

**Suppen, Vorspeisen
oder für den kleinen Hunger**



hausgebackenes Brot* und Schmalz
€ 5,20

Bunter Blattsalat
€ 5,50

Ochsenfleischsuppe mit Flädle*
€ 7,20

Saurer Käs an buntem Salat
€ 9,80

Gebackener Ziegenkäse* mit Preiselbeeren auf einem Carpaccio von der Roten Beete
€ 9,90

Hauptgänge

Allgäuer Käsespätzle* mit Röstzwiebeln
€ 17,50

Gemüeschupfnudeln
mit Bergkäse überbacken
€ 17,90

Gemüserisotto mit Bergkäs
€ 17,90

Großer Marktsalat
mit gebratenen Bergchampignons
€ 15,90

Großer Marktsalat
mit gebratenem Zanderfilet*
€ 19,80

Cordon bleu* vom Schweinerücken mit Allgäuer Bergkäse und Bratkartoffeln
€ 18,50

Ochsenfleisch mit Meerrettichsauce auf einem Kartoffeln-Gemüseragout
€ 20,90

Kross gebratenes Zanderfilet* auf einem Gemüserisotto
€ 24,90

*Bei kleineren Gerichten ziehen wir € 1,50 ab,
bei Umbestellungen, extra Sauce und extra Teller erlauben wir uns
ein kleinen Aufpreis zu berechnen.*

Bei Gerichten mit einem Stern ist Mehl drin oder dran.

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Selbst geschabte Spätzle* mit Rahmsauce € 6,50
paniertes Schnitzel* mit Spätzle* und Sauce € 10,00

Die süßen Sachen

Gemischtes Eis (3 Kugeln) € 6,00... mit Sahne € 6,50

Sorbetvariation
€ 7,00

Crème brûlée
€ 5,50

Mousse au Chocolat an Fruchtsalat
€ 8,50

Vanilleeis mit frischem Obstsalat
€ 7,20



Herzlich Willkommen in der Vilstalsäge

nun gehen wir schon ins 5.te Jahr in unserer Säge
und obwohl die letzten zwei Jahre sehr hart waren würden wir nicht mehr weg wollen,
denn das ist nun unsere Heimat!

Wir freuen uns euch mit unserer
wöchentlich wechselnden Schmankerltafel
die Produkte des Allgäus lecker auf den Tisch zu bringen.

Nix ist schlimmer für uns, als jeden Tag das Gleiche zu kochen;
abwechslungsreiche, frische Küche
ohne Konservierungsstoffe gekocht aus regionalen Produkten.
Wenn uns Heinrich aus Eisenberg ein Lamm bringt
oder Markus, der Jäger, einen Hirsch vom benachbarten Edelsberg,
dann steht das auf unserer Tafel.
Vegetarische und vegane Gerichte gibts natürlich auch
saisonal immer wieder anders bei uns.

Wir bereiten für Euch auch glutenfreie Speisen zu und sind bei "glutenfrei unterwegs"
und beim "Deutschen Zöliakie-Gesellschaft e. V." (DZG) gelistet.

Umsetzbare Nachhaltigkeit ist uns wichtig! Wasser aus unserer eigenen Bergquelle,
Photovoltaikanlage auf dem Dach und Dämmung mit nachwachsenden Rohstoffen.
Und in der Küche das Verarbeiten des ganzen Tieres ob Hirsch, Hase oder Rind.

Ferien in der Vilstalsäge

direkt aus der Wohnung die Bergtour starten

Ferienwohnung „Vilstalsäge“
großzügige Wohnung mit Schlaf-, Wohnzimmer, Küche
Bad mit begehbare Dusche und zusätzlicher separater Toilette

oder unser kleines Schmuckstück
„die Stub“
klein, kompakt aber sehr komfortabel

Bilder und mehr auf unserer homepage
www.vilstalsäge.de