

WOCHENÜBERBLICK

ABO-ESSEN ZUM MITTAGSTISCH

Von Montag bis Freitag

immer zwei Gerichte zur Auswahl zum Preis von **7,90 €**

Schneller Teller: Sie erhalten Ihr Stammessen innerhalb von 15 Minuten! Oder Sie zahlen nur die Hälfte. Fragen Sie nach unserer Stempelkarte. Das 11. Essen gibt's gratis.

Freitag und Samstag ist SPEZIALITÄTEN-TAG

(mittags und abends erhältlich)

Kalbsleber „Berliner Art“
mit Dämpfzwiebeln und Apfelscheiben dazu Kartoffelpüree
und Salat € 15,20

Leber „sauer“ mit Kartoffelpüree und Salat € 14,50

Schweinshaxe ofenfrisch und knusprig mit Semmelknödel
und Speck-Krautsalat € 15,20

Gebackenes Forellenfilet mit Kartoffelsalat und frischem
Meerrettich € 14,50

Jeden Sonntag und an Feiertagen gibt's BRATEN wie bei OMA

Frischer Krustenbraten mit Semmelknödel und Salat € 12,80

Gesottener Tafelspitz vom Allgäuer Rind mit feiner Meerrettichsoße
und Preiselbeeren, dazu Butterkartoffeln und Salat € 12,50

Oma's Sauerbraten mit Kartoffelknödel und Salat € 12,80



Aperitiv & Cocktails
zur Einstimmung auf einen schönen Abend...



Sherry fino

15%vol. gut gekühlt serviert 5cl € 3,20

Sherry medium dry

15%vol. 5cl € 3,20

Martini bianco

mit Eis & Zitrone 15%vol. 5cl € 3,50

Martini orange

Longdrink mit Martini rosso 4cl € 4,90

Campari orange

Longdrink mit Eis & Orange 4cl € 4,90



Sekt Schloss Lichtenstein

Schnauffer Jahrgangssekt

Cabinet trocken 11,5%vol

Glas 0,1l € 3,50 Flasche 0,7l € 17,50



Aperol Sprizz

4 cl Aperol mit Sekt & einem Schuss Soda aufgegossen, serviert mit Eiswürfeln, Minzblättern & Orangenstücken € 4,60

Aperol Lemon Sprizz

4 cl Aperol aufgegossen mit Bitter Lemon & einem Schuss Soda, serviert mit einer Ingwerscheibe, frischer Minze & Eiswürfeln €4,20

Hugo

4 cl Holundersirup mit Sekt und einem Schuss Soda aufgegossen, serviert mit Eiswürfeln, frischer Minze & Limettenstücken € 4,60



Lillet Wild Berry

5 cl Lillet mit Schweppes Russian Wild Berry aufgegossen, serviert mit Eiswürfeln & Beeren € 4,60

Alkoholfrei

Holunder-Trauben-Mix 0,25 l

Mit Minze, Limette & Eiswürfeln serviert, alkoholfrei € 3,50

Heiße Suppen

Flädlesuppe mit Schnittlauchröllchen € 2,80

Fruchtige Tomatencremesuppe mit Sahnehaube € 3,50

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen „Allgäuer Art“ € 3,50

Rinderkraftbrühe mit Brätknödel¹⁷ € 3,10

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel¹⁷ € 3,10

Klassische Festtagssuppe mit Brät- und Leberknödel, Flädle¹⁷ € 3,80

Für den kleinen Hunger

Griebenschmalzbrot mit Zwiebeln garniert¹⁷ € 4,20

Geräuchertes Saiblingsfilet aus dem Illertal mit Sahnemeerrettich dazu Baguette und Butter € 8,90

Geräucherter Lachs mit Kartoffelrösti und Sahnemeerrettich dazu Salatgarnitur € 12,00

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Brot und Butter € 6,50

Teller-Braten-Sulz mit Zwiebeln und Essig dazu Bratkartoffeln € 8,90

Gebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat¹⁷ € 8,10

**Gerne können Sie alle unsere Gerichte
auch mitnehmen bzw. abholen.**

Gesund und knackig - Salate

Bunter Salat € 4,20

Großer Salatteller mit Baguette € 7,50

Vegetarische Krautkrapfen gebraten auf großem gemischtem Salatteller dazu
Baguette^{4,17} € 9,20

Großer gemischter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen dazu Baguette
€ 9,80

Großer gemischter Salatteller „Allgäu“ mit frittiertem Käse und Baguette € 9,20

Großer gemischter Salatteller mit Saiblingfilet im Knuspermantel gebraten € 11,90

Großer gemischter Salatteller mit gebratenen Rinderstreifen und Baguette € 15,00

- vom Hirsch - unserem Leittier

in unserer Küche zerlegt und gereift, genießen Sie monatelang frisches, heimisches Wildfleisch „solange der Vorrat reicht“

Hirschgulasch mit Spätzle, Preiselbeeren und Salat € 15,50

Hirschbraten mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Preiselbeerbirne € 16,10

Hirschsteak mit Pilzen garniert, dazu Krokette, Preiselbeerbirne und Salat € 21,80

Klassisches

„Schnitzel klassik“ paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat^{4,17} €11,80

„Schnitzel Champignon“ Schweineschnitzel natur in Champignonrahmsauce dazu Spätzle und Salat € 12,80

„Senner Schnitzel“ Schweineschnitzel natur mit Speck, Tomate und Käse überbacken dazu hausgemachtes Kartoffelrösti und Salat¹⁷ € 14,60

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Pommes und Preiselbeeren dazu Salat €15,90

„Allgäuer“ Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit gekochtem Schinken und Limburger dazu Pommes und Salat¹⁷ €14,60

„Allgäuer Filetteller“ Schweinefiletmedaillons auf Butterspätzle, Champignonrahmsauce mit Bergkäse überbacken, dazu Salat €15,20

Hausgemachtes Fleischkuchle an Zwiebelsoße dazu Bratkartoffel¹⁷ €9,50

Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Spätzle und Salat € 12,80

gefüllter Schweinebraten nach Art des Hauses in Dunkelbiersauce mit Semmelknödel und Salat € 11,50

Riesen-Bockwurst mit Currysoße dazu Pommes¹⁷ € 8,50

Gerne servieren wir Ihnen auch kleine Portionen: 1,00€ Abzug

Kleine Portion nicht möglich bei „Wiener Schnitzel“, „Cordon Bleu“, „Fleischkuchle“ und „Bockwurst“

Vom Allgäuer Rind

230g Zwiebelrostbraten mit Käsespätzle und Schmelzzwiebel dazu Salat €19,40

230g Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes und Salat €19,00

Rinderfilet mit hausgemachtem Kartoffelrösti und Cognac-Pfefferrahmsauce, dazu Salat¹⁷ € 21,40

Fisch

Illertaler Saiblingfilet in Olivenöl gebraten auf mediterranem Gemüse
mit Bandnudeln € 16,20

Gebratenes Forellenfilet mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln, dazu Salat
€ 15,80

Forellenfilet „Allgäuer Art“ – auf hausgemachtem Kartoffelrösti mit Speck und Käse
überbacken, dazu Salat¹⁷ € 16,20

Freitags und samstags: Gebackenes Forellenfilet mit Kartoffelsalat und frischem
Meerrettich € 14,50

Fleischlos - vegetarisch

Hausgemachtes Kartoffelrösti mit Zwiebeln, Pilze, Käse und Spiegelei dazu Salat
€ 11,80

Hausgemachte Gemüsemaultaschen auf Blattspinat in feiner Käserahmsoße, dazu
gemischter Salat € 12,50

Herzhafte Allgäuer Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat € 10,80

Hausgemachte Kartoffelgnocchi in mediterranem Gemüse mit Tomatenragout und
Bergkäse dazu Salat € 13,20

Burger & Toast

„Jägertoast“ Schweinesteak auf Schwarzbrot, Champignonragout mit Käse überbacken dazu Salatgarnitur € 10,50

„Hawaiitoast“ gekochter Schinken mit Ananas auf Toastbrot überbacken mit Käse dazu ein Tupfer Preiselbeeren, mit Salatgarnitur¹⁷ € 7,90

„Allgäu-Burger“ 150g Rindfleisch mit Bergkäse überbacken, Speck, Tomate, Essiggurke, Schmelzzwiebeln und Burger-Soße, dazu Pommes und Salatgarnitur ^{2,17} € 12,50

„Hirsch-Burger“ großes Laugenbrötchen mit 150g Rindfleisch, rohe Zwiebeln, Tomate, Essiggurke und Burger-Soße, dazu Kartoffelwedges und Salatgarnitur² € 12,50

„Angus-Burger“ mit Avocado-Oliven-Dip, Tomate und Zwiebeln dazu Bratkartoffeln¹⁷ € 19,90

„Chicken-Burger“ Hähnchenfleisch in Knusperpanade mit Ananasscheibe, Tomate, Käse, Cocktailsoße dazu Kartoffelwedges und Salatgarnitur² € 12,50

Für d'spättere „Gluscht“

Käseteller mit dreierlei Käse, Chutney und Oliven

Für 2 Personen 12,00 €

Für 3 Personen 15,00 €

Für 5 Personen 20,00 €

Allgäuer Brotzeit

„Brotzeit-Brettla“ mit Wurst, Schinken, Käse, Essiggurke, Griebenschmalz, Brot und Butter¹⁷ €8,20

Käsebrot mit Zwiebeln € 7,20

Schinkenbrot mit Allgäuer Landschinken und Essiggurke¹⁷ € 6,80

Bayrischer Wurstsalat mit Essiggurken und Zwiebeln, dazu Brot und Butter¹⁷ € 6,80

Allgäuer Wurstsalat mit Bergkäse, Essiggurken, Zwiebeln, Brot und Butter¹⁷ € 6,80

Saurer Pressack mit Zwiebeln dazu Brot¹⁷ € 6,80

Saurer Käs` mit Zwiebeln und Brot € 7,50

„Strammer Max“ Brot mit gekochtem Schinken, Spiegelei und Käse überbacken, mit Essiggurke garniert¹⁷ € 6,80

Süßes Warmes...

Hausgemachte Apfelküchle in Zimt-Zucker gewendet mit Vanilleeis und Sahne
€ 5,50

Heißer Apfelstrudel mit warmer Vanillesoße oder einer Kugel Vanilleeis garniert mit
einem Tupper Sahne € 6,80

Germknödel mit Vanillesoße und Sahne € 6,80

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen dazu Apfelmus und
Preiselbeeren € 8,50

Hausgemachte frische Waffeln mit ...

... Puderzucker € 3,20

... süßen Amarenakirschen, Vanilleeis und Sahne^{2,4} € 5,80

... Nougatcreme & Sahne € 4,20

... Fruchtmarmelade, Vanilleeis & Sahne € 4,80

... und Eiskaltes

Gemischtes Eis (je 1 Kugel Erdbeere, Schokolade, Vanille) ohne Sahne € 3,50

Gemischtes Eis (je 1 Kugel Erdbeere, Schokolade, Vanille) mit Sahne € 4,00

Eiskaffee, Vanilleeis mit einem Schuss Kaffeelikör in kaltem Kaffee
mit Sahne² € 4,00

Eisschokolade, Vanille- und Schokoeis in kaltem Kakao mit Sahne € 4,00

„Eierlikörbecher“ 3 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör, Krokant und Sahne € 4,30

„Coup Dänemark“ 3 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokosoße und Sahne € 4,30

„Amarenabecher“ Vanille- und Schokoeis mit himmlisch süßen Amarenakirschen
und Sahne € 4,80


„Kleiner Anton“ je eine Kugel Vanilleeis und Schokoeis mit Sahne, Smarties und
Waffel € 2,50

Gerne händigen wir Ihnen unsere Mappe mit der Auflistung der Allergene aus.
Beilagenänderung 1,00 €.



Unsere Kaffeespezialitäten

Wir beziehen unseren Kaffee und Tee von der Firma J.J. Darboven in Bio Qualität und FAIRTRADE

Tasse Kaffee	(auch koffeinfrei möglich)	2,40 €
Haferl Kaffee		3,40 €
Milchkaffee		2,80 €
Latte Macchiato		2,80 €
Cappuccino		2,80 €
Espresso		2,30 €
Doppelter Espresso		3,30 €
Espresso Corretto mit 2cl Grappa oder Amaretto		3,50 €
Espresso Macchiato		2,30 €
Heiße Schokolade mit Sahne		2,80 €
Haferl Tee (verschiedene Sorten)		2,90 €

Affogato al caffè

3,50 €

“im Kaffee ertrunken” Eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen.

Ein italienisches Dessert.

Alkoholische „Verdauerle“



Kräuterliköre: Ramazzotti, Averna

Klares: Obstler, Williamsbirne, Marillenbrand, Alte milde Himbeere

Dessertweine: Sherry medium dry

... und vieles mehr

