

WOCHENÜBERBLICK

ABO-ESSEN ZUM MITTAGSTISCH

Von Montag bis Freitag

immer zwei Gerichte zur Auswahl zum Preis von ~~9,00 €~~ € 10,00

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“ gegrillt
mit Dämpfzwiebeln und Apfelscheiben dazu Kartoffelpüree
und Salat^{1,4} ~~€ 16,50~~ € 18,30

Kalbsleber „sauer“ geschnetzelt mit Kartoffelpüree und Salat^{1,4}
~~€ 16,50~~ € 18,30

Schweinshaxe ofenfrisch und knusprig mit Semmelknödel
und Krautsalat^{1,4} ~~€ 16,20~~ € 18,00

Gebackenes Forellenfilet mit Kartoffelsalat und frischem
Meerrettich³ ~~€ 16,80~~ € 18,70

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

Frischer Krustenbraten mit Semmelknödel und Salat^{1,4} ~~€ 16,00~~ € 17,80

Gesottener Tafelspitz vom Allgäuer Rind mit feiner Meerrettichsoße und
Preiselbeeren, dazu Butterkartoffeln und Salat^{1,4} ~~€ 16,50~~ € 18,30

Oma's Sauerbraten mit Kartoffelknödel und Salat^{1,4} ~~€ 16,50~~ € 18,30



Aperitif & Cocktails

zur Einstimmung auf einen schönen Abend...



Sherry fino

15%vol. gut gekühlt serviert 5cl € 3,50

Sherry medium dry

15%vol. 5cl € 3,50

Martini bianco

mit Eis & Zitrone 15%vol. 5cl € 3,50

Martini orange

Longdrink mit Martini rosso 4cl € 5,50

Campari orange

Longdrink mit Eis & Orange 4cl € 5,50



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 und Orangenschnitz € 5,50

Aperol Lemon Sprizz

4 cl Aperol aufgegossen mit Bitter Lemon & einem Schuss Soda, serviert mit einer Ingwerscheibe, frischer Minze & Eiswürfeln € 5,50

Hugo

4 cl Holundersirup mit Sekt und einem Schuss Soda aufgegossen, serviert mit Eiswürfeln, frischer Minze & Limettenstücken € 5,50



Lillet Wild Berry

5 cl Lillet mit Schweppes Russian Wild Berry aufgegossen, serviert mit Eiswürfeln & Beeren € 5,50

Alkoholfrei

Holunder-Trauben-Mix 0,25 l


Mit Minze, Limette & Eiswürfeln serviert, alkoholfrei € 4,50

Heiße Suppen

Ihr Preis von 2023 und
der neue Preis von
2024 mit 19% MwSt.
auf Speisen – 12%
Steuer mehr als in den
letzten beiden Jahren

Flädlesuppe mit Schnittlauchröllchen ~~€ 4,50~~ € 5,00

Fruchtige Tomatencremesuppe mit Sahnehaube ~~€ 5,00~~ € 5,60

 Gemüsebrühe mit Gemüseaultaschen ~~€ 5,00~~ € 5,60

Rinderkraftbrühe mit Brätknödel ~~€ 5,00~~ € 5,60

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel ~~€ 5,00~~ € 5,60

Klassische Festtagssuppe mit Brät- und Leberknödel, Flädle ~~€ 5,50~~ € 6,10

Für den kleinen Hunger

Griebenschmalzbrot mit Zwiebeln garniert ~~€ 5,80~~ € 6,40

Geräuchertes Saiblingsfilet aus dem Illertal mit Sahnemeerrettich dazu Baguette und Butter ~~€ 10,50~~ € 11,70

Geräucherte Lachsforelle mit hausgemachten Kartoffelpuffern und Sahnemeerrettich dazu Salatgarnitur^{1,4} ~~€ 15,00~~ € 16,70

 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Brot und Butter ~~€ 9,10~~ € 10,10

Gebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat^{2,3} ~~€ 10,50~~
€ 11,70

ABHOLUNG und MITNAHME von Gerichten

Gerne können Sie alle unsere Gerichte auch mitnehmen
bzw. abholen.
Sprechen Sie uns einfach an!




Gesund und knackig - Salate

 Beilagensalat ~~€ 5,20~~ € 5,80

 Großer gemischter Salatteller mit Baguette^{1,4} ~~€ 8,00~~ € 8,90

Großer gemischter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen dazu Baguette^{1,4}
~~€ 12,50~~ € 13,90

 Großer gemischter Salatteller „Allgäu“ mit frittiertem Käse und Baguette^{1,4}
~~€ 11,00~~ € 12,20

Großer gemischter Salatteller mit Saiblingfilet im Knuspermantel gebraten^{1,4}
~~€ 15,20~~ € 16,90

- vom Hirsch - unserem Leittier

Hirschgulasch mit Spätzle, Preiselbeeren und Salat^{1,4} ~~€ 17,00~~ € 18,90

Rosa gebratener Hirschrücken auf Pilzragout, dazu Schupfnudeln,
Preiselbeeren und Birnenchutney und Salat^{1,4} ~~€ 25,50~~ € 28,40

Die MwSt-Erhöhung bei
Speisen von 7% auf 19%
können wir nicht kompen-
sieren. Von weiteren Preis-
anpassungen haben wir
abgesehen.

Vom Allgäuer Rind

230g Zwiebelrostbraten mit Käsespätzle und Schmelzzwiebel dazu Salat^{1,4}
~~€ 24,80~~ € 27,60

230g Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes und Salat^{1,4}
~~€ 24,00~~ € 26,70

230g Rindersteak mit hausgemachtem Kartoffelpuffer und Cognac-Pfefferrahmsoße,
dazu Salat^{1,4} ~~€ 24,80~~ € 27,60

*Bei einigen Gerichten bieten wir auch kleine Portionen an für € 1,50 Abzug.
Beilagenänderung möglich für € 1,00 Aufschlag.*

Klassisches

„Schnitzel klassik“ paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat⁴ ~~€13,00~~ € 14,40

„Schnitzel Champignon“ Schweineschnitzel natur in Champignonrahmsauce dazu Spätzle und Salat^{1,4} ~~€15,40~~ € 17,10

„Senner Schnitzel“ Schweineschnitzel natur mit Speck, Tomate und Käse überbacken dazu hausgemachtes Kartoffelrösti und Salat^{1,2,3,4} ~~€17,20~~ € 19,10

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Pommes und Preiselbeeren dazu Salat^{1,4} ~~€21,20~~ € 23,60

„Allgäuer“ Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit gekochtem Schinken und Limburger dazu Pommes und Salat^{1,2,3,4} ~~€17,20~~ € 19,10

„Allgäuer Filetteller“ Schweinefiletmedaillons mit Bergkäse überbacken, auf Butterspätzle, Champignonrahmsauce, dazu Salat^{1,4} ~~€18,80~~ € 20,90

Hausgemachtes Fleischküchle an Zwiebelsoße dazu Bratkartoffel^{2,3} ~~€12,00~~ € 13,30

Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Spätzle und Salat^{1,4} ~~€15,50~~ € 17,20

Gefüllter Schweinebraten nach Art des Hauses in Dunkelbiersauce mit Semmelknödel und Salat^{1,2,3,4} ~~€16,00~~ € 17,80

Riesen-Bockwurst mit Currysoße dazu Pommes^{2,3} ~~€10,90~~ € 12,10

*Bei einigen Gerichten bieten wir auch kleine Portionen an für € 1,50 Abzug.
Beilagenänderung möglich für € 1,00 Aufschlag.*

Fisch

Illertaler Saiblingfilet in Olivenöl gebraten auf buntem Gemüse mit Bandnudeln
~~€ 19,10~~ € 21,20

Gebratenes Forellenfilet mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln, dazu Salat^{1,4}
~~€ 18,50~~ € 20,60

Forellenfilet „Allgäuer Art“ – auf hausgemachtem Kartoffelpuffer mit Speck und Käse
überbacken, dazu Salat^{1,2,3,4} ~~€ 19,10~~ € 21,20

Freitags und samstags: Gebackenes Forellenfilet mit Kartoffelsalat und frischem
Meerrettich³ ~~€ 16,80~~ € 18,70



Fleischlos - vegetarisch

Gemüsemaultaschen auf Blattspinat mit Blauschimmelkäse,
dazu gemischter Salat^{1,4} ~~€ 15,50~~ € 17,20

Herzhafte Allgäuer Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat^{1,4} ~~€ 14,80~~ € 16,40

Hausgemachte Kartoffelpuffer auf buntem Gemüseragout
mit Allgäuer Raclettekäse überbacken ~~€ 14,50~~ € 16,10

Trio vom Pressknödel mit Spinat - Rote Bete - Käse in brauner Kräuterbutter,
Brotchips, dazu Salat^{1,4} ~~€ 14,50~~ € 16,10

Krautkrapfen auf buntem gebuttertem Wurzelgemüse und zerlassener Butter
~~€ 12,50~~ € 13,90

Krautschupfnudeln dazu Salat^{1,4} ~~€ 14,50~~ € 16,10

Burger & Toast

„Hawaiitoast“ gekochter Schinken mit Ananas auf Toastbrot überbacken mit Käse dazu ein Tupper Preiselbeeren, mit Salatgarnitur^{1,2,3,4} ~~€ 9,50~~ € 10,50

„Allgäu-Burger“: Ciabatta, Rindfleisch-Patty, Speck, Gurke, Tomate, rohe Zwiebel, Käse, Burgersauce, dazu Pommes und Salat^{1,2,3,4} ~~€ 14,50~~ € 16,10

„Wild-Burger“: Ciabatta, Wildfleisch-Patty, Tomate, rohe Zwiebel, Rote Bete-Wasabi-Mayonnaise, dazu Pommes und Salat^{1,4} ~~€ 14,50~~ € 16,10

„Spanferkel-Burger“: Laugensemmel, Spanferkelbraten, Tomate, rohe Zwiebel, Bayrisch Kraut, Honig-Senf-Soße, dazu Pommes und Salat^{1,4} ~~€ 14,50~~ € 16,10

„Fisch-Burger“: Körnersemmel, Lachs-Patty, Tomate, rohe Zwiebel, Gurke, Knoblauch-Sour Cream, dazu Wedges und Salat^{1,4} ~~€ 14,50~~ € 16,10



„Veggy-Burger“:

Körnersemmel, hausgemachter Kartoffel-Linsen-Gemüsepatty, rohe Zwiebel, Tomate, Gurke, dazu Wedges und Salat^{1,4} ~~€ 14,50~~ € 16,10

Chicken-Burger“: Ciabatta, Hähnchenfleisch in Knusperpanade mit Ananasscheibe, mit Käse überbacken, Preiselbeeren, Cocktailsoße, dazu Pommes und Salat^{1,4} ~~€ 14,50~~ € 16,10



„Senn-Burger“:

Ciabatta mit Grillkäse, Knoblauch-Sour-Creme, Tomate, rohe Zwiebeln, dazu Rösti und Salat^{1,4} ~~€ 14,50~~ € 16,10

Ihr Preis von 2023 und der neue Preis von 2024 mit 19% MwSt. auf Speisen – 12% Steuer mehr als in den letzten beiden Jahren



Für d' spätere „Gluscht“

Käseteller mit dreierlei Käse, Chutney und Oliven⁶

Für 2 Personen ~~€ 15,00~~ € 16,70

Allgäuer Brotzeit

„Brotzeit-Brettla“ mit Wurst, Schinken, Käse, Essiggurke, Griebenschmalz, Brot und Butter^{2,3} ~~€ 10,20~~ € 11,30



Käsebroten mit Zwiebeln ~~€ 9,50~~ € 10,50

Schinkenbroten mit Allgäuer Landschinken und Essiggurke^{2,3} ~~€ 9,50~~ € 10,50

Bayrischer Wurstsalat mit Essiggurken und Zwiebeln, dazu Broten und Butter ~~€ 9,50~~ € 10,50

Allgäuer Wurstsalat mit Bergkäse, Essiggurken, Zwiebeln, Broten und Butter ~~€ 9,50~~ € 10,50

Saurer Pressack mit Zwiebeln dazu Broten ~~€ 9,50~~ € 10,50



Saurer Käs` mit Zwiebeln und Broten ~~€ 9,50~~ € 10,50

„Strammer Max“ Broten mit gekochtem Schinken, Spiegelei und Käse überbacken, mit Essiggurke garniert^{2,3} ~~€ 10,50~~ € 11,70

Süßes Warmes...

Gebackene Apfelküchle in Zimt-Zucker gewendet mit Vanilleeis und Sahne ~~€ 7,50~~ € 8,30

Heißer Apfelstrudel mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne ~~€ 8,20~~ € 9,10

Hausgemachte Griesschnitten in Butter gebraten auf Kirschragout ~~€ 7,50~~ € 8,30

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen dazu Apfelmus und Preiselbeeren ~~€ 9,50~~ € 10,60

Hausgemachte frische Waffeln mit ...

... Puderzucker ~~€ 4,80~~ € 5,30

... Nougatcreme & Sahne ~~€ 5,20~~ € 5,80

... Fruchtarmelade, Vanilleeis & Sahne ~~€ 6,50~~ € 7,20

... und Eiskaltes



Gemischtes Eis

3 Kugeln ohne Sahne¹ ~~€ 5,50~~ € 6,10

Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne¹ ~~€ 6,00~~ € 6,70

Fragen Sie nach unseren vielfältigen Eissorten!

„Eierlikörbecher“

3 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör, Krokant und Sahne¹ ~~€ 6,80~~ € 7,50

„Coup Dänemark“

3 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokosoße und Sahne¹ ~~€ 6,80~~ € 7,50

„Kirschtraum“

Vanille- und Schokoeis mit himmlisch süßem Kirschragout und Sahne¹ ~~€ 6,80~~ € 7,50
- mit Kirschlikör ~~€ 7,80~~ € 8,70

„Nussbecher“

Vanille- und Walnusseis mit kandierten Walnüssen und Sahne¹ ~~€ 6,80~~ € 7,50

„Sorbet-Cocktail“

1 Kugel Sorbeteis mit Sekt aufgegossen¹ ~~€ 5,20~~ € 5,80

„Kleiner Anton“


Je eine Kugel Vanille- und Schokoeis mit Sahne, Smarties und Waffel¹ ~~€ 4,80~~ € 5,30

Lust auf was Besonderes? Schauen Sie mal auf unserer Saisonkarte nach!



Unsere Kaffeespezialitäten

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

Tasse Kaffee	(auch koffeinfrei möglich)	2,80 €
Haferl Kaffee		3,80 €
Milchkaffee		3,60 €
Latte Macchiato		3,60 €
Cappuccino		3,20 €
Espresso		2,60 €
Doppelter Espresso		3,30 €
Espresso Corretto mit 2cl Grappa oder Amaretto		4,20 €
Espresso Macchiato		3,30 €
Heiße Schokolade mit Sahne		3,20 €
Haferl Tee (verschiedene Sorten)		3,20 €

Affogato al caffè

4,10 €

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

Ein italienisches Dessert.

Alkoholische „Verdauerle“



Kräuterliköre: Ramazzotti, Aversa

Klares: Obstler, Williamsbirne, Marillenbrand, Alte milde Himbeere

Dessertweine: Sherry medium dry

... und vieles mehr