



Unsere DURCHGEHENDE Speisekarte von 11.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Suppen und Vorspeisen

- Pfifferlingrahmsuppe € 6,90
- Terrine Gulaschsuppe mit Brot € 7,80
- Leberknödelsuppe € 6,50
- Flädlesuppe € 5,90
- Allgäuer Käserahmsuppe mit Croutons € 6,90
- Tomaten- Mozzarellasalat mit Rucola und Kräuterbaguette € 9,90
- Saisonaler Vorspeisensalat € 6,50

Hauptgerichte

Unsere Gerichte mit frischen Pfifferlingen:

- Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit einem Semmelknödel -wahlweise mit Speck- € 16,20
- „Pfifferlingschnitzel“ Schweinerückenschnitzel -Natur- an Pfifferlingrahm, dazu Eierspätzle und ein gemischter Salat € 18,90
- Schweinefilet -vom Grill- und gebackenes Kalbsschnitzel auf Bandnudeln mit Rahmpfifferlingen und Grillspeck € 23,90

Unsere beliebten Traube Renner:

- 1 Paar frische Weißwürste mit einer Brezel und süßem Senf € 6,90
- Geschnetzelte Kalbsleber in Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffelpürrée und einem gemischten Salat € 18,20
- Knusprige Schweinshaxe mit einem lauwarmen Krautsalat oder Apfelrotkohl, dazu ein hausgemachter Semmelknödel € 18,80
- ½ Knusprige Ente „à l'orange“ mit Apfelrotkohl und einem geschmälzten Kartoffelknödel € 18,90
- ¼ Ente „à l'orange“ -für den kleinen Hunger- (Beilagen s. o.) € 14,90
- Zwiebelrostbraten mit Pommes frites und Speckbohnen € 23,80
- Riesen- Metzgerkotelette vom Schwein mit Fettrand, dazu Kartoffel-Specksalat und Krautsalat, wahlweise: gegrillt ODER paniert € 22,90
- „Bayrischer Krautteller“ Schweinsbratwürstel, Wammerl, Wellfleisch, und Leberknödel auf Sauerkraut und Kartoffelpürrée € 14,90
- Ofenfrischer Leberkäs mit Spiegelei und Kartoffelsalat € 10,90
- 2 Stk. hausgedrehte Leberknödel mit Sauerkraut und Kartoffelpürrée € 12,80
- Original Kaiserschmarren mit Apfelmus oder Zwetschgenröster € 12,80
- als kleine Portion oder Dessert € 10,80
- Allgäuer Bergkäsespätzle mit Zwiebelschmelze und einem Blattsalat € 12,90
- 3 Stk. Schweinsbratwürstel mit Sauerkraut und Kartoffelpürrée € 11,50

Sollten Sie sich einen Hauptgang teilen, erlauben wir uns einen Unkostenbeitrag von € 1,50 zu berechnen. Der „Räuberteller“ für Kinder ist natürlich gratis.

Bitte wenden



Unsere DURCHGEHENDE Speisekarte von 11.00 Uhr bis 22.00 Uhr

- Filetsteak (ca. 260 Gramm) an Sc. Bernaise, mit Kräuterbutter, grünen Bohnen und Pommes frites € 31,80
- Lady Filetsteak (ca. 180 Gramm) € 26,90
- Champignonrahmschnitzel vom Allgäuer Schweinerücken mit Eierspätzle und einem gemischten Salat € 16,90
- Schnitzel „Wiener Art“ -vom Schwein- mit Pommes frites und einem gemischten Salat € 16,90
oder wahlweise als: Original Wiener Schnitzel vom Kalb € 22,60
- Spare-Ribs mit Barbequesauce und Süßkartoffelpommes frites € 18,90

Pasta:

- Spaghetti „Allgäu“ an Bergkäsesauce € 11,90
- Spaghetti „à la Bolognese“ in einer Tomaten- Hackfleischsauce € 10,90

Leckere Salate:

- „Fitness-Salat“ knackig-frische Salate mit Putenstreifen & Baguette € 14,80
- „Maultaschensalat“ gebratene Maultaschen an knackig-frischen Salaten & Baguette € 14,50
- „Salat Boeuf“ gegrillte Rumpsteakstreifen an knackig-frischen Salaten mit Mango-Chilidressing und Baguette € 16,80

Kalte Gerichte:

- Allgäuer „Bauernbrotzeitbrett`l“ € 13,80
- Allgäuer Wurstsalat mit Gurken, Zwiebeln und Brot € 10,90
- Tafelspitzsülze vom Rind mit Bratkartoffeln und Sc. Vinaigrette € 14,50
- Portion Allgäuer Bergkäse -am Stück- mit Bierradi, Brot und Butter € 13,80
- Portion Obatzda- Käse mit Brot 3 Kugeln: € 10,50 2 Kugeln: € 8,50
- Portion Bierradi mit Schmalzbrot € 7,50

Desserts:

- Frische Erdbeeren mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne € 7,50
 - Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne € 5,60
- Sorten: Vanille, Schokolade, Erdbeer, Haselnuss, Naturjoghurt, Latte Macchiato, Heidelbeersorbet, Mangosorbet

Bitte wenden

Unsere Biere vom Allgäuer Brauhaus



Urtyp Export vom Fass.....	5,3 % vol	0,50l	€ 4,00
Urtyp Export vom Fass.....	5,3 % vol	0,25l	€ 3,00
Maß Urtyp Export vom Fass.....	5,3 % vol	1,00l	€ 7,60
Teutsch Pils vom Fass.....	4,8 % vol	0,30l	€ 3,90
Urbayrisch Dunkelbeer vom Fass.....	5,3 % vol	0,50l	€ 4,20
Urbayrisch Dunkelbeer vom Fass.....	5,3 % vol	0,25l	€ 3,20
Büble Edelweißbier vom Fass.....	5,3 % vol	0,50l	€ 4,20
Büble Edelweißbier vom Fass.....	5,3 % vol	0,30l	€ 3,80
Hefeweizen Dunkel			
„Alt Kemptner Weisse“	5,3 % vol	0,50l	€ 4,20
Radler.....		0,50l	€ 4,00
Radler.....		0,25l	€ 3,00
Clausthaler Radler alkoholfrei.....		0,50l	€ 4,10
Clausthaler alkoholfrei.....		0,33l	€ 4,00
Büble Edelweißbier alkoholfrei.....		0,50l	€ 4,20

Alkoholfreie Getränke

Pepsi Cola, Cola light, Mirinda, Seven up,			
Schwap Schwap, Skiwasser...0,20l	€ 2,80	0,40l	€ 3,90
Tafelwasser.....	0,20l € 2,50	0,40l	€ 3,60
Karaffe Tafelwasser.....		0,80l	€ 5,00
Teinacher Mineralwasser			
Medium oder Naturell.....		0,25l	€ 3,10
Schweppes Bitter Lemon, Tonic.....		0,20l	€ 3,70
Fl. Almdudler.....		0,35l	€ 3,90
Fl. Kraftmalz.....		0,33l	€ 3,20
Apfel-, Orangen-, Multivitamin-, Trauben-,			
Johannisbeer-, Tomaten-, Maracujasaft.....		0,20l	€ 3,50
Saftschorle.....	0,20l € 2,80	0,40l	€ 3,90
Holunder-, Rhababerschorle...0,20l	€ 2,80	0,40l	€ 3,90

Flaschen und Schoppenweine

Die Jahrgänge können variieren



Weißweine

Baden

Wein mit Traube Etikett: 2017er Hagnauer Burgstall

Flasche –trocken- Müller Thurgau.....0,75l € 15,80

2016er Chardonnay Spätlese vom Winzerkeller Auggener Schäf

BARRIQUEAUSBAU! Aromen von getrocknetem Obst

Flasche.....0,75l € 29,90

Glas.....0,20l € 8,70

2018er Gewürztraminer/Riesling Laufener Altenberg Terroir

-halb trocken- ausgeprägter Rosenduft und bouquetereich

Flasche.....0,75l € 18,60

Glas.....0,20l € 5,50

Dessertwein: 2015er Sauvignon Blanc vom Weingut Pfaffenweiler

-süß- ein Strauß voller Fruchtaromen.....0,10l € 3,90

Bodensee

2018er Hagnauer Müller Thurgau

Glas –trocken- elegante Frucht.....0,20l € 4,90

Rheinland Pfalz

2017er Grauburgunder vom Weingut Manz

Flasche.....0,75l € 20,10

Glas.....0,20l € 5,90

Pfalz

2018er Schloss Friedelsheim Scheurebe Kabinett

-lieblich- fruchtig, in sich geschlossen und vollendet.....0,20l € 4,80

Baden Württemberg

2018er Weißburgunder „Schiefer“ Fellbacher Weingärtner

-trocken- zart und filigran, Nuancen von gelben

Früchten und nussige Aromen.....0,20l € 4,80

LECKER! 2018er „325“ n.n. Kelter Rotenberg

Weissweincuvée: Weißburgunder und Chardonnay

-trocken- Aromen v. Apfel, Quitte, Litschi, Honig und Mandel

Flasche.....0,75l € 23,70

Glas.....0,20l € 6,70

2018er Riesling vom Collegium Wirtemberg

Glas –trocken und halbtrocken-0,20l € 4,80

Österreich

Grüner Veltliner vom Neusiedlersee, Burgenland

-trocken- jugendlich, rassig mit einer leichten Apfelnote

Glas.....0,20l € 4,80

Italien

2018er Zonin Pinot Grigio

-trocken- kräftig frisch, mit zartduftigem Aroma

Flasche.....0,75l € 19,40

Glas.....0,20l € 5,60

2018er Lugana DOC Casello Bondoni, vom südlichen Gardasee

-trocken- Aromen von grünen Äpfeln und reifen Bananen

Flasche.....0,75l € 29,60

Glas.....0,20l € 8,90

Rotweine

Baden

Wein mit Traube Etikett: 2018er Hagnauer Burgstall

Flasche – trocken – Spätburgunder.....0,75l € 17,80

Württemberg

2016er Trollinger mit Lemberger Collegium Wirtemberg

Glas – halbtrocken –süffig, mit viel Schmelz und

Frucht.....0,20l € 4,70

Frankreich

Unsere Entdeckung von der Herbstmesse 2019:

2018er RINO Cabernet Sauvignon aus Südfrankreich

-trocken- kraftvoll mit intensiven Fruchtaromen

Flasche.....0,75l € 29,00

Glas.....0,20l € 8,60

Österreich

Blauer Zweigelt vom Neusiedlersee, Burgenland

Glas - trocken -0,20l € 4,80

Italien

2017er Apassimento Puglia IGP

Rebsorten: Negroamaro und Primitivo

-trocken- Betörende Kombination reifer dunkler
Beerenfrüchte mit mediterranen Kräuternoten

Flasche.....0,75l € 25,00

Glas.....0,20l € 6,90

2017er Shiraz Monte Pietroso

Intensiv in Duft und Geschmack – trocken –

Glas.....0,20l € 4,80

2016er Primitivo di Manduria

-halbtrocken – Dunkles Prupurrot mit den Aromen von
Pflaumen, Süßkirschen und etwas Cassis

Flasche.....0,75l € 26,10

Glas.....0,20l € 7,60

2017er Baronello Toscana IGT

-trocken- Warme, rot-schwarze Farbe, Duft von Kirschen,
süßen schwarzen Johannisbeeren, Vanille und Mokka

Flasche.....0,75l € 26,90

Glas.....0,20l € 7,90

Der Lieblingswein unserer Wirtin:

2017er PASSO del SUD EDIZIONE

Man vernimmt fruchtige Aromen von Kirschen
und Brombeeren, sowie würzige Noten von Vanille
und Schokolade. 12 Monate im Barrique gereift.

Flasche.....0,75l € 36,00

Glas.....0,20l € 10,40

2016er PASSO del SUD

Intensiver, körperreicher Rotwein mit tiefroter Farbe.
Das Bukett überzeugt mit Düften von Waldfrüchten
und einem leichten Unterton von Vanille. Dieser typische
Blend aus Primitivo, Negroamaro, Nero di Troia und Merlot ist
8 - 10 Monaten im Barrique gereift

Flasche.....0,75l € 26,20

Glas.....0,20l € 7,60

Spanien

2018er Rioja tinto DOC Bodegas Primica

Milde tanine, saftige Struktur, harmonisch

Flasche.....0,75l € 16,90

Glas.....0,20l € 4,90

Argentinien

2018er Malbec Los Toneles flor del Inca

-trocken- tiefdunkel mit vollmundigen Aromen von
reifen, schwarzen Kirschen

Flasche.....0,75l € 28,00

Glas.....0,20l € 8,20

Weißherbst und Rosé

Württemberg

2017er Trollinger Weissherbst

Collegium Wirtemberg – halbtrocken -

Glas.....0,20l € 4,80

Pfalz

2018er Merlot „Rosé“ Weingut Heinrich Gies

Intensive Frucht und blumiger Würzigkeit, erinnert an
Pfirsich

Flasche.....0,75l € 22,00

Glas.....0,20l € 6,40

Weinschorle

Weiß, Rot oder Rosé, süß oder sauer.....0,20l € 3,70

Weiß, Rot oder Rosé, süß oder sauer.....0,50l € 5,90

Aperitifs und Longdrinks

Hugo/Helga/Heidi 0,40l € 6,10

Aperol Spritz 0,40l € 6,30

Lillet Wild Berry 0,40l € 6,10

Glas Prosecco 0,10l € 4,80

Glas Prosecco mit Holunderblütensirup 0,10l € 4,80

Cinzano weiß oder rot 5 cl € 4,10

Sandeman Sherry medium oder dry 5 cl € 3,90

Campari Soda oder Orange 4 cl € 6,90

Bacardi Cola 4 cl € 6,50

Wodka Lemon 4 cl	€ 6,90
Gordons Gin mit Tonic 4 cl	€ 7,10
Bombay Saphire Gin mit Tonic 4 cl	€ 7,90
Johnny Walker 4 cl	€ 5,90
Jameson Irish Whiskey 4 cl	€ 6,90
Jack Daniels Bourbon 4 cl	€ 6,50

Spirituosen (2 cl)

Klare Brände

Allgäuer Obstler.....	38%	€ 2,80
Williams mit Birne.....	40%	€ 3,70
Allgäuer Gebirgsenzian...38%	€ 2,90	
Waldhimbeergeist.....	40%	€ 3,60
Linie Aquavit.....	41,5%	€ 3,90

Likörchen

Baileys.....	17%	€ 3,10
Amaretto.....	20%	€ 2,90
Appel Sour.....	15%	€ 3,10
B'soffene Marille.....	19%	€ 4,10
Sambucca.....	40%	€ 3,10
Deutschland im Glas.....	40%	€ 3,80
Wodka Caramel.....	18%	€ 3,20

Braune und Kräuter

Ramazotti.....	30%	€ 3,70
Asbach Uralt.....	38%	€ 3,50
Remy Martin.....	40%	€ 4,90
Rum.....	40%	€ 2,90
Fernet Branca.....	39%	€ 2,90
Underberg.....	49%	€ 3,10
Jägermeister.....	35%	€ 3,10
Blutwurz.....	50%	€ 3,10

Allgäu-Schnäpse:

Haselnusschnaps....	30%	€ 3,20
Heuschnaps.....	30%	€ 3,20
Zirbenschsnaps.....	38%	€ 3,20
Marillenschnaps.....	35%	€ 3,50

FEINE GRAPPA (2 cl)

Grappa di Prosecco.....	42%	€ 5,50
Chardonnay-Grappa.....	41%	€ 5,90
La Trentina Morbida Barrique.....	41%	€ 4,40
Le Diciotto Lune.....	41%	€ 4,90
Giare Amarone.....	41%	€ 6,10

Was GANZ besonderes:

Grappa Marzadro Affina Acacia	
10 Jahre im Akazienfass gereift.....	40,5% € 10,80

Sekt

Geldermann

Piccolo.....0,20l € 9,40

Flasche.....0,75l € 23,70

Fürst von Metternich

Piccolo.....0,20l € 11,00

Flasche.....0,75l € 26,50

Hausmarke

Glas.....0,10l € 4,30

Flasche.....0,75l € 22,80

Prosecco

Soligo Col de Mez Spumante Extra Dry

Flasche.....0,75l € 24,80

Glas.....0,10l € 4,50

Champagner

Moet Chandon Brut Imperial

Piccolo.....0,20l € 23,00

½ Flasche.....0,375l € 43,00

Flasche.....0,75l € 85,00

Veuve Clicquot

Flasche.....0,75l € 95,00

Heiße Getränke

Haferl Kaffee..... € 3,80

Tasse Kaffee..... € 2,90

Espresso..... € 3,10

Doppelter Espresso..... € 4,50

Cappuccino..... € 3,90

Latte Macchiato..... € 3,90

Milchkaffee..... € 3,80

Glas Tee..... € 2,80

Haferl heiße Schokolade..... € 3,80

Punsch von Holunderblütensirup alkoholfrei..... € 2,90

Punsch von Holunderblütensirup mit Alkohol..... € 4,00

Irish Coffee..... € 5,90