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

Gebackenes Forellenfilet mit Kartoffelsalat und frischem Meerrettich[3] € 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 VEGGV

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 VEGGV

Großer gemischter Salatteller

… nur mit Baguette[1,4] € 11 VEGGV

… mit gebratenen Putenbruststreifen und Baguette[1,4] € 16,50

… mit gebackenen Käseecken und Baguette[1,4] € 15,00 VEGGV

… 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

Backhähnchen (ausgelöst) mit Kartoffel-Gurken-Salat € 16,00

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

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.

Schwein

„Schnitzel klassik“ paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat[4] € 15

„Schnitzel Champignon“ Schweineschnitzel natur in Champignonrahmsoße 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, Champignonrahmsoße, dazu Salat[1,4] € 23

Gefüllter Schweinebraten nach Art des Hauses in Dunkelbiersoße mit Semmelknödel und Salat[1,2,3,4] € 19

Hausgemachtes Fleischküchle an Zwiebelsoße dazu Bratkartoffel[2,3] € 14,50

Riesen-Bockwurst mit Currysoße dazu Pommes[2,3] € 13,50

Burger

„Allgäu-Burger“: Ciabatta, Rindfleisch-Patty, Speck, Gurke, Tomate, rote Zwiebel, Käse, Burgersoße, 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-Soße, dazu Pommes und Glasl-Salat[1,4] € 18

„Chicken-Burger“: Ciabatta, Hähnchenfleisch in Knusperpanade mit Ananasscheibe, mit Käse überbacken, Preiselbeeren, Cocktailsoße, 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 Meerrettich[3] € 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

Käsebrot mit Zwiebeln € 11 VEGGV

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 VEGGV

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, dazu Baguette € 10,50 VEGGV

Alkoholische „Verdauerle“



Kräuterliköre: Ramazzotti, Averna

Klares: Obstler, Williamsbirne, Marillenbrand, Alte milde Himbeere

Dessertweine: Sherry medium dry

Sie bekommen Besuch? Wir haben Gästezimmer!

Zu wenig Platz? Sie bevorzugen Privatsphäre? Da sind günstige Zimmer im Ort doch genau das Richtige. EZ ab 45 € p.N., DZ ab 60 € p.N.





Süßes Warmes...

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

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 Sahne[1] € 6,10

3 Kugeln Eis mit Sahne[1] € 6,70

Unsere Eissorten von der Allgäuer Eismanufaktur, Isny

Vanille – Erdbeersorbet – Schokolade – Zitronen-Basilikum-Sorbet – Karamel – Walnuss – Sahne-Kirsch

„Eierlikörbecher“
3 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör, Krokant und Sahne[1] € 7,50

„Coup Dänemark“
3 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokosoße und Sahne[1] € 7,50

„Kirschtraum“
Vanille- und Schokoeis mit himmlisch süßem Kirschragout und Sahne[1] € 7,50
- mit Kirschlikör € 8,70

„Nussbecher“
Vanille- und Walnusseis mit kandierten Walnüssen und Sahne[1] € 7,50

„Kleiner Anton“
Je eine Kugel Vanille- und Schokoeis mit Sahne, Smarties und Waffel[1] € 5,30

„Sorbet-Cocktail“
1 Kugel Sorbet Eis mit Sekt aufgegossen[1] € 5,80

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