



Speisen- und Getränke Karte

Geöffnet täglich von 11:00-21:00

Durchgehend warme Küche

Freitag bis Sonntag 12-21 Uhr

Montag bis Donnerstag 12-20 Uhr

*Es begrüßt Sie herzlich die Wirtsfamilie
Elke & Jörg Müller*

*Wir bieten Ihnen Köstliches aus gutbürgerlicher
und regionaler Küche.*

*Unsere Küche bereitet Ihnen schmackhafte
Wildgerichte mit Fleisch aus heimischen Wäldern.*

*Bitte beachten Sie unser besonderes Bierangebot aus
der eigenen Hausbrauerei und der Rettenberger
Traditionsbrauerei Zötler.*

*Kennen Sie schon unsere Brauabende
und Bierverköstigungen?*

*Bei Interesse sprechen Sie uns an und lassen sich
überraschen.*

*„Lasset niemals davon ab, Bier zu trinken, zu essen,
Euch zu berauschen, zu lieben und die schönen Tage
des Lebens zu feiern.“*

(altertümliches Sprichwort)

Speisekarte

Vorspeisen

Eingelegter Ziegenkäse mit Rosmarin,
Knoblauch, Peperoni, Rapsöl und Salat garniert



8,60€

Bierschmankerl-Platte -
drei Allgäuer Käse und dazu drei passende Biere

8,50 €

Panierter Bergkäse gebacken
mit Preiselbeeren und Salatgarnitur



9,90 €

Suppen

Rinderkraftbrühe ⁽¹²⁾

3,20 €

Rinderkraftbrühe mit Ei

3,60 €

Rinderkraftbrühe mit Leber- oder Bratspätzle ^(1,4)

3,90 €

Jeden Freitag: „Hühnersuppe für die Seele“
mit Gemüse und Nudeln



6,50 €

Salate

Beilagensalat

3,50 €

Großer Salatteller „Imberg“

8,90 €

Großer Salatteller „Straußberg“

mit paniertem Bergkäse

10,90 €

Gerne reichen wir zusätzliches Treberbrot
aus unserer Hausbäckerei zu den Speisen, je Scheibe

0,20 €

„Alles ist gut... Alles. Der Mensch ist unglücklich, da er nicht weiß,
dass er glücklich ist. Nur deshalb. Das ist alles, alles!“

Wer das erkennt, der wird gleich glücklich sein, sofort, im selben
Augenblick...“

(Dostojewski, aus den » Dämonen «)

Hauptgerichte vom Schwein



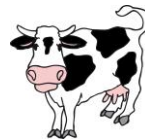
Paniertes Schweineschnitzel
vom Schweinerücken mit Pommes frites 10,90 €

Cordon Bleu mit Pommes frites und gemischtem Salat 14,90 €

Schweinerückensteak „Jäger Art“
mit Champignons, Spätzle
und gemischtem Salat 14,90 €

Filettopf nach Art des Hauses
mit Champignons, Spätzle und Gemüse 16,90 €

Hauptgerichte vom Rind



Rumpsteak mit Kräuterbutter
mit Bratkartoffeln und Bohnenbündchen
ca. 200 gr. 16,90 €
ca. 300 gr. 19,90 €

Stuttgarter Zwiebelrostbraten
mit Spätzle und gemischtem Salat 14,90 €

Allgäuer Zwiebelrostbraten
mit Kässpätzlen und gemischtem Salat 16,90 €

Hauptgerichte vom Wild



Gamsgulasch mit hausgemachten Spätzle
und gemischtem Salat 15,90 €
(Verfügbarkeit der Gams ist je nach Saison ggf. eingeschränkt)

Hauptgerichte vom Kalb



Paniertes Kalbsschnitzel „Wiener Art“
mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren 15,90 €

Kalbsrahmschnitzel 16,90 €
mit Spätzle und gemischtem Salat

Züricher Geschnetzeltes 17,90 €
mit frischen Kartoffelrösti und gemischtem Salat

Fisch



Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterbutter,
Salzkartoffeln und gemischtem Salat 14,90 €

*Ohne Blumen, ohne Träume, ohne schöne Purzelbäume,
ohne Schinken, Wurst und Speck, hat das Leben keinen Zweck!*
(Lebensweisheit)

Vegetarische und Vegane Gerichte



Kässpatzen mit gemischtem Salatteller 9,90 €

Penne mit verschiedenen Gemüsen,
Sahne-Bärlauchpesto und gemischtem Salat 9,60 €

Leckere Gemüsepfanne 8,90 €
verschiedene frische Gemüse

Bratkartoffeln mit Gemüse 8,90 €

*Es gibt niemanden, der nicht isst und trinkt,
aber nur wenige, die den Geschmack zu schätzen wissen.*
(Konfuzius)



Speisekarte

Diverse Gerichte warm

<i>Krautspatzen</i>	8,90 €
<i>Zwiebelrostbraten mit Brot</i>	8,90 €
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Brot</i>	7,90 €
<i>Abgebräunter Leberkäs mit Spiegelei und Brot (1,2,3,8)</i>	6,80 €
<i>Abgebräunter Leberkäs mit Kartoffelsalat (1,2,3,8)</i>	7,90 €
<i>Zwei Stück Fleischpflanzerl (Frikadelle) mit hausgemachtem Kartoffelsalat</i>	7,90 €
<i>Zwei Stück Fleischpflanzerl (Frikadelle) mit Brot</i>	7,20 €
<i>1 Paar Wienerle mit Brot (1,3)</i>	5,20 €
<i>1 Paar Wienerle mit hausgemachtem Kartoffelsalat (1,3,4)</i>	6,20 €

Seniorenkarte

<i>Schweinerückensteak „Jäger Art“ mit Champignons, Spätzle und gemischtem Salat</i>	12,90 €
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites</i>	8,90 €
<i>Kalbsrahmschnitzel mit Spätzle und gemischtem Salat</i>	14,90 €

Von unserer Tageskarte haben Sie die Möglichkeit jedes Gericht als kleine Portion zu bekommen.

Brotzeiten kalt



Schmalzbrot mit Gewürzgurke und Zwiebel (1,2)	5,20 €
Hausmacher Brotzeit Bierschinken, roter und weißer Pressack, Leberwurst und Treberbrot	8,20 €
Käsebro vom echten Allgäuer Bergkäse	7,50 €
Wurstbro mit Treberbrot und Garnitur	6,20 €
Schinkenbro vom rohen Schinken (1,3,12)	7,50 €
Halb und Halb - Treber Bro mit Allgäuer Bergkäse und rohem Schinken (1,3,12)	8,50 €
Portion Allgäuer Bergkäse mit Zwiebeln, garniert	7,90 €
Imberger Brotzeitler Wurst-und Käsespezialitäten und Schnaps (1,3,12)	11,90 €
Allgäuer Wurstsalat mit Bro (1, 3, 8,,12)	7,30 €
Schweizer Wurstsalat mit Bro (1, 3, 8,,12)	7,80 €

Zusatzstoffe & Allergenkezeichnung

1 mit Konservierungsstoff	5 mit Süßungsmittel Cyclamat	9 geschwefelt
2 mit Farbstoff	6 mit Süßungsmittel Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle	10 chininhaltig
3 mit Antioxidationsmitteln	7 mit Süßungsmittel Acesulfan	11 coffeinhaltig
4 mit Süßungsmittel Sacharin	8 mit Phosphat	12 mit Geschmacksverstärker
5 mit Süßungsmittel Cyclamat		13 geschwärzt

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker Karte Auskunft über die in den Speisen und Getränken enthaltenen allergenen Zutaten.



Desserts & Kuchen


Gemischtes Eis (Erdbeere, Schokolade, Vanille)
ohne Sahne 4,20 €
mit Sahne 4,70 €

Kaffee „Affogato“ (Affogato al caffè) 4,00 €
Eine Kugel Vanilleeis übergossen mit Espresso

Imberger Powidltaschen 6,50 €
Kartoffelteig mit Pflaumenmarmelade,
Mohn, Zucker und zerlassener Butter

Früchtebecher (ohne Alkohol),
3 Kugeln Eis mit Fruchtcocktail und Sahne) 6,00 €

*Mit der Gabel ist's a Ehr,
mit dem Löffel kriegt man mehr.
(Lebensweisheit)*

Kuchenauswahl  ab 3,00 €
Erfragen Sie die aktuelle Kuchenauswahl beim Service

Palatschinken mit Aprikosenmarmelade,
Sahne und frischem Obst
auf Anfrage, dauert ein bizzele und nur wenn die Küche Zeit hat 7,00 €

Kaiserschmarren mit Apfelmus 8,60 €
karamellisiert mit Rosinen
auf Anfrage, dauert ein bizzele und nur wenn die Küche Zeit hat

*Eines der großen Geheimnisse des Lebens ist,
wie man aus einem Pfund Süßigkeiten*



Speisekarte

fünf Pfund Gewichtszunahme machen kann.
(Willy Meurer)

-Im Himmel gibt's kein Bier - drum trinken wir es hier.

(Lebensweisheit)

*-Ein reiner, frischer Gerstensaft
gibt Herzensmut und Muskelkraft.*

(Lebensweisheit)

*-Müde bin ich, geh zur Ruh,
decke meinen Bierbauch zu.
Herrgott lass den Kater mein
morgen nicht so grausam sein.
Bitte schenk mir wieder Durst,
alles and're ist mir Wurscht!*

(Hochdeutscher Trinkspruch)

*-Auch Wasser wird zum edlen Tropfen,
mischt man es mit Malz und Hopfen*

(Lebensweisheit)

*-Für Sorgen sorgt das liebe Leben
Und Sorgenbrecher sind die Reben.*

(Johann Wolfgang von Goethe)

*-Wenn du den Tag ohne Kaffee beginnen kannst, ohne gereizt zu sein;
Wenn du immer fröhlich bist und Wehwehchen und Schmerzen ignorieren kannst;
Wenn du jeden Tag dasselbe essen kannst und dafür noch dankbar bist;*



Speisekarte

Wenn du Verständnis hast, dass die Menschen, die du liebst, manchmal ohne Grund ihre Aggressionen an dir auslassen;

Wenn du einen reichen Freund nicht besser als einen Armen behandelst;

Wenn du der Welt ohne Lüge und ohne Täuschung gegenüberstehen kannst;

Wenn du sagen kannst, dass es in deinem Herzen keine Vorurteile gegen die verschiedenen Rassen und Religionen gibt;

Wenn du bedingungslos lieben kannst, ohne Druck auszuüben oder Erwartungen zu haben;

Dann, mein Freund, bist du fast so gut wie dein Hund

(Verfasser unbekannt)

*-Mit der Gabel ist's a Ehr,
mit dem ;Löffel kriegt man mehr*

-Ohne Schinken, Wust und Speck, hat das Leben keinen Zweck!

*-Wenn einer isst ,iss mit,
wenn einer trinkt, trink mit,
wenn einer schafft,
lass'n schaffe!*

-Was gut schmeckt, Wohlsein weckt!

Speisekarte

Brotzeit und Schmankerln

Schmankerln sind das, was die Bayern zwischendurch essen, das, was zum Hungrigbleiben zuviel und zum Sattwerden zu wenig ist. So etwa sieht der Schmankerl – Stundenplan eines Durchschnittsbayern aus:

- 10 Uhr Leberkäs
- 11 Uhr Weißwurst mit süßem Senf und Bauernloibi
- 12 Uhr Saures Nierndl mit Semmeln
- 1 Uhr Tellerfleisch mit Meerrettich
- 4 Uhr Schwarzer Pressack
- 5 Uhr Radi und Brezen



Und nicht zu Unrecht behauptet Victor Tissot 1876:
„Der Bayer hat auch großen Appetit und 12 Schüsseln sind ihm etwas „Gewöhnliches“
(Unvergessene Küche, 1979)

In den 70-iger Jahren des vor-vorigen Jahrhunderts schrieb ein gewisser Herr von Jagemann ein Buch mit dem Titel „Deutsche Städte und deutsche Männer“.

In diesem tiefschürfenden Werk findet sich ein seltsamer (typisch preußischer?) Versuch, die bayerischen Landesfarben Weiß und Blau aufgrund einer anatomischen Besonderheit weiter Teile der dortigen Bevölkerung zu erklären:

„Hier in Bayern“, meint der offensichtlich medizinisch beschlagene Autor, „sieht man leicht an den weißblauen Augäpfeln, dass viele Landesbewohner biertrinkend sind“. Dass die Bayern ihre vom Bier verfärbten Augäpfel zum nationalen Symbol erhoben haben sollen, wundert ihn gar nicht, denn: „Das Bier ist nämlich recht eigentlich des Bayern Lebelement, und wenn er sein Land verlässt und in eine Gegend kommt, wo das Bier schlecht ist oder gar keines zu haben ist, schnappt er wie ein Fisch auf dem Trockenen.“

Und ganz besonders wichtig, sagt Herr von Jagemann, sei das Bier für die Münchner, „die auf einer dünnen Hochebene leben und darum, soll ihr Lebensflämmchen weiterbrennen, viel Kohlenstoff zum Nachschütten brauchen“. Von den nicht-flüssigen Nahrungsmitteln



Speisekarte

sagt er nichts, muss er seiner Meinung nach auch nicht, weil „der Bayer in seinem Bier etwas sehr Solides besitzt, was ihn zugleich aufregt, aber doch auch nährt und sättigt“.
(Unvergessene Küche, 1979)

*Zu kindgerechten Speisen fragen Sie bitte unseren Service.
Wir berechnen 80 Cent für Beilagen Änderungen. Änderungen
sind für Beilagen möglich, die auf der Speisekarte vermerkt sind.*