

WOCHENÜBERBLICK

MONTAGs, DIENSTAGs, FREITAGs MITTAGS

„Stammessen“ - günstig, reichlich, schnell serviert

immer zwei Gerichte pro Woche zur Auswahl
zum Preis von je **€ 12,00**

Fragen Sie nach unserer Stempelkarte. Das 11. Essen gibt's gratis.

FREITAGs und SAMSTAGs ist SPEZIALITÄTEN-TAG

(mittags und abends erhältlich)

Kalbsleber „Berliner Art“ gegrillt, mit Dämpfzwiebeln und Apfelscheiben dazu
Kartoffelpüree und Salat^{1,4} € 19,50

Schweinshaxe ofenfrisch und knusprig mit Semmelknödel und Krautsalat^{1,4} € 21

Gebackenes Forellenfilet mit Kartoffelsalat und frischem Meerrettich³ € 20

SONNTAGs gibt's BRATEN wie bei OMA

Frischer Krustenbraten mit Semmelknödel und Salat^{1,4} € 18,50

Gesottener Tafelspitz vom Allgäuer Rind mit feiner Meerrettichsoße und
Preiselbeeren, dazu Butterkartoffeln und Salat^{1,4} € 19,50

Omas Sauerbraten mit Kartoffelknödel und Salat^{1,4} € 19,50



Heiße Suppen

Flädlesuppe mit Schnittlauchröllchen € 5,50

Fruchtige Tomatencremesuppe mit Sahnehaube € 6,20 

Rinderkraftbrühe mit Brätknödel € 6

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel € 6

Klassische Festtagssuppe mit Brät- und Leberknödel, Flädle € 7,00

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 € 6,00 

Großer gemischter Salatteller

... nur mit Baguette^{1,4} € 11 

... mit gebratenen Putenbruststreifen und Baguette^{1,4} € 16,50

... mit gebackenen Käseecken und Baguette^{1,4} € 15,00 

... mit Saiblingsfilet im Knuspermantel gebraten^{1,4} € 17,50



Hirsch – unser Leittier

Hirschgulasch mit Spätzle, Preiselbeeren und Salat^{1,4} € 20,50

Rosa gebratener Hirschrücken auf Pilzragout, dazu Kroketten, Preiselbeeren und Birnenchutney und Salat^{1,4} € 30

Steaks vom Allgäuer Rind

230g Zwiebelrostbraten mit Käsespätzle und Schmelzzwiebel dazu Salat^{1,4}
€ 29

230g Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes und Salat^{1,4} € 27,50

Kalb

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Pommes und Preiselbeeren dazu Salat^{1,4}
€ 26

Geflügel

Maispoularde | Tomatensoße | Risotto und Salat € 21,50

Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignonrahmsoße und Spätzle dazu Salat € 18,50

Schwein

„Schnitzel klassik“ paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat⁴ € 15

„Schnitzel Champignon“ Schweineschnitzel natur in Champignonrahmsauce dazu Spätzle und Salat^{1,4} € 19

„Senner Schnitzel“ Schweineschnitzel natur mit Speck, Tomate und Käse überbacken dazu hausgemachtes Kartoffelrösti und Salat^{1,2,3,4} € 20,50

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

„Allgäuer Filetteller“ Schweinefiletmedaillons mit Bergkäse überbacken, auf Butterspätzle, Champignonrahmsauce, dazu Salat^{1,4} € 23

Gefüllter Schweinebraten nach Art des Hauses in Dunkelbiersauce mit Semmelknödel und Salat^{1,2,3,4} € 19

Hausgemachtes Fleischkuchle an Zwiebelsauce dazu Bratkartoffel^{2,3} € 14,50

Riesen-Bockwurst mit Currysauce dazu Pommes^{2,3} € 13,50

Burger

„Allgäu-Burger“: Ciabatta, Rindfleisch-Patty, Speck, Gurke, Tomate, rote Zwiebel, Käse, Burgersauce, dazu Pommes und Glasl-Salat^{1,2,3,4} € 18

„Wild-Burger“: Ciabatta, Wildfleisch-Patty, Tomate, rote Zwiebel, Rote Bete-Wasabi-Mayonnaise, dazu Pommes und Glasl-Salat^{1,4} € 18

„Spanferkel-Burger“: Laugensemmel, Spanferkelbraten, Tomate, rote Zwiebel, Bayrisch Kraut, Honig-Senf-Sauce, dazu Pommes und Glasl-Salat^{1,4} € 18

„Chicken-Burger“: Ciabatta, Hähnchenfleisch in Knusperpanade mit Ananasscheibe, mit Käse überbacken, Preiselbeeren, Cocktailsauce, dazu Pommes und Glasl-Salat^{1,4} € 18

„Veggy-Burger“: Körnersemmel, hausgemachter Kartoffel-Linsen-Gemüsepatty, rote Zwiebel, Tomate, Gurke, dazu Wedges und Salat^{1,4} € 18



aus dem Fischteich



Geräucherte Lachsforelle mit hausgemachten Kartoffelpuffern und Sahnemeerrettich dazu Salatgarnitur^{1,4} € 17

Illertaler Saiblingsfilet in Olivenöl gebraten auf buntem Gemüse mit Bandnudeln € 23,50

Gebratenes Forellenfilet mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln, dazu Salat^{1,4} € 22

Forellenfilet „Allgäuer Art“ – auf hausgemachtem Kartoffelpuffer mit Speck und Käse überbacken, dazu Salat^{1,2,3,4} € 23,5

Freitags und samstags:

Gebackenes Forellenfilet mit Kartoffelsalat und frischem Meerrettich³ € 20

fleischlos - vegetarisch



Herzhafte Allgäuer Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat^{1,4} € 16,50

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

Trio vom Pressknödel mit Spinat - Rote Bete – Käse, auf Gemüse der Saison in brauner Kräuterbutter, dazu Salat^{1,4} € 17,50

Krautkrapfen auf buntem gebuttertem Wurzelgemüse und zerlassener Butter € 15

Tiroler Schlutzkrapfen auf Tomatenragout, Allgäuer Reibekäse und Salat € 18

Bei einigen Gerichten bieten wir auch kleine Portionen an für € 1,50 Abzug.

Beilagenänderung ist möglich für € 2,00 Aufschlag.

Die Liste der Zusatzstoffe finden Sie ganz hinten. Die Allergen-Mappe händigen wir Ihnen gerne aus.

Allgäuer Brotzeit

Griebenschmalzbrot mit Zwiebeln garniert € 7

„Brotzeit-Brettla“ mit Wurst, Schinken, Käse, Essiggurke, Griebenschmalz, Brot und Butter^{2,3} € 14

Käsebrot mit Zwiebeln € 11



Schinkenbrot mit Allgäuer Landschinken und Essiggurke^{2,3} € 11

Bayrischer Wurstsalat mit Essiggurken und Zwiebeln, dazu Brot und Butter € 11

Allgäuer Wurstsalat mit Bergkäse, Essiggurken, Zwiebeln, Brot und Butter € 11

Saurer Presssack mit Zwiebeln dazu Brot € 11

Saurer Käs` mit Zwiebeln und Brot € 11



„Strammer Max“ Brot mit gekochtem Schinken, Spiegelei und Käse überbacken, mit Essiggurke garniert^{2,3} € 12

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, dazu Baguette € 10,50

„Hawaiitoast“ gekochter Schinken mit Ananas auf Toastbrot überbacken mit Käse dazu ein Tupfer Preiselbeeren, mit Salatgarnitur^{1,2,3,4} € 11

Käseteller mit dreierlei Käse, Chutney und Oliven⁶ für 2 Personen € 17

Alkoholische „Verdauerle“

Kräuterliköre: Ramazzotti, Aversa

Klares: Obstler, Williamsbirne, Marillenbrand, Alte milde Himbeere

Dessertweine: Sherry medium dry



Süßes Warmes...

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

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

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

Hausgemachte frische Waffeln mit ...

... Puderzucker € 5,50

... Nougatcreme & Sahne € 6,50

... Marmelade, Vanilleeis & Sahne € 8

Unsere Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	(auch koffeinfrei möglich)	3,00 €
Haferl Kaffee		3,90 €
Milchkaffee		3,70 €
Latte Macchiato		3,70 €
Cappuccino		3,60 €
Espresso		2,80 €
Doppelter Espresso		3,80 €
Espresso Corretto mit 2cl Grappa oder Amaretto		4,80 €
Espresso Macchiato		3,80 €
Heiße Schokolade mit Milchschaum		3,60 €
Haferl Tee (verschiedene Sorten)		3,40 €

Affogato al caffè

4,20 €

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

... und Eiskaltes

3 Kugeln Eis ohne Sahne¹ € 6,10

3 Kugeln Eis mit Sahne¹ € 6,70



Unsere Eissorten von der Allgäuer Eismanufaktur, Isny

Vanille – Erdbeersorbet – Schokolade – Zitronen-Basilikum-Sorbet –
Holundersorbet – Walnuss – Cookies – Sahne-Kirsch

„Eierlikörbecher“

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

„Coup Dänemark“

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

„Kirschtraum“

Vanille- und Schokoeis mit himmlisch süßem Kirschragout und Sahne¹
€ 7,50

- mit Kirschlikör € 8,70

„Nussbecher“

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

„Kleiner Anton“

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

„Sorbet-Cocktail“

1 Kugel Sorbet Eis mit Sekt aufgegossen¹ € 5,80

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

