

# DECK<sup>12</sup>

RESTAURANT | CAFÉ | SEE

**BIO**  
**SPEISEN**

## EMPFEHLUNG

**BEEREN-SPRITZ**

Beeren | Weißwein | Soda

Minze | Sirup | Eis



6,90

**ROUGE COBBLER**

Vinatur Secco | Minze

Erdbeer-Minz Sorbet



6,90

Fragen Sie unseren Service auch nach  
unserem **DECK<sup>12</sup> Tagesspecial**

**&**

Für unsere **KLEINEN Piraten** an DECK,  
bieten wir gerne eine spezielle  
**Kinderkarte!**

Unsere Preise verstehen sich in Euro inklusive  
aller gesetzlichen Steuern und Abgaben.

Für Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen stehen  
Ihnen gerne unsere Servicekräfte jederzeit zur Verfügung.

Bitte beachten Sie, dass die mit \* gekennzeichneten Speisen  
nicht aus dem Bio-Anbau bzw. Bio-Eigenproduktion stammen.



## KNACKIG & Frisch

---



### Deck<sup>12</sup> Genussalat

Blattsalat | Bio Rohkost | Salatdressing |  
Körndl | Croutons

Beilage | Vorspeise 6,50

### Chef Kreation

Karamellierte Ananas |  
marinierte Avocado |  
Bio Ziegen-Käse

12,20

### Vorspeisenvariation à la Deck<sup>12</sup>

ofenfrisches Bio Baguette 12,80

## SuppenDECKel auf

---

### Bouillon vom Bio Weiderind

Flädle oder Grießknödel 5,40

### Hausgemachte Allgäuer

### Rahmsuppe vom Bio Käse

Crôutons 6,40

Unsere Preise verstehen sich in Euro inklusive aller gesetzlichen Steuern und Abgaben. Für Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen stehen Ihnen gerne unsere Servicekräfte jederzeit zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass die mit \* gekennzeichneten Speisen nicht aus dem Bio-Anbau bzw. Bio-Eigenproduktion stammen.



## GANZ OHNE:

---



### **Bio Risotto**

Variation von Pilzen |  
Frische Kräuter | wahlweise  
mit Parmesanspänen **VEGETARISCH** 13,80

### **Hausgemachte Bio Tortellini**

Gemüse-Füllung | buntes Gemüse  
in Olivenöl geschwenkt 13,80

## von der WEIDE & den ÄCKERN

---

### **Wiener Schnitzel vom Bio Weidekalb**

Petersilien-Kartoffeln |  
Preiselbeeren | Zitrone 21,00

### **Bio Hähnchen Brust**

Kräuterkruste | Geflügel-Jus |  
Sellerie-Püree | gebratenes  
Gemüse 17,90

### **Roulade von der Bio Ente**

Sauerkirsch-Rotwein Sauce |  
gebratene Polenta |  
sautierter Rosenkohl 17,90

### **Lackierter Rücken vom Bio Weidekalb**

Portwein-Jus | Kartoffel-Küchlein  
Variation vom Bio Gemüse 19,80

Unsere Preise verstehen sich in Euro inklusive  
aller gesetzlichen Steuern und Abgaben.  
Für Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen stehen  
Ihnen gerne unsere Servicekräfte jederzeit zur Verfügung.  
Bitte beachten Sie, dass die mit \* gekennzeichneten Speisen  
nicht aus dem Bio-Anbau bzw. Bio-Eigenproduktion stammen.



## AUS DEM SEE

---



**Röllchen vom  
frischen Forellen Filet**  
Kräuter-Sahne Sauce |  
karamellierte Karotten |  
Basmatireis

19,80

**Auf der Haut gebratenes Filet vom Zander**  
Beurre Rouge | Kartoffel-Stampf  
Knoblauch-Bio Spinat

19,80

## Kann a BISSERL dauern - dafür wird's lecker

---

**Flaumiger Kaiserschmarrn**  
Karamellisiert | in Fassbutter geschwenkt |  
Zwetschgenröster | gebrannte Mandeln

kleine Portion	9,50
große Portion	13,50

**Akazienmousse Törtchen**  
Bio Beere-Sauce | Eiscreme

7,50

**1 Kugel Bio Eis oder Sorbet**  
nach Wahl

1,80

***Wir wünschen Ihnen einen  
Guten Appetit!***

Unsere Preise verstehen sich in Euro inklusive aller gesetzlichen Steuern und Abgaben. Für Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen stehen Ihnen gerne unsere Servicekräfte jederzeit zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass die mit \* gekennzeichneten Speisen nicht aus dem Bio-Anbau bzw. Bio-Eigenproduktion stammen.

