

## Sehr geehrte liebe Gäste,

Freundlichkeit, Gastlichkeit und Herzlichkeit sind dem Allgäuer zu Eigen. Die DorfAlpe am Fuße des Nagelfluhs lebt diese Eigenschaften vor. Gerade der Ort, den Sie heute aufgesucht haben, um ein süffiges Bier, ein saftiges Rumpsteak oder andere Speisen zu genießen, steht mit seiner über ein Jahrhundert alten Tradition für die Pflege von Geselligkeit und fürs Wohlfühlen in fröhlicher Runde, damit Sie ein paar Stunden die Sorgen des Alltags hinter sich lassen können.

Unser gastronomisches Familienunternehmen, das bereits auf zahlreiche Erfahrung zurückblickt, wagt jetzt einen Neuanfang:  
Aus dem traditionsreichen „Gasthaus Münchner Kindl“ wird ein Restaurant. Ein neu gestalteter Restaurantbereich lädt zum genussreichen Verweilen ein.

Jetzt soll die DorfAlpe kulinarische Akzente setzen: Küchenchef Patrik Buer bietet nach solider Ausbildung in anerkannten Häusern gut bürgerliche Kost an. Der Chef-Koch verspricht: „Wir verwenden überwiegend frische Ware aus der Region!“ Es kann natürlich etwas länger dauern, bis die Gerichte auf den Teller kommen, die Speisen schmecken dafür aber umso besser.

Wir wünschen Ihnen angenehme, schöne und unterhaltsame Stunden in unserem  
Hause!

Ihre Gastgeber Familie Schöll und dem ganzen Team...

Der heutige Gaisbock die DorfAlpe wurde  
1640 erbaut und als Landwirtschaft genutzt.  
Ab 1850 zeitweise als Schule umfunktioniert und den vorderen Teil  
(Haupteingang bis Küche) als Schule genutzt.  
Ab 1893 wurde der hintere Hausteil als Schmiede umgebaut und dort wurde auch  
bis 1919 das Schmiedehandwerk ausgeübt.  
1919 wurde eine Eisenwaren Handlung eröffnet.  
1926 wurden im 1.OG zwei Gästezimmer ausgebaut.  
Am 18.03.1944 brannte das Haus bis auf den 2.Stock ab.  
Im Jahre 1966 eröffnete das Gasthaus „Münchner Kindl“ mit Gästezimmern.  
Im August 2007 vom 19. auf den 20. brannte das „Münchner Kindl“ erneut.  
2012 wurde das „Münchner Kindl“ von den Nachbarn  
(Bauernkeller und Kreuzwirt) Familien Schöll und Kleber gekauft.  
Im Sommer 2012 wurde nach einer grundlegenden Renovierung das Restaurant  
unter dem neuen Namen „Gaisbock“ eröffnet  
2012 bis Erweiterung der Stockwerke Einbau von 10 Ferienwohnungen

2019

Wahrscheinlich eine der größten Veränderungen im Haus.  
Verlegungen der Stockwerke, Unterkellern des Restaurants  
Neu Errichtung einer Großküche mit allen Hygiene Standards  
Erweiterung der Sitzplätze auf 130 Stück  
Neue Richtung des WC  
Erneuerbare Energien Wärmen Rückgewinnung, Dämmung, Klimatisierung  
wurde die

*Gaisbock*  
761 m  
DIE DORFALPE



## Aperitif Empfehlung

„Gin Radi Smash“ 0,2 ltr. 6,90 €

THE DUKE Munich Dry Gin

mit frischer Limette, Zucker, Radieschen, Petersilie, Tonic Water

Aperol Sprizz 0,2 ltr. 5,90 €

Prosecco, Aperol, Soda, Orange & Eis

Hugo Sprizz 0,2 ltr. 6,90 €

Prosecco, Holunder, Limette & Eis

## Weinempfehlung

(30)

*Edition Fischen*  
*Qualität ist das Gegenteil von Zufall*

### Riesling

Animierender Weißwein mit lebhafter Säure, klare Rieslingaromatik

Collegium Württemberg, Württemberg

Q.b.A., trocken

### Rosé

Beeriger, schlanker, sommerlicher Wein für den unbeschwerten Genuss

Collegium Württemberg, Württemberg

Q.b.A., trocken

### Lemberger

Vollmundig, elegant und bodenständig, dicht, mit Cassis, Pflaume, Vanille

Collegium Württemberg, Württemberg





Q.b.A., trocken

0,1 l 3,90 €

0,25 l 6,90 €

0,75 l 19,90 €

## Suppen:

<b>Allgäuer Bergkäse Suppe</b>		<u>5,90</u>
mit Alprahm und Kirschwasser abgeschmeckt		(14/24)
<b>Rinderkraftbrühe</b>		<u>4,90</u>
mit Wurzelgemüse und Bergkäse-Maultasche		(14/24/26/34w)
<b>Geräucherte Forellen Essenz</b>	 	<u>4,90</u>
mit frischem Gemüse und Strudel von heimischen Fischen		(14/34w/35)



## Kleine Nascherei zum Start

### DARFICHKOSTEN

„Vorspeise“

Einfach mehrere Vorspeisen bestellen und miteinander teilen: So werdet Ihr zwar nicht schneller satt, aber schneller glücklich. Weil Vielfalt nicht nur der Natur und unserer Gesellschaft, sondern vor allem euren Bäuchen gut tun.

„schau den Wirt an „

<b>Wilde Gais</b>		<u>6,90</u>
Gratinierter Ziegencamembert mit Honig und Maronen		(24)
<b>Allgäuer Rinderfilet</b>	 	<u>12,90</u>
Roh mariniertes Rinderfilet mit Allgäuer Bärlauch und Bergkäse dazu gibt's was aus dem Brotkorb		(24/34w/34r)
<b>Fischinger Dreierlei</b>		<u>6,90</u>
Lassen Sie sich von unserer Küche überraschen		

## Salate aus dem Vitaminreich

<b>Kleiner bunter Salat</b>	4,40
bunte Mischung aus Blattsalaten, Tomaten und Rohkostsalaten der Saison	(24/26/27)
<b>Putensalat</b>	12,90
bunt gemischte Salatplatte mit gebratenen Streifen von der Putenbrust, dazu Bergkäse aus dem Allgäu	(24/26/27)
<b>Südtiroler Salat</b>	11,90
bunte Blattsalate mit gegrilltem Gemüse, dazu dünn geschnittener Südtiroler Schinken an feinem Balsamico Dressing	
<b>Reh-Salat</b>	16,90
frische Blattsalate der Saison mit gebratenen Rehstreifen dazu sautierte Pilze und Brotkracherl an feinem Bergkäsedressing	(24/26/27/34w/34r)

## das gab's noch nie

### VERMISST UNS BITTE

„Ausgehungert“

Es gibt kein schöneres Gefühl als den Hunger, kurz bevor man zur Speisekarte greift

<b>Allgäuer Duette „Ochs Trift Sau“</b> 	20	14,90
Sous Vide gegarte Rinderrippchen mit Bockbier mariniert & knusprige Schälripchen, dazu eine pfiffige Soße und Pommes		(34)
<b>Frühlingsrolle „Gaisbock“</b> 		12,90
hausgemachte Frühlingsrolle mit Bayrischer Ente, frischem Gemüse von der Reichenau, knusprig ausgebacken dazu gibt's einen Süß-Sauren Dip		(14/34w)

## Fisch

### ALLES IN BUTTER

Meine Damen und Herren! Dass in der internationalen Lage nicht alles in Butter ist, wissen Sie und muss auch das deutsche Volk wissen.“ (Konrad Adenauer, 1950)

#### Barbenfilet aus dem Bierteig 16,90

Knusprig gebackenes Barben Filet im Bierteig auf  
einem hausgemachten Kartoffel Gurkensalat (14/24/26/27/34w/35)

#### Lachsforellenfilet 19,90

frisches Lachsforellenfilet vom Grill an einem leichten Knoblauch Schaum dazu  
gibt's Bandnudeln (14/24/34w)

## Bayrische Wirtshaus Schmankerl

### ENDLICH WAS GESCHEITS

„Hauptessen“

Was hat die Färsche mit dem Rind zum tun? Wachsen die Pilze vom Hut & Stiel wirklich auf  
Kaffee und warum gibt es bei uns nur heimische Produkte?

#### Ente ala Orange 1/2 18,90

1/4 16,90

Bayrische Ente Knusprig aus dem Ofen  
mit Blaukraut und Kartoffelknödel  
eine Rotwein Orangen Soße gibt's auch dazu (5/11/26/34w)

#### Schweinshaxe 14,90

knusprig gegrillte Schweinshaxe mit Rotkraut und Semmelknödeln  
dazu gibt's eine Bockbiersoße (5/14/24/26/27/34)

## Unsere Klassiker

### DIE ZEIT VERGEHT

„Klassiker aus unserer Küche“

Probieren neue Rezepte aus. Lernen aus unseren Fehlern.

Sei Furchtlos! Und hab Spaß: An guten

**Hirschgulasch** 18,90

---

reduziert 16,80

vom Allgäuer Hirsch in Rotwein und Wachholder geschmort,  
mit Gewürz-Rotkohl und hausgemachten Semmelknödeln (11/14/24/26/34w)

**Kalbsbries**  17,90

---

die wohl leckerste Variante, Allgäuer Kalbsbries gebacken  
auf Kartoffel – Radieschen Salat und einer Remoulade (14/24/26/27/34w)

**Krustenbraten**  12,90

---

Ofenfrischer Krustenbart von der Schweine Schulter  
auf feinem Rahmwirsing und Kartoffelknödeln (4/5/24)

**Rinderroulade**  14,90

---

wie bei der Oma gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Essiggurke, Apfel - Rotkohl und  
Kartoffel Stampf (24/26/27)

**DorfAlp Pfanne**   19,90

---

Rindersteak- und Schweinefiletmedaillons serviert an feiner  
Schwammerlsoße mit hausgemachten Kässpätzlen und bunt  
gemischtem Salat (14/24/26/27/34w)

**Allgäuer Käsespatzen**  12,90

---

hausgemachte Spätzle mit Allgäuer Bergkäse und  
Röstzwiebeln, dazu einen Salat (14/24/26/27/34w)

## Immer Geliebt

Mit diesen schönen Worten beschrieb bereits der große Mahatma Gandhi seine Gefühle. Wer kennt das nicht? Die eigenen Empfindungen sind stärker als die Worte, die wir im Alltag dafür finden können.

<u>Schnitzel Wiener Art</u>	<u>(vom Schwein)</u>	<u>13,90</u>
	reduziert	<u>12,40</u>
	<u>(vom Milchkalb)</u>	<u>19,90</u>
	reduziert	<u>18,90</u>

in Butter ausgebraten mit Pommes-Frites

gerne auch mit Kartoffelsalat; Ihr habt die Wahl

(14/24/31/34w)

<u>Dorfsau</u>		<u>13,90</u>
----------------	---	--------------

gegrilltes Schweinerücken Steak mit Tomate und

Bergkäse überbacken, Bratensoße und Pommes – Frites

(24/26/31/34w)

<u>Zwiebelrostbraten</u>	 	<u>21,90</u>
--------------------------	---	--------------

reduziert 19,90

von der Allgäuer Jungrinder Lende mit Röstwiebeln,

Marktgemüse und Kässpätzle

(14/34w)

## *Alternativ*

<u>DRY-AGED-Zwiebelrostbraten</u>	<u>250g</u>	<u>30,00</u>
-----------------------------------	-------------	--------------

350g 39,00

<u>Vollmilch Kalb</u>	<u>22,90</u>
-----------------------	--------------

gegrilltes Kalbsrücken Steak unter einer Bergkräuter – Kruste mit Marktgemüse

und hausgemacht Speckkrapfen

(34w)

<u>„Tradition Zeit geben“</u>		<u>22,90</u>
-------------------------------	---	--------------


Rosa gegrilltes Rinderrücken Steak auf einer Grünenpfeffersoße,

dazu gibt's Gemüse und hausgemachte Speck-Kartoffelkrapfen

(26)



## Vegetarisch und Vegan

<b>Hof Nudeln</b>		9,90
Nudeln mit Gemüse und Bergkäse überbacken		(24)
<b>Allgäuer Schlutzkrapfen</b>		12,90
Schlutzkrapfen mit Ricotta-Spinatfüllung in brauner Butter gebraten mit Parmesan dazu servieren wir bunt gemischte Salate		(14/24/26/27/34w)
<b>Veganes Gulasch</b>		12,90
in Tomaten und Rotwein geschmorte Jeckfrucht. Dazu gibt es Gemüse der Saison und gesalzene Kartoffeln		(11)

## Dry Aged Fleisch aus unserem Reifeschrank

Die Trockenreifung von Fleisch, das Dry Aging, ist das älteste Verfahren der Fleischreifung überhaupt. Dabei wird das Fleisch am Knochen über einen bestimmten Zeitraum bei kontrollierter Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftqualität abgehängt.

Es darf in Ruhe reifen und statt luftdicht in Plastikfolie zu liegen, darf es das tun, was Fleisch am liebsten tut: Es darf atmen. Als Dank schenkt uns das auf diese Art veredelte, trockengereifte Fleisch ein unnachahmliches, intensives Aroma. Und eine Konsistenz, die nichts mit einem „normalen“ Stück Fleisch gemeinsam hat. Kein Wunder, dass Dry Aged Beef als „die Königsklasse unter den Steaks“ gilt.

Hier setzen wir auf ausgesuchtes Fleisch aus dem Allgäu oder auf junge Färsen (geschlechtsreifes weibliches Hausrind, das noch kein Kalb geboren hat) vom hauseigenen Bauernhof „Allgäuer Ferienhof“.

Unsere Dry Aged Gerichte finden Sie auf unserer Tageskarte!!!

## Brotzeit ist die schönste Zeit

### MAGST DU TEILEN

„Brotzeit“

Ob Ihr Teilt oder euch um den letzten Bissen streitet, überlassen wir Euch.  
Bei der Herkunft unsere Produkte gibt es jedoch keinen Spielraum für Diskussionen.  
Brot vom Holzofenbäcker, Wurstwaren der Landmetzgerei Bauer und Käse von der  
Allgäuer Hofmilch

#### Angebräunter Leberkäs



8,90

mit Spiegelei dazu hausgemachten Kartoffelsalat

(14/26/27)

#### Äplerschmaus



12,40

Griebenschmalz, Allgäuer Bergkäse, Kaminwurz, Alpbutter,  
Allgäuer Speck & Haxensülze dazu gibt's eine kleine Brotauswahl  
(5/8/24/34w/34r)

#### Wurstsalat <sup>16</sup>



8,90

vom Allgäuer Leberkäse mit Zwiebeln und Sauren Gurken  
dazu gibt's eine kleine Brotauswahl

oder mit Allgäuer Heumilch Käse Streifen

(24/26/27/34w/34r)

#### Hausgemachte Bratensulz



Tellerbraten Sülze, Garniert mit Gemüse und Ei dazu gibt's eine Remoulade

mit haugebackenem Brot 8,50 €

(3/4/14/24/26/27/29/34w/34r)

mit Bratkartoffeln 9,50 €

#### Allgäuer Bergkäse



11,90

ein Stück Heu-Milch-Bergkäse mit Träuble  
dazu gibt's eine kleine Brotauswahl

(24/34w/34r)

#### Speck Brettle



9,90

dünn aufgeschnittener Speck Luftgetrocknet  
dazu gibt's eine kleine Brotauswahl

(34w/34r)

# Alkoholfreie Getränke

## Erfrischung

Frisches Dorf Wasser „Kranen“, Karaffe	0,25 ltr 1,50 €	0,50 ltr 2,40 €	
Pepsi-Cola	0,25 ltr 2,80 €	0,40 ltr 4,10 €	(1/9/Koffein)
Cola Light		0,33 ltr 2,90 €	(1/9/Koffein)
7UP	0,25 ltr 2,70 €	0,40 ltr 4,10 €	(1/9)
Merinda	0,25 ltr 2,70 €	0,40 ltr 4,10 €	(1/9)
Schwip Schwap	0,25 ltr 2,80 €	0,40 ltr 4,10 €	(1/9/Koffein)
Spritzing's Soda Wasser	0,25 ltr 2,20 €	0,40 ltr 3,20 €	
Hidde - Sprudel	DIE ALLGÄUER KRÄUTERLIMONADE	0,50 ltr 4,10 €	

(1/9/Koffein)
(1/9/Koffein)
(1/9)
(1/9)
(1/9/Koffein)

## Allgäuer Wasser



0,25 ltr 2,80 €      0,50 ltr 3,90 €

Aufgrund seiner Leichtigkeit empfehlen wir das natürliche Mineralwasser „s'bludde“ -naturell, ohne Kohlensäure zu süßen Speisen, leichten Gerichten und gerbstoffreicheren Rotweinen, die hierdurch positiv in Szene gesetzt werden.



0,50 ltr 3,90 €

Das Allgäuer Alpenwasser „s'middlere“ eignet sich hervorragend als Aperitif. Es regt den Appetit an und macht durch seine erfrischende und prickelnde Note die Zunge frei für den Genuss.

## Saftschorlen von Lindauer

(9)

Apfel-Direktsaft-Schorle trüb	0,25 ltr	2,90 €	0,40 ltr 4,10 €
Johannisbeer-Direktsaft Schorle	0,25 ltr	2,90 €	0,40 ltr 4,10 €
Orangensaft-Direktsaft-Schorle	0,25 ltr	2,90 €	0,40 ltr 4,10 €
Multivitamin-Fruchtnektar Schorle	0,25 ltr	2,90 €	0,40 ltr 4,10 €

## Saft / Nektar Genuss vom Bodensee

(9/1)

Apfel, Johannisbeere, Orange, Multivitamin,  
0,20 ltr 2,90 €

## Biere



Bayrisch Hell 0,3 ltr 3,10 € 0,50 ltr 3,90 €

*nach altem Rezept gebraut und dank seiner feinaromatischen Frische sowie der vollmundig-weichen Würze heute beliebter denn*

Bayrisch Hell Radler 0,3 ltr 3,10 € 0,50 ltr 3,90 €

*Biermischgetränk aus 50 % Bayrisch Hell und 50 % Zitronenlimonade*

Edelweiß Bier 0,3 ltr 3,20 € 0,50 ltr 4,10 €

*Ein obergäriges, hefetrübes Bier mit hohem Weizenmalzanteil. Traditionell obergärig und auf altherkömmliche Weise gebraut*

Russen Weizen 0,3 ltr 3,20 € 0,50 ltr 4,10 €

*Weizenbiermischgetränk aus 50 % Edelweiß Bier und 50 % Zitronenlimonade*

Cola Weizen 0,3 ltr 3,20 € 0,50 ltr 4,10 €

*Weizenbiermischgetränk aus 80 % Edelweiß Bier und 20 % Pepsi-Cola*

Urbayrisch Dunkel 0,3 ltr 3,20 € 0,50 ltr 4,10 €

*Eine alte original Allgäuer Spezialität. Rein, vollmundig, herzhaft, mit abgerundeter Bittere und einem leichten Aroma von dunklem Braumalz*

Edelweissbier Alkoholfrei 0,5 ltr 3,90 €

Die Nase erfreut sich an frischen Düften nach Bergwiese, Getreide und einer Nuance Blütenhonig. Nach einem schaumigen Auftakt präsentiert sich der Trunk trocken und leicht.



Alt Kemptener Weisse 0,50 ltr. 4,10 €

*Unser Bernsteinfarbenes Hefeweizen, eine feinwürzig-obergärige Weizenbierspezialität.*

Teutsch Pils 0,33 ltr 3,70 €

*sehr schlanker und trockener Körper, welcher dem angenehmen aber doch kräftigen Bitteren zuspielt*

## Rotwein

**Trollinger QbA trocken** 0,25ltr. 4,60 €

Fellbacher Weingärten Baden Württemberg

Der Trollinger überzeugt durch seine feine Frucht Aromatik

**Spätburgunder trocken** 0,25ltr. 4,40 €

Kaiserstühler Winzer vom Silberberg, Winzergenossenschaft Schliengen-Müllheim

Geschmacklich runde, angenehme, samtige Art mit milder Säure.

Ein sehr ansprechender Rotwein mit nachhaltigem Abgang.

**Spätburgunder halbtrocken** 0,25ltr 4,60 €

Winzergenossenschaft Schliengen-Müllheim

*In der feinen Küche ein Klassiker zu allen Wildgerichten. Klassisch feine*

*Fruchtnoten von Brombeere und Kirsche.*

## Flaschen - Rotwein

**Klassik Spätburgunder feinherb** 0,75l 16,90 €

2017

Die Reben für diesen Wein wurzeln auf kalkhaltigen mit Sandstein durchzogenen Böden – optimale Gegebenheiten für Spätburgunder und seine füllige Aromenvielfalt.

**Dornfelder halbtrocken** 0,75l 18,90 €

2017

Er besticht durch dunkle Farbreflexe und eine kräftige Beerenfrucht, die samtig nachklingt.

Der ideale Begleiter zu dunklem, gebratenem Fleisch und Schmorgerichten.

**Laufener Altenberg Pinot Noir Rotwein QbA trocken –** 0,75l 19,90 €

Winzerkeller Auggener Schäf

Dieser Spätburgunder wurde 18 Monate in kleinen Barrique-Fässern ausgebaut. Dabei wurden ausschließlich gebrauchte Fässer verwendet (Fumé-Ausbau). Diese Spezialität genießt das volle Reifepotential des kleinen Holzfasses. Im Gegensatz zum klassischen Barrique-Wein wird die Holzfass-Aromatik jedoch nur ganz dezent an den Wein abgegeben. In der Farbe ein leuchtendes Kirschrot. Aromen von dunklen Beeren und Süßkirschen sind im Duft vordergründig. Würzige Komponenten wie Nelke, Sternanis und schwarzer Pfeffer verleihen diesem Rotwein in der Nase einen feinen Schliff.

## Rose

Trollinger Weißherbst QbA fruchtig 0,25ltr 4,60 €  
Fellbacher Weingärten Baden Württemberg  
Bezaubernder Duft nach Erdbeere und Himbeere, dazu eine schmeichelnde Restsüße.  
*Perfekt zu leichten Vorspeisen oder als Erfrischung zwischendurch.*

## Rose ~ Flasche

Merlot Rose 0,75ltr 19,40 €  
Weingut Heinrich Gies Pfalz  
Duftiger Rosé mit filigraner Mischung aus intensiver Frucht und blumiger Würzigkeit.  
Die Frucht erinnern an roten Pfirsich.

## Weinschorlen

Weißwein-Schorle	0,5 l	5,90 €	0,25 l	4,40 €
<i>Riesling trocken</i> Kaiserstühler Winzer				
Rotwein-Schorle	0,5 l	5,90 €	0,25 l	4,40 €
<i>Spätburgunder trocken</i> Kaiserstühler Winzer				
Rosé-Schorle	0,5 l	6,40 €	0,25 l	4,90 €
<i>Trollinger Weißherbst</i> Fellbacher Weingärten Baden Württemberg				

## Sekt

Valdo, Prosecco Doc 0,75 l 19,90 €  
Vino Spumante, extra dry  
Sehr feiner und fruchtiger Duft mit blumigen Nuancen und einen Hauch grüner Apfel.  
Valdo Spumanti, Valdobbiadene, Italien

Glas Prosecco „Valdo“ 0,1 ltr. 3,90 €  
Glas Prosecco Orange 0,1 ltr. 3,20 €

## Weißwein

**Müller-Thurgau halbtrocken** 0,25ltr 4,60 €

Winzergenossenschaft Schliengen-Müllheim

Ein blumiger und mit einem feinfruchtigen Muskataroma ausgestatteter Wein mit sehr angenehm milder Säure. Süffig!

**Weissburgunder trocken** 0,25ltr 4,90 €

Fein, zart und filigran, dazu eine milde Säure und Nuancen von gelben Früchten und Nüssen. In der Nase ansprechende Citrus- und Pfirsich-Aromatik, auf der Zunge ein abwechslungsreiches Süße-Säure-Spiel.

**Riesling QbA trocken** 0,25ltr 4,60 €

Fellbacher Weingärten Baden Württemberg

Ein typischer Riesling. Feinfruchtige Aromen in Kombination mit einer lebhaften Säure.

## Weißwein - Flasche

**Grauburgunder Kabinett trocken** 0,75l 19,90 €

Weingut Pfaffenweiler Baden

Der Grauburgunder ist das Steckenpferd des Pfaffenweiler Weinhaus aus Baden. Das Bouquet erinnert an Zitrusfrüchte, reife Birnen und frische Äpfel. Genuss für jeden Tag!

**Müller-Thurgau** 0,75l 16,90 €

Wein und Sektkellerei Oppmann Bayern

Vollmundiger und harmonisch ausgeglichener Geschmack, welcher an gelbe Früchte erinnert, zeichnen diesen Müller-Thurgau aus.

**DENKFREIHEIT Cuvée weiß trocken -** 0,75l 22,90 €

Weingut Röttmert

Charakteristik: Das harmonische Spiel der Gegensätze ist stilgebend für die Aromatik dieses Cuvées: fruchtig-frisch wie eine Grapefruit, cremig wie die Banane, süßlich ähnlich der Nektarine, leicht würzig gleich grünen Kräutern. Genussempfehlung: Als Speisenbegleiter passt die DENKFREIHEIT

<b>Alte Marille</b>	41% 2 cl	3,80€
zweijährig im Holzfass gereifter Marillen Brand		
<b>Alte Waldhimbeere</b>	41% 2 cl	3,80€
Himbeere langjährig im Holzfass gereift unvergleichbar im Geschmack und Geruch.		
<b>Alte Williams-Birne</b>	41% 2 cl	3,80€
feines Destillat von der Williams-Christbirne mit fruchtig leichter Duftnote		
<b>Alte Zwetschge</b>	41% 2 cl	3,80€
Aromatische Zwetschgen mit einem Hauch Maronen langjährig in einem Holzfass gereift		
<b>Alte Haselnuss</b>	40% 2 cl	3,80€
fein gehackte Haselnüsse leicht angeröstet gibt diesem Destillat die feine Haselnussnote		
<b>Hausschnaps Marille</b>	34% 2 cl	3,10€
Spirituose mit fruchtigem Aroma von Bodensee Marillen		
<b>Obstler „Holzfass“</b>	40% 2 cl	3,10€
Holzfassveredelung, , angenehme Holzfassnote		
<b>Allgäuer Enzian</b>	40% 2 cl	3,10€
„soll bei Magenbeschwerden und Appetitlosigkeit helfen“		
<b>Gebirgs Kräuter</b>	38% 2 cl	3,10€
Wertvolle Kräuterddestillate, „ein Schluck nach deftigen Essen“		
<b>Williams-Schnaps</b>	40% 2 cl	3,10€
feines Destillat von der Williams-Christbirne mit fruchtig leichter Duftnote		
<b>Gaisblut</b>	23% 2 cl	3,20€
Köstlicher Waldbeeren Likör mit Schlehe verfeinert, „Achtung Bockig“		
<b>Dorfkräuter</b>	48% 2 cl	3,90
Mit der Kraft von über 60 Kräutern und 48% vol. ist der Dorfkräuter ein besonders starker Vertreter seiner Zunft, den „Kräuterspirituosen“ Schmeckt warm „Brennend & und Kalt“		
<b>Wildkirschlikör</b>	16% 2 cl	3,80€
fruchtiger Likör hergestellt aus dem Saft feiner Wildkirschen		
<b>Praline Trüffel</b>	16% 2 cl	3,80€
zart schmelzender Likör mit feinem Sahnetrüffel		
<b>Eierlikör</b>	15% 2 cl	3,80€
nach alter Tradition, Heu Milch , Freiland Eier, Allgäuer Alp Rahm		



## Kaffee

Espresso	2,50 €
Großer Espresso	3,40 €
	<i>sehr kräftiger Geschmack</i>
Milchkaffee	3,60 €
	<i>café au lait - unser Franzose</i>
Latte Macchiato	3,90 €
	<i>die wörtliche Übersetzung- befleckte Milch</i>
Cappuccino	3,30 €
	<i>vom italienischen Wort für „Kapuze“ (cappuccio)</i>
Café Creme	2,60 €
Café Creme groß	3,50 €
	<i>unser Klassiker</i>

## Café - Spezialitäten

Kaffee Lutz	4,90 €
	Verlängerter Kaffee / Zucker / Kernobstschnaps
Irish Coffee	5,60 €
	Kaffee / Zucker / Whisky / Schlagsahne

Unsere Milchgetränke werden mit Heumilch der Allgäuer Hof Milch in Sonthofen zubereitet.

## Hausgemachter Strudel der Saison

€ 3,40

Vanillesoße + 1,60 €, Sahne + 0,80 €, Kugel Eis 1,90 €

Strudel Komplet 5,40

(24/34w)