

Speisekarte von 11.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Suppen und Vorspeisen

- Terrine Gulaschsuppe mit Brot.....€ 7,80
- Leberknödelsuppe 4*.....€ 6,50
- Flädlesuppe 4*€ 5,90
- Allgäuer Käserahmsuppe mit Croûtons 4*€ 6,90
- Tomaten- Mozzarellasalat mit Rucola und Kräuterbaguette 1*.....€ 9,90
- Saisonaler Vorspeisensalat.....€ 6,50

Hauptgerichte

- Geschnetzelte Kalbsleber in Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffelpürrée und einem gemischten Salat.....€ 18,50
- Knusprige Schweinshaxe mit einem lauwarmen Krautsalat oder Apfelrotkohl, dazu ein hausgemachter Semmelknödel 4/11*€ 19,20
- ½ Knusprige Ente „à l'orange“ mit Apfelrotkohl und einem geschmälzten Kartoffelknödel 4/11*€ 18,90
 - als kl. Portion: ¼ Ente „à l'orange“ (Beilagen wie bei ½ Ente).....€ 14,90
- Zwiebelrostbraten mit Pommes frites und Speckbohnen 8*.....€ 23,80
- Riesen- Metzgerkotelette vom Schwein mit Fettrand, dazu Kartoffel-Specksalat und Krautsalat, wahlweise: gegrillt ODER paniert.....€ 22,90
- „Oberstdorfer Schlemmerspieß“ zarter Fleischspieß vom Allgäuer Schweinerücken mit Emmentaler gefüllt, an einer Wildkräutersauce, dazu Bergkäsespätzle und Feldsalat mit Knusperspeck.....€ 19,50
- „Bayrischer Krautteller“ Schweinsbratwürstel, Wammerl, Wellfleisch, und Leberknödel auf Sauerkraut und Kartoffelpürrée.....€ 14,90
- Ofenfrischer Leberkäs mit Spiegelei und Kartoffelsalat.....€ 11,50
- 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.....€ 11,80



- Filetsteak (ca. 260 Gramm) an Sc. Bernaise, mit Kräuterbutter, grünen Bohnen und Pommes frites.....€ 31,80
 - Als Lady Filetsteak (ca. 180 Gramm).....€ 26,90
- Rumpsteak „Tiroler Art“ mit Kräuterbutter, dazu geschmorte Tomaten, gebackene Zwiebelringe, Grillspeck und Pommes frites.....€ 28,80
- Champignonrahmschnitzel vom Allgäuer Schweinerücken mit Eierspätzle und einem gemischten Salat 8/2*.....€ 16,90
- Schnitzel „Wiener Art“ -vom Schwein- mit Pommes frites und einem gemischten Salat 2*.....€ 16,90
 - oder : Original Wiener Schnitzel vom Kalb€ 22,60
- Spare-Ribs mit Barbequesauce und Süßkartoffelpommes frites.....€ 19,50

Pasta:

- Spaghetti „Allgäu“ an Bergkäsesauce 8*.....€ 11,90
- Spaghetti „à la Bolognese“ in einer Tomaten- Hackfleischsauce 4*€ 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`I“ 2/3/4/7*.....€ 13,80
- Allgäuer Wurstsalat mit Gurken, Zwiebeln und Brot 2/3/4/8/11*€ 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 8* 3 Kugeln:.....€ 10,50 2 Kugeln:.....€ 8,50
- Portion Bierradi mit Schmalzbrot.....€ 7,50
- Hausgemachte Tellersülze vom Schwein mit Sc. Vinaigrette und Bratkartoffeln.....€ 9,50

Nur von 11.00 Uhr bis 17.30 Uhr:

- 1 Paar frische Weißwürste mit einer Brezel und süßem Senf.....€ 6,90

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

Bitte fragen Sie nach unserer Getränke- und Dessertkarte.

*Fragen Sie nach unserem Allergen- und Zusatzstoffe-Ordner



Getränkekarte

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“..... | 5,0 % 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, | | | |
| Schwip 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 |
| Apfel-, Orangen-, Mango-, 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 |

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 |
| Glühwein..... | € 3,90 |
| Jagertee..... | € 5,30 |

Flaschen und Schoppenweine

Die Jahrgänge können variieren

Weißweine

Baden

Wein mit Traube Etikett: 2017er Hagnauer Burgstall

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

2018er Chardonnay Spätlese vom Winzerkeller Auggener Schäf

BARRIQUEAUSBAU! Aromen von getrocknetem Obst

Flasche.....0,75l € 29,90

Glas.....0,20l € 8,70

2019er Gewürztraminer/Riesling Laufener Altenberg Terroir

-halbtrocken- 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

Rheinhessen

2019er Grauburgunder QbA vom Weingut Manz

Flasche.....0,75l € 20,10

Glas.....0,20l € 5,90

Pfalz

2019er Schloss Friedelsheim Scheurebe Kabinett

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

Baden Württemberg

LECKER! 2019er „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

2019er 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

2019er Zonin Pinot Grigio

-trocken- kräftig frisch, mit zartduftigem Aroma

Flasche.....0,75l € 19,40

Glas.....0,20l € 5,60

2019er Lugana DOC Casello Bondoni, vom 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

2018er 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:

2018er 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

2018er Shiraz Monte Pietroso

Intensiv in Duft und Geschmack – trocken –

Glas.....0,20l € 4,80

2017er 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

2018er Trollinger Weissherbst

Collegium Wirtemberg – halbtrocken -

Glas.....0,20l € 4,80

Pfalz

2019er 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/Elsa 0,40l | € 6,10 |
| Aperol Spritz 0,40l | € 6,30 |
| Lillet -wahlweise mit: | |
| Schweppes: Wild Berry, Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon, oder Orangen-, Mango-, oder Maracujasaft 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 |
| Bacardi Cola 4 cl | € 6,50 |
| Wodka Lemon 4 cl | € 6,90 |
| Gordons Gin mit Tonic 4 cl | € 7,10 |
| Bombay Sapphire 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 |
| Wodka Caramel.....18% | € 3,20 |

Braune und Kräuter

| | |
|-----------------------|--------|
| Ramazotti.....30% | € 3,70 |
| Asbach Uralt.....36% | € 3,50 |
| Remy Martin.....40% | € 4,90 |
| Rum.....40% | € 2,90 |
| Fernet Branca.....39% | € 2,90 |
| Underberg.....44% | € 3,10 |
| Jägermeister.....35% | € 3,10 |
| Blutwurz.....50% | € 3,10 |

Allgäu-Schnäpse:

| | |
|-------------------------|--------|
| Haselnusschnaps....30% | € 3,20 |
| Heuschnaps.....30% | € 3,20 |
| Zirbenschnap.....38% | € 3,20 |
| Marillenschnaps.....35% | € 3,50 |

FEINE GRAPPA (2 cl)

| | |
|--|---------|
| Grappa di Prosecco.....42% | € 5,50 |
| Le Diciotto Lune.....41% | € 4,90 |
| Giare Amarone.....41% | € 6,10 |
| Grappa Nonino Antica Cuvée 5 Jahre.....43% | € 6,10 |
| Grappa Marzadro Affina Acacia 10 Jahre im Akazienfass gereift.....40,5% | € 10,80 |