauburgunder	0,2 l.	6,20 €
Elegant und harmonisch.		
Spätburgunder	0,2 l.	6,50 €
Weich, beerig und feinwürzig.		
Hauswein weiß / rot	0,2 l.	5,40 €



Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt im Landgasthof Beisel.