

Das Allgäu, eine Urlaubsregion mit zahlreichen Facetten. Hier trifft die liebevolle Hügellandschaft auf schroffe Felsen, blaue Seen und wilde Bergbäche.

Und doch ist's so viel mehr!

Menschen, die sich dem Genuss verschrieben haben...

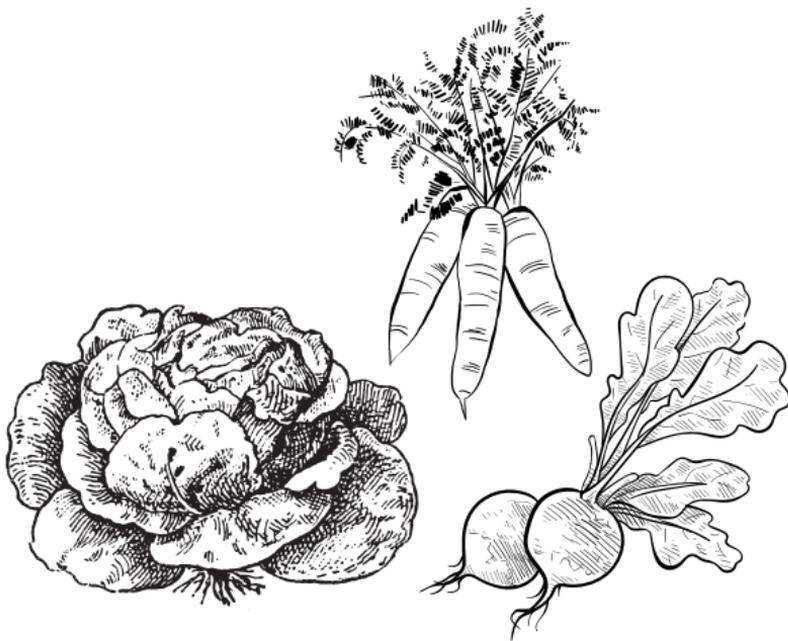
Produkte, welche von der ergiebigen Landschaft profitieren.

Lieferanten mit einer Vision, das Ursprüngliche wieder zum Leben zu erwecken und ohne große Umwege zu unserem Küchenteam zu bringen.

Wir wollen das, was die Natur uns schenkt voll ausnutzen & die Allgäuer Küche neu interpretieren...traditionell und doch frech!

Mit rein regionalen Lebensmitteln, liebevoll zubereitet & im familiären Rahmen präsentiert.

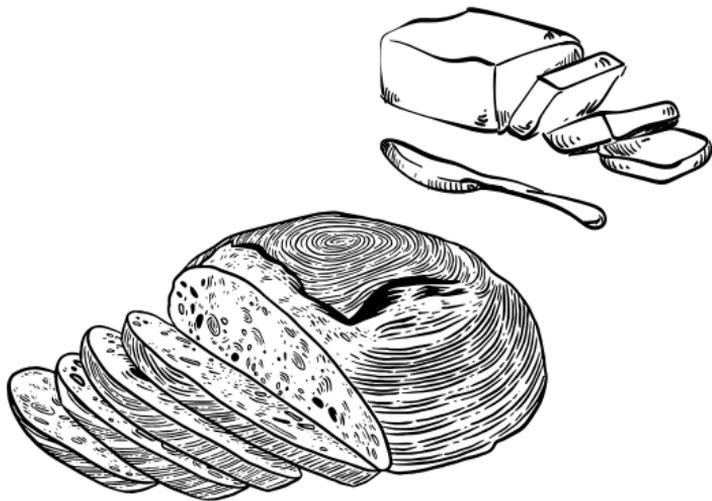
Willkommen in unserer "Fillebänkle-Familie"



Grüne Blattsalate - Karotte - Radieschen  
7,50€ a Probiererle

*TIPP: 2 Probiererle pro Person für vorne her*

vegetarisch



Sauerteigbrot - Fassbutter

5,90€ a Probiererle

*TIPP: 2 Probiererle pro Person für vorne her*





roh

Kalb - Schnittlauch - Kartoffel

14,50€ für vorne her

oder ebbas für dazwischen

*TIPP: Perfekt zum teilen mit den Probiererle!*

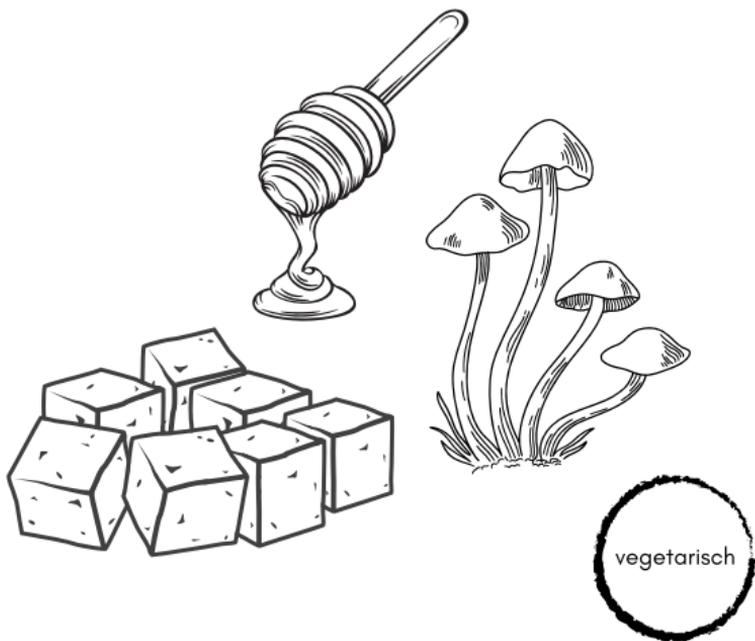


Forelle - Dill - rote Zwiebel

13,50€ für vorne her

oder ebbas für dazwischen

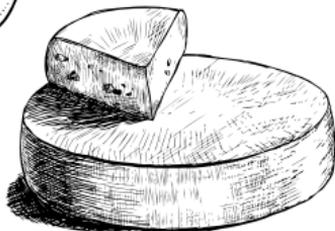
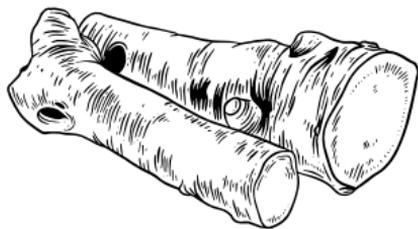
TIPP: Perfekt zum teilen mit den Probiererle!



Allgäuer Feta - Shiitake - Tomate

8,50€ a Probiererle

*TIPP: 2 Probiererle pro Person für vorne her*

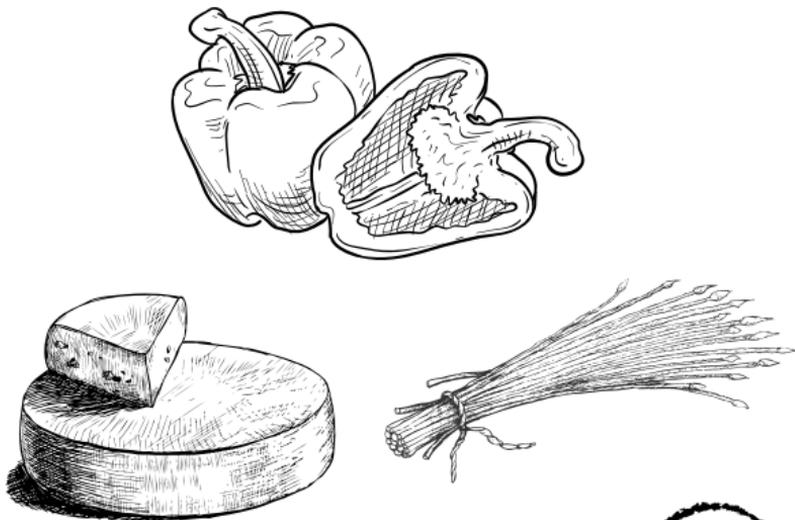


Lauch - Meerrettich- Bergkäse  
6,00€ a Probiererle

TIPP: 2 Probiererle pro Person für vorne her



Rind - Käferbohne - Maisgries  
27,00€ a voller Teller



vegetarisch

Bergkäse - Spitzpaprika - Schnittlauch

25,50€ a voller Teller



Quark - Grieß - Sauerkirsche  
*9,50€ für hinter her*

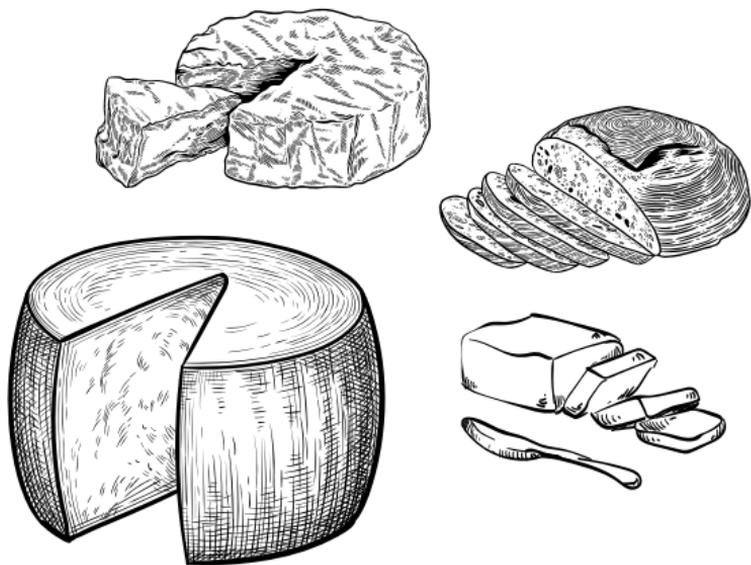


a große Bolla Eis mit bissel Schnickschnack

6,20€

a kleine Bolla Eis mit bissel Schnickschnack

3,70€



Käse - Butter - Vinschgerl  
13,00€ *ebbas für danach oder davor*

## Erklärung unserer Speisekärtchen:

Links stehen immer unsere Zutaten und die dazugehörigen Lieferanten des Gerichts. Auf der rechten Seite sind unsere Gerichte mit ihren Hauptzutaten beschrieben.

Dadurch entsteht ein gewisser Überraschungseffekt, wie die Zutaten verarbeitet auf dem Teller bei euch ankommen.

Wenn euch nicht nach Überraschungen ist, oder ihr Fragen habt, klären wir euch selbstverständlich auf.