

# 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 € 16,20

Leber „sauer“ mit Kartoffelpüree und Salat € 15,50

Schweinshaxe ofenfrisch und knusprig mit Semmelknödel  
und Speck-Krautsalat € 16,20

Gebackenes Forellenfilet mit Kartoffelsalat und frischem  
Meerrettich € 15,50

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

Frischer Krustenbraten mit Semmelknödel und Salat € 13,80

Gesottener Tafelspitz vom Allgäuer Rind mit feiner Meerrettichsoße  
und Preiselbeeren, dazu Butterkartoffeln und Salat € 13,50

Oma's Sauerbraten mit Kartoffelknödel und Salat € 13,80



## *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 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

Flädlesuppe mit Schnittlauchröllchen € 3,50

Fruchtige Tomatencremesuppe mit Sahnehaube € 4,00

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen „Allgäuer Art“ € 4,50

Rinderkraftbrühe mit Brätknödel<sup>17</sup> € 4,10

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel<sup>17</sup> € 4,10

Klassische Festtagssuppe mit Brät- und Leberknödel, Flädle<sup>17</sup> € 4,80

## Für den kleinen Hunger

Griebenschmalzbrot mit Zwiebeln garniert<sup>17</sup> € 5,80

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

Geräucherter Lachs mit Kartoffelrösti und Sahnemeerrettich dazu Salatgarnitur € 13,50

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Brot und Butter € 7,50

Gebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat<sup>17</sup> € 9,20

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

## Gesund und knackig - Salate

Bunter Salat € 4,20

Großer Salatteller mit Baguette € 7,50

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

## - vom Hirsch - unserem Leittier

Hirschgulasch mit Spätzle, Preiselbeeren und Salat € 15,90

Rosa gebratener Hirschrücken mit Pilzen garniert, dazu Schupfnudeln,  
Preiselbeerbirne und Salat € 24,50

## Vom Allgäuer Rind

230g Zwiebelrostbraten mit Käsespätzle und Schmelzzwiebel dazu Salat € 23,50

230g Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes und Salat € 23,50

Rindersteak mit hausgemachtem Kartoffelrösti und Cognac-Pfefferrahmsoße, dazu  
Salat<sup>17</sup> € 23,50

## Klassisches

„Schnitzel klassik“ paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat<sup>4,17</sup> €13,00

„Schnitzel Champignon“ Schweineschnitzel natur in Champignonrahmsoße dazu Spätzle und Salat € 14,10

„Senner Schnitzel“ Schweineschnitzel natur mit Speck, Tomate und Käse überbacken dazu hausgemachtes Kartoffelrösti und Salat<sup>17</sup> € 15,80

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Pommes und Preiselbeeren dazu Salat € 17,00

„Allgäuer“ Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit gekochtem Schinken und Limburger dazu Pommes und Salat<sup>17</sup> € 15,80

„Allgäuer Filetteller“ Schweinefiletmedaillons mit Bergkäse überbacken, auf Butterspätzle, Champignonrahmsoße, dazu Salat € 16,80

Hausgemachtes Fleischkühle an Zwiebelsoße dazu Bratkartoffel<sup>17</sup> € 10,50

Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Spätzle und Salat € 14,10

gefüllter Schweinebraten nach Art des Hauses in Dunkelbiersoße mit Semmelknödel und Salat € 13,00

Riesen-Bockwurst mit Currysoße dazu Pommes<sup>17</sup> € 9,80

Hiervon servieren wir Ihnen auch kleine Portionen: 1,00 € Abzug außer bei „Wiener Schnitzel“, „Cordon Bleu“, „Fleischkühle“, „Bockwurst“.

## Fisch

Illertaler Saiblingfilet in Olivenöl gebraten auf mediterranem Gemüse  
mit Bandnudeln € 17,60

Gebratenes Forellenfilet mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln, dazu Salat  
€ 17,00

Forellenfilet „Allgäuer Art“ – auf hausgemachtem Kartoffelrösti mit Speck und Käse  
überbacken, dazu Salat<sup>17</sup> € 17,60

**Freitags und samstags:** Gebackenes Forellenfilet mit Kartoffelsalat und frischem  
Meerrettich € 15,50

## Fleischlos - vegetarisch

Gemüsemaultaschen auf Blattspinat mit Blauschimmelkäse, dazu gemischter Salat  
€ 14,50

Herzhafte Allgäuer Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat € 12,80

Hausgemachte Kartoffel-Gemüsepudder auf buntem Gemüseragout mit Allgäuer  
Raclettekäse überbacken € 13,90

Knödeltrilogie: Spinat-Rote Bete-Käseknödel in Brauner Kräuterbutter, Brotchips,  
dazu Salat € 13,90

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

Krautschupfnudeln dazu Salat € 12,50

## Burger & Toast

„Hawaiitoast“ gekochter Schinken mit Ananas auf Toastbrot überbacken mit Käse dazu ein Tupfer Preiselbeeren, mit Salatgarnitur<sup>17</sup> € 9,50

„Allgäu-Burger“: Ciabatta, Rindfleisch-Patty, Speck, Gurke, Tomate, rohe Zwiebel, Salat, Käse, Burgersoße, dazu Pommes und Salat € 13,20

„Wild-Burger“: Ciabatta, Wildfleisch-Patty, Tomate, rohe Zwiebel, Salat, Rote Bete-Wasabi-Mayonnaise, dazu Pommes und Salat € 13,50

„Spanferkel-Burger“: Laugensemmel, Spanferkelbraten, Tomate, rohe Zwiebel, Bayrisch Kraut, Honig-Senf-Soße, dazu Pommes und Salat € 13,20

„Fisch-Burger“: Körnersemmel, Lachs-Patty, Tomate, rohe Zwiebel, Gurke, Salat, Knoblauch-Sour Cream, dazu selbstgemachte herzhaftes Waffel € 13,50

„Veggie-Burger“: Körnersemmel, hausgemachter Kartoffel-Linsen-Gemüsepatty, rohe Zwiebel, Tomate, Gurke, Salat, rohes Blaukraut, dazu Wedges € 13,00

„Chicken-Burger“: Ciabatta, Hähnchenfleisch in Knusperpanade mit Ananasscheibe, mit Käse überbacken, Preiselbeeren, Cocktailsoße, Salat, dazu Pommes und Salat € 13,50

## Für d‘ spätere „Gluscht“

Käseteller mit dreierlei Käse, Chutney und Oliven

Für 2 Personen 12,00 €

Für 3 Personen 15,00 €

## Allgäuer Brotzeit

„Brotzeit-Brettla“ mit Wurst, Schinken, Käse, Essiggurke, Griebenschmalz, Brot und Butter<sup>17</sup> € 10,20

Käsebrötchen mit Zwiebeln € 8,90

Schinkenbrötchen mit Allgäuer Landschinken und Essiggurke<sup>17</sup> € 8,50

Bayrischer Wurstsalat mit Essiggurken und Zwiebeln, dazu Brot und Butter<sup>17</sup> € 8,50

Allgäuer Wurstsalat mit Bergkäse, Essiggurken, Zwiebeln, Brot und Butter<sup>17</sup> € 8,50

Saurer Pressack mit Zwiebeln dazu Brot<sup>17</sup> € 8,50

Saurer Käs` mit Zwiebeln und Brot € 8,50

„Strammer Max“ Brot mit gekochtem Schinken, Spiegelei und Käse überbacken, mit Essiggurke garniert<sup>17</sup> € 8,50

## Süßes Warmes...

Hausgemachte Apfelküchle in Zimt-Zucker gewendet mit Vanilleeis und Sahne € 6,80

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

Griesschnitten in Butter gebraten mit Kirschragout 6,80 €

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

### Hausgemachte frische Waffeln mit ...

... Puderzucker € 3,20

... Nougatcreme & Sahne € 4,20

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



## ... und Eiskaltes

Gemischtes Eis (je 1 Kugel Erdbeere, Schokolade, Vanille) ohne Sahne € 4,20

Gemischtes Eis (je 1 Kugel Erdbeere, Schokolade, Vanille) mit Sahne € 5,00

Eiskaffee, Vanilleeis mit einem Schuss Kaffeelikör in kaltem Kaffee

mit Sahne<sup>2</sup> € 5,00

Eisschokolade, Schokoeis in kaltem Kakao mit Sahne € 5,00

„Eierlikörbecher“ 3 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör, Krokant und Sahne € 5,30

„Coup Dänemark“ 3 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokosoße und Sahne € 5,30

„Amarenabecher“ Vanille- und Schokoeis mit himmlisch süßen Amarenakirschen und Sahne € 5,50

„Obstbecher“ 3 Kugeln Vanilleeis mit Obstsalat und Sahne 6,00 €

„Nußbecher“ 3 Kugeln Vanille- und Walnusseis mit kandierten Walnüssen und Sahne 5,50 €

Fruchtsorbet auf Apfel-Birnen-Ingwer-Kompott mit Zimt abgeschmeckt € 5,80

„Kleiner Anton“ je eine Kugel Vanilleeis und Schokoeis mit Sahne, Smarties und Waffel € 3,00



## 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, Aversa

Klares: Obstler, Williamsbirne, Marillenbrand, Alte milde Himbeere

Dessertweine: Sherry medium dry

*... und vieles mehr*