

ALM-KLASSIKER

Der Klassiker für kleine Gruppen und Feiern ist die Schmankerlplatte, die wir in der Mitte des Tisches platzieren und an der sich alle nach Belieben am Tischbuffet bedienen. Bei einem Menü mit 3-Gängen reicht eine unserer Schmankerlplatten meist für zwei Personen.

Für den Hauptgang könnt ihr zwischen einem „Reindlessen“ oder einer „Kleinen Karte“ wählen. Das heißt: Ihr sucht Euch für eure Feier 3 bis 4 Gerichte aus unserer Speisekarte aus und wir erstellen dann entweder eine kleine Karte, aus der die Gäste à la carte bestellen können oder servieren die ausgewählten Speisen im Reindl als Tischbuffet. Zum Dessert ist der karamellierte Kaiserschmarrn sehr beliebt.

Das Schmankerl-Menü kann ab einer Gruppengröße von 15 Personen bestellt und ganz auf eure individuellen Wünsche angepasst werden. Für Speisen & Getränke gilt ein Mindestumsatz von 60€ pro Person.



SCHMANKERL-MENÜ

VORSPEISE

GEHOBENE SCHMANKERLPLATTE

Tatar vom Rind, geräucherte Forelle, Tafelspitzsülze, Radieserl, Obatzda, Salami Sticks, Speck, Schwarzgeräuchertes, Bergkäse, Emmentaler, Mixed Pickles, dazu reichen wir ofenfrische Brez'n, Hausbrot und Butter

24,90€
(eine Platte reicht für ca. 2 Personen)



HAUPTGANG

wahlweise

REINDLLESSEN

3-4 Gerichte Eurer Wahl
als Tischbuffet zum Teilen

oder

KLEINE KARTE

3-4 Gerichte Eurer Wahl, die Eure
Gäste à la carte bestellen können

z.B. gefüllter Knödel in Speckrahmsauce, Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Frühaufs kälberne Fleischpflanzerl, gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing

ab 28,90€
(pro Person)



NACHSPEISE

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN
mit Obströster der Saison

17,90€
(pro Person)