

## Vorspeisen & Suppen

<b>Flädlessupp'</b> <sup>(7)</sup> klare Rinderbrühe mit Kräuterflädle	5,30 €
<b>Wildmaultasche gebraten mit Pilzen und Speck</b> <sup>(3,7,16)</sup> dazu Blattsalat an Preiselbeerdressing	11,50 €
<b>Urlauer Brot aus der Allgäuer Genussmanufaktur</b> mit Griebenschmalz und Obazda	4,50 €

## Urlauer Salatvielfalt

<b>Salatteller „Urlau“</b> <sup>(1,2,3,4,7,16)</sup>	10,50 €
☞ mit gebackenem <b>Allgäuer Bergkäse</b>	13,50 €
☞ mit <b>gebratener Maultasche</b> , hausgemacht mit Hackfleisch-, Spinatfüllung	14,00 €
Alle Salatteller „Urlau“ auch als Vorspeise (kleine Portion) erhältlich	je 9,50 €
<b>Kleiner gemischter Salat</b> <sup>(1,2,3,4,7,16)</sup>	4,50 €
<b>Grüner Salat</b> <sup>(1,2,3,4,7,16)</sup> gemischter Pflücksalat	4,00 €


Unseren Salat beziehen wir von  
Serena und Jared vom Stangenbohnen-Hof in Rempertshofen/Kisslegg.  
Sie beliefern uns mehrmals die Woche mit frischem Pflücksalat und Kräutern,  
sowie Gemüse aus biologischem Anbau.  
([www.thestringbeanparty.com/stangenbohnen\\_hof.html](http://www.thestringbeanparty.com/stangenbohnen_hof.html))


Es gibt Käse und es gibt Käse vom Käsermeister David Tschugg. Unser Senn David kauft den Käse jung ein und veredelt ihn über Monate in einem Bierkeller in Leutkirch und im Keller der Genussmanufaktur. Der „Senn's Liebling“ darf zum Beispiel zwei Jahre dort reifen.

## Kalte Gerichte & Vesper

Saurer Käs' (2,3,4,7,15,16) mit Brot aus der Urlauer Genussmanufaktur 8,00 €

Saurer Schwartenmagen rot & weiss (1,2,3,4,7,15,16) mit Brot aus der Urlauer Genussmanufaktur 7,00 €

Allgäuer Wurstsalat (1,2,3,4,5,7,15,16) mit Brot aus der  8,00 €  
Urlauer Genussmanufaktur  
der Klassiker mit Fleischwurst, Essiggurken und Zwiebeln

Schweizer Wurstsalat (1,2,3,4,5,7,15,16) mit Brot aus der  8,00 €  
Urlauer Genussmanufaktur  
mit Fleischwurst, Essiggurken, Zwiebeln und „Schweizer Käs“

Paar Landjäger (3,4,5,7,15) mit Brot vom Allgäuer Genussbäcker 3,50 €

Paar Debreziner (3,4,5,7,15) mit Brot vom Allgäuer Genussbäcker 4,50 €

Alle Vespergerichte sind auch mit Bratkartoffeln erhältlich – zzgl. 3,20 €

\* kleine Portion möglich – abzgl. 1,50 €

Unser Brot kommt direkt vom Allgäuer Genussbäcker:  
„Zeit für das Brot“ lässt sich der Bäckermeister Leonhard Menig.  
Ausschließlich regionales Getreide, in eigener Zentrofan-Mühle gemahlen, mit viel  
Zeit und Teiggefühl, all dies machen seine Brote besonders aromatisch und vor allem  
unvergleichbar bekömmlich. [www.allgaeuer-genussbaecker.de](http://www.allgaeuer-genussbaecker.de)



Die LandZunge steht für das Land und die Tradition, für die  
Region und ihre Rezepte: Bewahrt und bewährt, aber auch  
neu interpretiert, verfeinert und veredelt. Für alle Gäste und  
Genießer, für alle Freunde einer authentischen Küche.  
Für alle Spezialitäten der Region und des Hauses,  
auch für exotische Ausflüge – mit dem Besten aus der Region.  
Feines Fleisch vom Rind, vom Kalb, vom Schwein – alles frisch  
aus der Region!


## Hauptgerichte

### Unsere Klassiker

**Tellerschnitzel vom LandSchwein, paniert**  11,50 €  
mit Pommes <sup>(16)</sup> oder Kartoffelsalat <sup>(3)</sup> – kleine Portion 9,00 €

**Hirschragout mit Spätzle und Preiselbeeren\*** <sup>(2,7,16)</sup> „wild und lecker“ 16,80 €

**Zwiebelrostbraten aus dem**

**Rib-Eye-Steak vom PrimaRind\*** <sup>(2,7,16)</sup> (ca. 180g)  23,00 €  
mit frischem Marktgemüse der Saison und Allgäuer Kässpätzle

Hinweis: Unser Zwiebelrostbraten wird nach alter Allgäuer Art aus dem Entrecote bzw. Rib-Eye-Steak geschnitten. Dies bedeutet, dass das Steak klassischerweise ein „Fettauge“ in der Mitte hat und etwas dünner, dafür größer ist, als z.B. ein Rumpsteak

### Es geht auch ohne Fleisch...

**Hausgemachte Allgäuer Kässpätzle\*** 9,50 €  
der Klassiker mit geschmelzten Zwiebeln

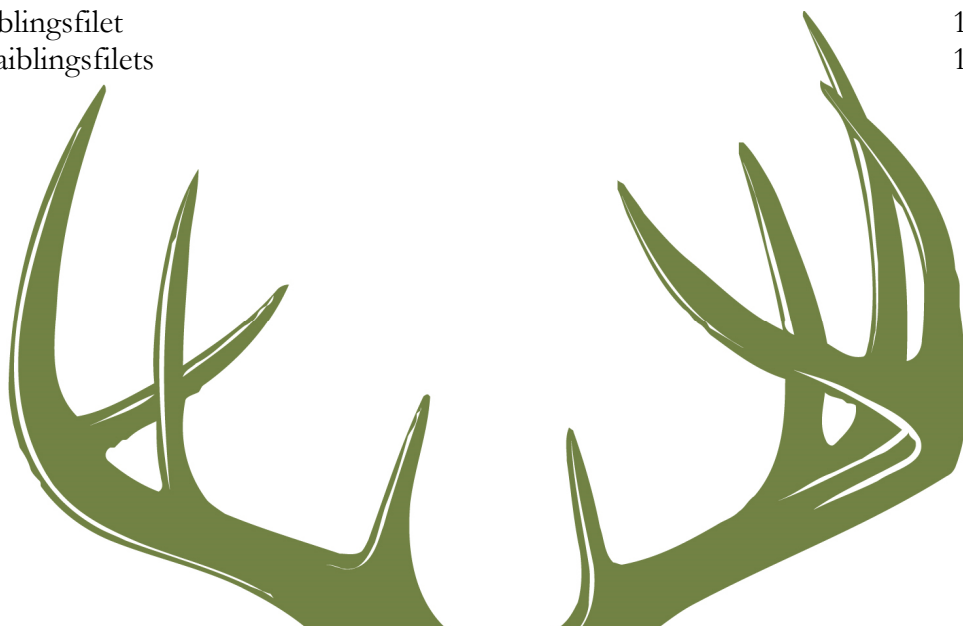
\* kleine Portion möglich – abzgl. 1,50 €

### ...und mit Fisch stattdessen ...

**Frischer Saibling (filetiert) „Müllerin Art“** – mit Zitronen in Butter gebraten  
**von der Allgäuer Fischzucht Roglmeier in Legau**  
dazu Bratkartoffeln

ein Saiblingsfilet  
zwei Saiblingsfilets

15,00 €  
19,50 €



## Für unsere kleinen Gäste

<b>Spätzle mit Soße</b> <sup>(2,7,16)</sup>	4,00 €
<b>Pommes Frites mit Ketchup</b> <sup>(16)</sup>	3,50 €
<b>Halb Spätzle halb Pommes mit Soße</b> <sup>(2,7,16)</sup>	4,00 €
<b>Schnitzel vom LandSchwein, paniert oder natur</b> mit Pommes <sup>(16)</sup> oder Spätzle <sup>(2,7,16)</sup>	7,50 €
<b>Wilderer-Teller</b> um bei Mama, Papa, Oma oder Opa die leckersten Dinge vom Teller zu rauben	0,00 €

## Nachspeisen

<b>Zitronencreme an Kirschkompott</b> <sup>(8,16)</sup>	5,40 €
<b>Espresso mit einer Kugel Vanilleeis</b> <sup>(8,16)</sup>	3,20 €
<b>Kugel Eis</b> verschiedene Sorten auf Nachfrage mit Sahne	1,30 € 1,50 €
<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b> 3 Kugeln – Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis	4,10 €

Die Allgäuer Eismanufaktur aus Isny ist unser Eislieferant direkt aus der Nachbarschaft. Bereits in der vierten Generation betreiben Agostino und Michele Soravia die Kunst des „Gelatieri“, des Eismachens nach eigenen, geheimen Rezepten. Sie stellen ohne künstliche Farb-, Geschmacks- und Konservierungsstoffe her und verwenden ausschließlich frische regionale Allgäuer Milch. ([www.allgaeuer-eismanufaktur.de](http://www.allgaeuer-eismanufaktur.de))

- |                              |                    |   |
|------------------------------|--------------------|---|
| 1) mit Farbstoff             | 6) geschwärzt      | 11) mit Süßungsmittel                     |
| 2) mit Konservierungsstoffen | 7) mit Phosphat    | 14) mit Taurin                            |
| 3) mit Antioxidationsmitteln | 8) mit Milcheiweiß | 15) mit Nitritpökelsalz                   |
| 4) mit Geschmacksverstärker  | 9) koffeinhaltig   | 16) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel |
| 5) geschwefelt               | 10) chininhaltig   | 18) mit Nitrat                            |