

WOCHENÜBERBLICK

ABO-ESSEN ZUM MITTAGSTISCH

Von Montag bis Freitag

immer zwei Gerichte zur Auswahl zum Preis von € 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} € 18,90

Kalbsleber „sauer“ geschnetzelt mit Kartoffelpüree
und Salat^{1,4} € 18,90

Schweinshaxe ofenfrisch und knusprig mit Semmelknödel
und Krautsalat^{1,4} € 20

Gebackenes Forellenfilet mit Kartoffelsalat und frischem
Meerrettich³ € 20

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

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

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

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



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

Campari orange

Longdrink mit Eis & Orange 4cl € 5,50



Schnauffer Jahrgangssekt Schloss Lichtenstein

Kabinett 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, frischer Minze und Eiswürfeln € 5,50



Hugo

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

Flädlesuppe mit Schnittlauchröllchen € 5,50



Fruchtige Tomatencremesuppe mit Sahnehaube € 6



Gemüsebrühe mit Gemüseaultaschen € 6

Rinderkraftbrühe mit Brätknödel € 6

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel € 6

Klassische Festtagssuppe mit Brät- und Leberknödel, Flädle € 6,70

Für den kleinen Hunger

Griebenschmalzbrot mit Zwiebeln garniert € 7

Geräuchertes Saiblingsfilet aus dem Illertal mit
Sahnemeerrettich dazu Baguette € 12,80

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



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

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 € 5,80

 Großer gemischter Salatteller mit Baguette^{1,4} € 10,50

Großer gemischter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen
dazu Baguette^{1,4} € 16

 Großer gemischter Salatteller „Allgäu“ mit frittiertem Käse und Baguette^{1,4} € 14,50

Großer gemischter Salatteller mit Saiblingsfilet im
Knuspermantel gebraten^{1,4} € 17

- vom Hirsch - unserem Leittier

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

Rosa gebratener Hirschrücken auf Pilzragout, dazu Schupfnudeln,
Preiselbeeren und Birnenchutney und Salat^{1,4} € 29

Vom Allgäuer Rind

230g Zwiebelrostbraten mit Käsespätzle und Schmelzzwiebel dazu Salat^{1,4} € 28,50

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

230g Rindersteak mit hausgemachtem Kartoffelpuffer und Cognac-Pfefferrahmsoße,
dazu Salat^{1,4} € 28,50

Klassisches

„Schnitzel klassik“ paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat⁴ € 15

„Schnitzel Champignon“ Schweineschnitzel natur in Champignonrahmsoße dazu Spätzle und Salat^{1,4} € 18

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

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Pommes und Preiselbeeren dazu Salat^{1,4} € 25

„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, Champignonrahmsoße, dazu Salat^{1,4} € 22

Hausgemachtes Fleischküchle an Zwiebelsoße dazu Bratkartoffel^{2,3} € 14

Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Spätzle und Salat^{1,4} € 18

Gefüllter Schweinebraten nach Art des Hauses in Dunkelbiersoße mit Semmelknödel und Salat^{1,2,3,4} € 18

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

Gebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat^{2,3} € 12,50

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

Beilagenänderung ist möglich für € 1,00 Aufschlag.

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

Fisch

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

Gebratenes Forellenfilet mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln,
dazu Salat^{1,4} € 21

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

Freitags und Samstags:

Gebackenes Forellenfilet mit Kartoffelsalat und frischem Meerrettich³ € 20



Fleischlos - vegetarisch

Gemüseaultaschen auf Blattspinat mit Blauschimmelkäse,
dazu gemischter Salat^{1,4} € 18

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 in brauner Kräuterbutter,
Brotchips, dazu Salat^{1,4} € 16,50

Krautkräpfen auf buntem gebuttertem Wurzelgemüse und zerlassener Butter € 14

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

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

Beilagenänderung ist möglich für € 1,00 Aufschlag.

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

Burger

„Allgäu-Burger“: Ciabatta, Rindfleisch-Patty, Speck, Gurke, Tomate, rohe Zwiebel, Käse, Burgersoße, dazu Pommes und Salat^{1,2,3,4} € 17

„Wild-Burger“: Ciabatta, Wildfleisch-Patty, Tomate, rohe Zwiebel, Rote Bete-Wasabi-Mayonnaise, dazu Pommes und Salat^{1,4} € 17

„Spanferkel-Burger“: Laugensemmel, Spanferkelbraten, Tomate, rohe Zwiebel, Bayrisch Kraut, Honig-Senf-Soße, dazu Pommes und Salat^{1,4} € 17

„Fisch-Burger“: Körnersemmel, Lachs-Patty, Tomate, rohe Zwiebel, Gurke, Knoblauch-Sour Cream, dazu Wedges und Salat^{1,4} € 17



„Veggy-Burger“: Körnersemmel, hausgemachter Kartoffel-Linsen-Gemüsepatty, rohe Zwiebel, Tomate, Gurke, dazu Wedges und Salat^{1,4} € 17

„Chicken-Burger“: Ciabatta, Hähnchenfleisch in Knusperpanade mit Ananasscheibe, mit Käse überbacken, Preiselbeeren, Cocktailsoße, dazu Pommes und Salat^{1,4} € 17



„Senn-Burger“: Ciabatta mit gebackenem Raclette-Käs, Knoblauch-Sour-Creme, Tomate, rohe Zwiebeln, dazu Rösti und Salat^{1,4} € 17



Für d' spätere „Gluscht“

Käseteller mit dreierlei Käse, Chutney und Oliven⁶

Für 2 Personen € 17

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

Beilagenänderung ist möglich für € 1,00 Aufschlag.

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

Allgäuer Brotzeit

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



Käsebrod mit Zwiebeln € 11

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

Bayrischer Wurstsalat mit Essiggurken und Zwiebeln,
dazu Brod und Butter € 10,50

Allgäuer Wurstsalat mit Bergkäse, Essiggurken, Zwiebeln,
Brod und Butter € 10,50

Saurer Presssack mit Zwiebeln dazu Brod € 10,50



Saurer Käs` mit Zwiebeln und Brod € 10,50

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

Süßes Warmes...

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

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

Hausgemachte Griesschnitten in Butter gebraten auf Kirschragout € 8,50

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

Hausgemachte frische Waffeln mit ...

... Puderzucker € 5,50

... Nougatcreme & Sahne € 6,50

... Fruchtarmelade, Vanilleeis & Sahne € 8

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

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

... und Eiskaltes



Gemischtes Eis

3 Kugeln ohne Sahne¹ € 6,10

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

Fragen Sie nach unseren vielfältigen Eissorten!

„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

„Sorbet-Cocktail“

1 Kugel Sorbet Eis mit Sekt aufgegossen¹ € 5,80

„Kleiner Anton“

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

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

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

Beilagenänderung ist möglich für € 1,00 Aufschlag.

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

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 Sahne | | 3,60 € |
| Haferl Tee (verschiedene Sorten) | | 3,40 € |

Affogato al caffè

4,20 €

“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