Suppe

Täglich wechselnde Tagessuppe (bitte fragen Sie unser Servicepersonal)	€ 6
Klare Rinderkraftbrühe / hausgemachte Flädle / Schnittlauch	€ 6
Klare Rinderkraftbrühe / Leberknödel / Schnittlauch	€ 7
Tomaten-Kokoscremesuppe / gerösteter Sesam / frittierte Glasnudeln	€ 7
Hausgemachte Gulaschsuppe / Graubrot	€ 7

Salat

Marktfrische Salate und diverse Beilagen vom Buffet

Teller klein	€ 6
Teller groß	€ 9

Helmerhof's Vegane Bowl

Reisbandnudeln / Wildkräuter / Rohkost / warmes Gemüse / geröstete Nüsse / Avocado / Erdnussdressing / Baguette / Siracha	€ 15

Extras zum Salat oder zur Bowl:

gebratene Black Tiger Garnele pro Stück	€ 3
karamellisierter Ziegenkäse	€ 5
Veganes Süßkartoffelpatty	€ 8
Gebratene Maishendlbrust aus österreichischer Freilandzucht	€ 11
Rindersteakstreifen	€ 14
Knoblauchbaguette	€ 6
Brotauswahl	€ 3

Caesar Salad Römersalat / Cherrytomatenstrauch / Weißbrotcroutons / Parmesanspänen / Baguette	€ 12
mit Wiener Backhendl	€ 17
mit Black Tiger Garnelen	€ 18

Bei Änderung der Beilage berechnen wir Ihnen € 1,00 extra.
Die mit * gekennzeichneten Gerichte können auch als kleine Portion abzüglich € 2,50 bestellt werden.
Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in unserer Musterkarte, bitte fragen Sie unser Servicepersonal.
Preise inklusive Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer.

Vorspeisen

Portion Obatzda / Bauernbrot / rote Zwiebeln / Schnittlauch	€ 8
Carpaccio von der Roten Beete / Meerrettichcreme / Feta-Crumble / Pinienkerne / Zupfsalat / Brotkorb	€ 10
Geräuchertes Lachstartar / Honig-Senf / Kartoffelrösti / Wildkräuter	€ 12
3 Stück Black Tiger Garnelen / Zitronenbutter / Baguette	€ 13

Ein Stück Heimat *Wachteleier vom Biohof in Altusried*

„Bayrische Bruschetta“ Hausgemachter Bresaola / Bergkäsespäne / Bio-Wachtel Spiegelei / Cherrytomaten	€ 13
Beef Tatar vom Salon Beef „100gr“ Bio-Wachtel Spiegelei / eingelegte rote Zwiebeln / Toastbrot / Siracha	€ 17

Vegetarisch und Vegan

*Spaghetti Aglio e Olio / Kirschtomaten / Chili / Parmesan / Rauke	€ 14
*Original Schwangauer Dinkelkässpatzn / Butterzwiebeln	€ 16
Indisches Kichererbsencurry / Gemüse / Reis	€ 17
„Helmerhof´s Allgäu Tris“ Spinatknödel / Ravioli / Dinkelkässpatzn / Butterzwiebeln	€ 18
„Vegan Burger“ Körnerbun / Süßkartoffelpatty / Grillgemüse / Avocado / Rucola / Tomaten-Relish	€ 19

Aus See und Meer

*Spaghetti Aglio e Olio / Black Tiger Garnelen / Kirschtomaten / Chili / Parmesan / Rauke	€ 22
Heimisches Zanderfilet vom Grill Rote Beete Gnocchi / wilder Brokkoli / Beurre Blanc	€ 24
Gebratenes Lachsforellenfilet Kräuterkruste / tomatisiertes Grillgemüse / Wedges	€ 26

Bei Änderung der Beilage berechnen wir Ihnen € 1,00 extra.
Die mit * gekennzeichneten Gerichte können auch als kleine Portion abzüglich € 2,50 bestellt werden.
Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in unserer Musterkarte, bitte fragen Sie unser Servicepersonal.
Preise inklusive Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer.

Vom österreichischen Maishendl

Wiener Backhendl im Kürbiskernmantel /	€ 19
hausgemachter steirischer Kartoffelsalat / Preiselbeeren	
Maishendlbrust / Indisches Kichererbsencurry / Basmatireis	€ 20
„Club Sandwich mal anders“	€ 20
Gegrilltes Maishendl / Körnerbun / Freilandei / Salatherzen / Aioli /	
Emmentaler / Speck / Rote Zwiebel / Gurke / Tomate / Amazing Fries	

Vom Allgäuer Landschwein

*Spaghetti / hausgemachte Sauce Bolognese / Parmesan	€ 13
Schweinemedaillons / Dinkelspätzle / Champignonrahm	€ 23
Schweinefiletspitzen “Stroganoff“	
(Rote Beete / Paprika / Champignon / Essiggurken) / Kroketten	€ 24
Schweinemedaillons / Bergkäsesauce / Spinatknödel /	
Ragout von der Cherrytomate / Parmesan	€ 25

Vom Allgäuer Milchkalb

*Original-Wienerschnitzel aus der Hüfte geschnitten /	€ 27
Bratkartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone	
Cordon Bleu aus der Hüfte geschnitten/	€ 29
Bauernschinken / Allgäuer Emmentaler / Pommes Frites oder Bratkartoffeln	

Spezialitäten unseres Küchenchefs

Geschmorte Backe von der Färse	€ 22
Kartoffelpüree / Wilder Brokkoli / Lauchherzen / Röstzwiebeln	
24 Stunden Sous Vide gegarte Lammhüfte (Rosa serviert)	€ 25
Polenta / Speckbohnen / Zwiebeljus	

Bei Änderung der Beilage berechnen wir Ihnen € 1,00 extra.
Die mit * gekennzeichneten Gerichte können auch als kleine Portion abzüglich € 2,50 bestellt werden.
Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in unserer Musterkarte, bitte fragen Sie unser Servicepersonal.
Preise inklusive Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer.

Vom heimischen Wild

*Hirschedelgulasch / Dinkelspätzle / Preiselbeerbirne € 22

Vom österreichischen Salon Beef (aus dem Rücken geschnitten)

*Zwiebelrostbraten ca. 190 g € 29
hausgemachte Dinkelkässpatzn / Röstzwiebeln / Jus
Ladysteak ca. 170 g
wahlweise Kräuterbutter oder Kräuterkruste / eine Beilage nach Wahl € 28
Rumpsteak ca. 210g
wahlweise Kräuterbutter oder Kräuterkruste / eine Beilage nach Wahl € 31

Beilagen nach Wahl

Pommes Frites / Grillgemüse / Wedges / Amazing Fries / € 4
Kroketten / Basmatireis / Bratkartoffeln / Kartoffelsalat /
Rote Beete Gnocchi / wilder Brokkoli

„Bayrischer Surf & Turf Burger“ € 23
Laugenbun / Rinder Patty grob gewolft ca. 200 g /
gebackene Zwiebelringe / Bergkäse / Garnelen / Jalapeño-Tomatenrelish /
Gurke / Bio-Wachtel Spiegelei / Amazing Fries

~ Salon Beef ~

Premium Fleisch von der Färse geboren, aufgezogen, gefüttert, geschlachtet in Österreich.

Reife	21 Tage
Ernährung	Heu & Wiesengras – Silage
Alter	ø 30 Monate

SALON beef

Bei Änderung der Beilage berechnen wir Ihnen € 1,00 extra.
Die mit * gekennzeichneten Gerichte können auch als kleine Portion abzüglich € 2,50 bestellt werden.
Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in unserer Musterkarte, bitte fragen Sie unser Servicepersonal.
Preise inklusive Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer.

Brotzeiten

Paar Wiener / Pommes Frites	€ 8
Bauernbrot / Allgäuer Emmentaler	€ 10
Wurstsalat / Brot	€ 10
Schweizer Wurstsalat / Käse / Brot	€ 12
Saurer Käs / Brot	€ 10
Roter Pressack / Weißer Pressack / Brot	€ 10
Rohe Schinkenplatte / Allgäuer Bauernschinken / Brot	€ 13
Saurer Teller / Brot (Pressack, Lyoner, Limburger)	€ 12
Gebratener Leberkäse / Kartoffelsalat / Spiegelei	€ 13
Helmers Brettelbrotzeit für eine Person	€ 15
Helmers Brettelbrotzeit für zwei Personen	€ 22

Bei Änderung der Beilage berechnen wir Ihnen € 1,00 extra.
Die mit * gekennzeichneten Gerichte können auch als kleine Portion abzüglich € 2,50 bestellt werden.
Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in unserer Musterkarte, bitte fragen Sie unser Servicepersonal.
Preise inklusive Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer.