

Herzlich willkommen

im Restaurant

„MICHL-das Steakhaus“

*Wir freuen uns, Sie in unserem Steakhaus begrüßen
zu dürfen. Alle unsere Speisen werden mit
größter Sorgfalt für Sie zubereitet.*

*Das von uns verwendete Rindfleisch beziehen wir
ausschließlich aus Argentinien.*

*Puten- und Schweinefleisch bekommen wir aus dem
nahen Vorarlberg und dem Oberallgäu.*

*Guten Appetit und schöne Stunden
wünschen Ihnen*

Michl und Steffi mit Belegschaft

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Nudeln

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle

Flädlesuppe

Schwäbische Maultaschensuppe

Knoblauchrahmsuppe mit Shrimps

Walser Käsesuppe mit gerösteten Weißbrotwürfel

Feine Tomatencremesuppe mit Mandelsahne

Hausgemachte Gulaschsuppe

Knoblauchbrot

Salate

Kleiner Salat

Gemischter Salat mit Salaten der Saison

Tomaten Mozzarella mit Balsamicodressing

Salat Rasputin -bunte Salate mit Schinken, Käse und Ei

Großer Salatteller mit gebackenen Hähnchenteilen

Salat Nizza - knackige Salate mit Thunfisch, Paprika und Zwiebeln

Chefsalat mit Champignons, Käse, Schinken und warmen Hähnchenbrustfilets

Feine Blattsalate mit marinierten Putenstreifen und Walnussdressing

Grill und Pfannengerichte

Allgäuer Käseschnitzel mit Schinken, Tomaten und Bergkäse
überbacken, mit Speck und Bratkartoffeln

Wiener Schnitzel (vom Schwein) mit Pommes Frites

Zigeuner Schnitzel mit Pommes Frites

Jäger Schnitzel mit hausgemachten Spätzle

Michl´s Schnitzelteller (der besondere Tipp)

Putenrahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle

Schweinenackensteak mit Knoblauch, Kräuterbutter und Pommes Frites

Herrensteak (Schweinenacken) mit Knoblauch und Zwiebeln, Salatgarnitur

Holzfallersteak (Schweinenacken) mit Röstzwiebeln, Speckbohnen
und Bratkartoffeln

Schweinerückensteak „Tiroler Art“ mit Bohnen, Rösti und
Speckscheiben

Schweinesteak „Butterfly“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
und Chips

Besondere Empfehlungen

Curryrahmgeschnetztes von der Putenbrust mit Früchten und Butterreis

Husarenspieß an feuriger Diabolo Sauce und Pommes Frites

Walser Filettopf mit Schweinelendchen auf Kässpätzle und Champignonsauce

Grillteller Rumpsteak und Lendchen an Sauce Bernaise mit Grilltomate,
Speck und Pommes Frites

Walser Leckerle geschnetztes Schweinefilet mit Champignons und
Schinkenstreifen in feinem Käseschaum und Rösti

Lammkoteletts mit Speckböhnchen und Kroketten

Wiener Zwiebelrostbraten mit Pommes Frites

Rinderfiletscheiben (200 gr.) auf rosa Pfefferschaum und Rösti

„American Mix“ Filet, Rumpsteak, Schweinefilet, Speck,
Sauce Choron und Chips

Stroganoff Rinderfiletwürfel in pikanter Cognacsauce und
hausgemachte Spätzle

Steak Spezialitäten

Bei uns haben die Steaks zwischen 200 und 220 gr.

Ladysteak (150 gr.) mit bunter Salatgarnitur

Pfeffersteak Brasilianisch mit feuriger Sauce Diabolo und Butterreis

Rumpsteak Strindberg mit einer Zwiebel-Senf-Kruste u. Bratkartoffeln

Rumpsteak Aida mit Shrimps in Knoblauch-Sahne-Sauce u. Kroketten

Rumpsteak Mexico mit Mais, grünem u. rosa Pfeffer in Sahnesauce u. Reis

Knoblauchsteak Spezial

im scharfen Knoblauch-Peperoni-Mantel und Pommes Frites

Farmer Steak mit Maiskolben, Knoblauchsauce u. Folienkartoffel

Satan Steak (teuflisch scharf)

mit gehacktem Pfeffer, pikanter Paprikasauce u. Pommes Frites

Texas Steak mit Speckbohnen und Westernkartoffeln

Poldi Steak mit Speckscheiben, Zwiebeln, Champignons u. Bratkartoffeln

Rumpsteak Canadian

mit Speck, Tomaten, Zwiebeln u. Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln

Förster Steak mit Pfifferlingen in Rahmsauce u. hausgemachte Spätzle

Wählen Sie Ihr persönliches Steak

Wir verwenden ausschließlich LA MOROCHO (Roastbeef u. Rinderfilet) aus Argentinien.

Englisch = blutig, Medium = rosa, Welldone = durch.

Rumpsteak (150 gr.) mit Kräuterbutter

Jede weitere 50 gr.

Filetsteak (150 gr.) mit Kräuterbutter

Jede weitere 50 gr.

inkl. 1 Beilage nach Wahl

Saucen und Kräuterbutter extra

Pfeffersauce – Sauce Diabolo – Sauce Mexicain – Sauce Bernaise-

Zigeunersauce – Knoblauchsauce – Meerrettichsauce – Sauce Choron

oder für ganz Scharfe – Satans Paprika Sauce

Beilagen

Folienkartoffel mit Kräuterquark

Pommes Frites

Westernkartoffeln

Zwiebel-Champignons

Speckbohnen

Broccoliröschen

Chips

Maiskolben

Kroketten

Bratkartoffeln

Rösti

Reis

hausgemachte Spätzle

Fleischlos und Fisch

***Walser Kässpätzle** mit Röstzwiebel*

***Gemüsemedaillon** mit Butterreis und Rahmsauce*

***Maultaschen** mit Bergkäse überbacken u. Tomatensauce*

Gemüsespaghetti

***Folienkartoffel** mit Kräuterquark u. Salatgarnitur*

***Schollenfilet** mit Salatgarnitur*

***Matjesfilet „Hausfrauen Art“** mit Bratkartoffeln*

***Wildlachsfilet** vom Grill an Kurkumarahm, Bali-Reis*

***Marinierte Hummerkrabben** im Reisring mit Knoblauchsauce*

Toast

***Singapur Toast** geschnetzelt Putenbrustfilet, Früchte an Curryrahm*

***Küchenmeister** 150gr. Rumpsteak, Spargel und Sauce Bernaise*

***Damen Toast** – Putensteak mit Pfirsich u. Käse überbacken*

***Jäger Toast** – Schweinelendchen mit Pilzrahmsauce u. Speck*

Kalte Gerichte

Strammer Max gekochtes Schinkenbrot mit 2 Spiegeleier

Portion Bergkäse mit Zwiebelringen

Schweizer Wurstsalat mit Bergkäsestreifen

Gekochte Schinkenplatte mit Meerrettich

Zu unseren kalten Gerichten reichen wir Butter und Brot

Dessert

Apfelküchle mit Zimt-Zucker und Walnußeis

Eispalatschinken mit Schokoladensauce

Topfenstrudel

mit Sahne

mit Eis

mit Eis und Sahne

Apfelstrudel

mit Sahne

mit Eis

mit Eis und Sahne