

Vorspeisen

- Allgäuer Bergkäsesuppe** 5,90
mit Alprahm und Kirschwasser abgeschmeckt
- Rinderkraftbrühe** 4,90
mit Wurzelgemüse und Bergkäse-Maultaschen
- bunter Vorspeisensalat** 4,40
Mischung aus Blattsalaten, Tomaten und Rohkostsalaten der Saison

Nascherei und Brotzeiten

- Frisch gebackene Breze** 1,90
- DorfAlp Brozeitbrettle** 12,90
Kalter Braten, Landjäger, grobe Leberwurst, Pressack rot/weiß, kalter Leberkäse, Käse, Obatzda, Kren und Butter, dazu Bauernbrot
- Dreierlei Aufstriche** 7,50
Obatzda, Griebenschmalz und Frischkäse mit Bauernbrot
- Kalter Braten mit Kren** 8,90
dazu Essiggurke, Butter und Bauernbrot

Grünzeug und Gesundes

- Flotte Sennerin** 13,90
bunte Salatplatte mit gebratenem Maishänchenspieß, dazu Hummus und Kartoffel-Stroh
- Gaisenpeter** 13,90
bunte Salatplatte mit gegrilltem Paprikagemüse und eingelegten Ziegenbällchen an feinem Berghonig-Balsamico-Dressing
- Wildler Salat** 17,90
frische Blattsalate der Saison mit gebratenem Hirschfilet und sautierten Pilzen an feinem Preiselbeer-Dressing




Gaisbock
761 m
DIE DORFALPE

Unsere Klassiker

- Hirschbraten** 16,90
vom Allgäuer Hirsch, in Rotwein und Wachholder geschmort mit Gewürz-Rotkohl und Mandel-Kartoffelkräpfen
- Schweinshaxe** 15,90
knusprig gegrillt mit Rotkraut und Kartoffelknödel, dazu eine Bockbier-Sauce
- Oma's Rinderroulade** 15,90
gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Essiggurke, dazu Apfel-Rotkohl und Kartoffelstampf
- Schweinebraten** 13,90
frisch aus dem Ofen, in einer Bockbier-Sauce auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelknödel

Vegetarisch und Vegan

- Erdäpfelnudeln**  13,90
hausgemachte Teigtaschen mit Kartoffeln und Bergkräutern auf Blattspinat und Maronen
- Dreierlei hausgemachte Knödel** 13,90
Rotebeete-, Spinat- und Käsknödel, kombiniert mit Krautsalat, Butterzwiebeln und sautierten Pilzen
- Bergler-Spaghetti** 11,90
mit Alprahm, Allgäuer Bergkäse, gegrilltem Gemüse und marinierten wilden Kräutern (gerne auch als vegane Variante - sag einfach Bescheid)

Allgäuer Schmankerl

- Allgäuer Kässpätzlen** 12,90
hausgemachte Spätzle mit verschiedenen Allgäuer Käsesorten und Zwiebelschmelze, dazu ein kleiner Salat
- DorfAlp Pfanne** 17,90
Schweinefiletmedaillons auf Rahmsauce mit Mandel-Brokkoli und Kässpätzlen
- Zwiebelrostbraten** 22,90
von der Allgäuer Jungrind-Lende mit Rotwein-Zwiebel-Sauce und Speck-Kartoffeln

aus der Wiener Küche

- Schnitzel „Wiener Art“** 16,90
vom Schwein mit Pommes und kleinem Salat
- Original Wiener Schnitzel** 22,60
vom Kalb mit Speck-Bratkartoffeln, Preiselbeeren und kleinem Salat

Trendiges

- Allgäuer Duett „Ochs trifft Sau“** 17,60
Sous-vide gegarte Rinderrippchen mit Bockbier mariniert und knusprige Schälrippchen, dazu eine pffiffige Sauce und Pommes

Fragt auch nach unserem Dry-Aged Fleisch vom eigenen Bauernhof

(nur solange der Vorrat reicht)

Fisch


- Barbenfilet aus dem Bierteig** 16,90
knusprig gebacken mit Kartoffelchips und zweierlei Dips
- Spaghetti à la Fischen** 19,90
mit heimischen Lachsforellenstückchen, Wurzelgemüse, Tomate in Butter und Knoblauch-Sauce, Chili und Bergkäse, serviert mit einem Garnelenspieß

Süß geht immer

- Klassische Crème Brûlée** 5,50
garniert mit frischen Früchten
- DorfAlp Grießschmarren** 12,90
karamellisierter Schmarren aus Weizengrieß, Rumrosinen, Mandeln und Preiselbeeren als Dessert 9,90
- Gaisbock's Eisknödel dreierlei** 7,90
Vanille mit Marillenkern, Joghurt-Himbeere mit Mohnhülle und Vanille-Nougat umhüllt mit Schokostückchen
- Solokugel Eisdessert** 2,70
eine große Kugel Eis von der Eisoase Fischen
- Veganes Dessert** 4,90
erfrischend-fruchtiges Sorbet mit Secco aufgegossen und frischen Früchten garniert
- frische und hausgemachte Kuchenauswahl**

Alle Preise in EUR, enthalten Bediengeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer.
Für Informationen über Zusatzstoffe und Allergene sprechen Sie uns gerne an.



Folgt uns auch auf Facebook und Instagram und teilt eure schönsten „Gaisbock-Momente“ mit uns!
@echtfishen 

Aperitif

Gin Edition Allgäu 0,2l 7,10

Eiswürfel, aufgefüllt mit Mediterran Tonic

DER MÄNNLICHE

Allgäu Gin g'macht aus Kräutern & Wurzeln

DER WEIBLICHE

Allgäu Gin g'macht aus Apfel, Ingwer & Holder

DER FEINE

Allgäu Gin g'macht aus Rosen, Trauben & Safran

Aperol Spritz 0,2l 5,90

Prosecco, Aperol, Soda, Orange und Eis

Hugo Spritz 0,2l 6,90

Prosecco, Holunder, Limette und Eis

Bierspezialitäten

vom Allgäuer Brauhaus



Bayerisch Hell 0,3l 3,10 0,5l 3,90

Bayerisch Hell Radler 0,3l 3,10 0,5l 3,90

Edelweissbier 0,3l 3,20 0,5l 4,10

Russen Weizen 0,3l 3,20 0,5l 4,10

Cola Weizen 0,3l 3,20 0,5l 4,10

Urbayerisch Dunkel 0,3l 3,20 0,5l 4,10

Edelweissbier alkoholfrei 0,5l 3,90

Alt Kemptner Weisse 0,5l 4,10

Teutsch Pils 0,33l 3,70

Meckatzer alkoholfreies Bier 0,33l

Krumbacher Mineralwasser

naturell  0,25l 2,80 0,5l 3,90

medium 0,25l 2,80 0,5l 3,90



Sommerlimonade Rhabarber-Mirabelle

Genuss-Eistee Pfirsich oder Zitrone

0,33l 3,60



alkoholfreie Getränke

Karaffe frisches DorfWasser 0,25l 1,50 0,5l 2,40

Pepsi-Cola 0,2l 2,80 0,4l 4,10

Pepsi-Cola Light 0,33l 2,90

7UP 0,2l 2,70 0,4l 4,10

Merinda 0,2l 2,70 0,4l 4,10

Schwip Schwap 0,2l 2,80 0,4l 4,10

Spritzing's Soda Wasser 0,2l 2,20 0,4l 3,20

Almdudler 0,33l 3,90

Saftschorlen

aus Direktsaft von Lindauer

Apfelsaftschorle naturtrüb 0,2l 2,90 0,4l 4,10

Johannisbeersaftschorle 0,2l 2,90 0,4l 4,10

Orangensaftschorle 0,2l 2,90 0,4l 4,10

Multivitaminnektarschorle 0,2l 2,90 0,4l 4,10

Apfelsaft, Johannisbeersaft, Orangensaft,
Multivitaminnektar
0,2l 2,90

Weinschorlen

Weißweinschorle 0,25l 4,40 0,4l 5,90

Rotweinschorle 0,25l 4,40 0,4l 5,90

Roséweinschorle 0,25l 4,90 0,4l 6,40

Edition Fischen

Collegium Wirtemberg, Württemberg

Riesling, trocken

animierender Weißwein mit lebhafter Säure, klare

Rieslingaromatik

Rosé, trocken

beeriger, sommerlicher Wein für den unbeschwertem Genuss

Lemberger, trocken

vollmundig, elegant und bodenständig, mit Cassis, Pflaume und Vanille

0,1l 3,90 0,25l 6,90 0,75l 19,90

offene Weine

Rot

Trollinger QbA, trocken 0,25l 5,20

Fellbacher Weingärten Baden Württemberg

Spätburgunder, trocken 0,25l 5,00

Winzergenossenschaft Schliengen-Müllheim

Spätburgunder, halbtrocken 0,25l 5,20

Winzergenossenschaft Schliengen-Müllheim

Weiß

Müller-Thurgau, halbtrocken 0,25l 5,20

Winzergenossenschaft Schliengen-Müllheim

Weissburgunder, trocken 0,25l 5,50

Fellbacher Weingärten Baden Württemberg

Riesling QbA, trocken 0,25l 5,20

Winzergenossenschaft Schliengen-Müllheim

Rosé

Trollinger Weißherbst, trocken 0,25l 5,20

Fellbacher Weingärten Baden Württemberg

Weinempfehlung

Hornstein am See, Nonnenhorn

Gebietswein von der bayerischen Bodenseeseite

Junge Reben, trocken 0,25l 6,90 0,75l 19,90

Rosé, trocken 0,25l 6,90 0,75l 19,90

Spätburgunder, trocken 0,25l 6,90 0,75l 19,90

Feines Tröpfchen

Alte Marille 41% 2cl 3,80

Alte Waldhimbeere 41% 2cl 3,80

Alte Williams-Birne 41% 2cl 3,80

Alte Zwetschge 41% 2cl 3,80

Alte Haselnuss 40% 2cl 3,80

Hausschnaps Marille 34% 2cl 3,10

Obstler „Holzfass“ 40% 2cl 3,10

Gebirgskräuter 38% 2cl 3,10

Williams-Christbirne 40% 2cl 3,10

Gaisblut 23% 2cl 3,20

Dorfkräuter 48% 2cl 3,90

Wildkirschlikör 16% 2cl 3,80

Praline-Trüffel-Likör 15% 2cl 3,80

Eierlikör 15% 2cl 3,80

Allgäuer Enzian 40% 2cl 3,10

Heißgetränke

Tasse Café Creme 2,60

Haferl Café Creme 3,50

Cappuccino 3,30

Latte Macchiato 3,90

Milchkaffee 3,60

Espresso 2,50

doppelter Espresso 3,40

Kännchen Tee (verschieden Sorten) 3,90

Heiße Schokolade 3,40

Alle Preise in EUR, enthalten Bediengeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer.
Für Informationen über Zusatzstoffe und Allergene sprechen Sie uns gerne an.