

# WOCHENÜBERBLICK

## ABO-ESSEN ZUM MITTAGSTISCH

### Von Montag bis Freitag

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

**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<sup>1,4</sup> € 16,50

Kalbsleber „sauer“ geschnetzelt mit Kartoffelpüree und Salat<sup>1,4</sup>  
€ 16,50

Schweinshaxe ofenfrisch und knusprig mit Semmelknödel  
und Krautsalat<sup>1,4</sup> € 16,20

Gebackenes Forellenfilet mit Kartoffelsalat und frischem  
Meerrettich<sup>3</sup> € 16,80

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

Frischer Krustenbraten mit Semmelknödel und Salat<sup>1,4</sup> € 16,00

Gesottener Tafelspitz vom Allgäuer Rind mit feiner Meerrettichsoße  
und Preiselbeeren, dazu Butterkartoffeln und Salat<sup>1,4</sup> € 16,50

Oma's Sauerbraten mit Kartoffelknödel und Salat<sup>1,4</sup> € 16,50



## *Apéritif & 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

Flädlesuppe mit Schnittlauchröllchen € 4,50

Fruchtige Tomatencremesuppe mit Sahnehaube € 5,00

Gemüsebrühe mit Gemüsemaultaschen (vegetarisch) € 5,00

Rinderkraftbrühe mit Brätknödel € 5,00

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel € 5,00

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

## Für den kleinen Hunger

Griebenschmalzbrot mit Zwiebeln garniert € 5,80

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

Geräucherte Lachsforelle mit hausgemachten Kartoffelpuffern und Sahnemeerrettich dazu Salatgarnitur<sup>1,4</sup> € 15,00

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

Gebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat<sup>2,3</sup> € 10,50

### 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

Großer gemischter Salatteller mit Baguette<sup>1,4</sup> € 8,00

Großer gemischter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen dazu Baguette<sup>1,4</sup>  
€ 12,50

Großer gemischter Salatteller „Allgäu“ mit frittiertem Käse und Baguette<sup>1,4</sup> € 11,00

Großer gemischter Salatteller mit Saiblingfilet im Knuspermantel gebraten<sup>1,4</sup> € 15,20

## - vom Hirsch - unserem Leittier

Hirschgulasch mit Spätzle, Preiselbeeren und Salat<sup>1,4</sup> € 17,00

Rosa gebratener Hirschrücken auf Pilzragout, dazu Schupfnudeln,  
Preiselbeerbirne und Salat<sup>1,4</sup> € 25,50

## Vom Allgäuer Rind

230g Zwiebelrostbraten mit Käsespätzle und Schmelzzwiebel dazu Salat<sup>1,4</sup> € 24,80

230g Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes und Salat<sup>1,4</sup>  
€ 24,00

Rindersteak mit hausgemachtem Kartoffelpuffer und Cognac-Pfefferrahmsoße,  
dazu Salat<sup>1,4</sup> € 24,80

## Klassisches

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

„Schnitzel Champignon“ Schweineschnitzel natur in Champignonrahmsoße dazu Spätzle und Salat<sup>1,4</sup> € 15,40

„Senner Schnitzel“ Schweineschnitzel natur mit Speck, Tomate und Käse überbacken dazu hausgemachtes Kartoffelrösti und Salat<sup>1,2,3,4</sup> € 17,20

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Pommes und Preiselbeeren dazu Salat<sup>1,4</sup> € 21,20

„Allgäuer“ Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit gekochtem Schinken und Limburger dazu Pommes und Salat<sup>1,2,3,4</sup> € 17,20

„Allgäuer Filetteller“ Schweinefiletmedaillons mit Bergkäse überbacken, auf Butterspätzle, Champignonrahmsoße, dazu Salat<sup>1,4</sup> € 18,80

Hausgemachtes Fleischkühle an Zwiebelsoße dazu Bratkartoffel<sup>2,3</sup> € 12,00

Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Spätzle und Salat<sup>1,4</sup> € 15,50

Gefüllter Schweinebraten nach Art des Hauses in Dunkelbiersoße mit Semmelknödel und Salat<sup>1,2,3,4</sup> € 16,00

Riesen-Bockwurst mit Currysoße dazu Pommes<sup>2,3</sup> € 10,90

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 buntem Gemüse mit Bandnudeln  
€ 19,10

Gebratenes Forellenfilet mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln, dazu Salat<sup>1,4</sup>  
€ 18,50

Forellenfilet „Allgäuer Art“ – auf hausgemachtem Kartoffelpuffer mit Speck und Käse  
überbacken, dazu Salat<sup>1,2,3,4</sup> € 19,10

**Freitags und samstags:** Gebackenes Forellenfilet mit Kartoffelsalat und frischem  
Meerrettich<sup>3</sup> € 16,80

## Fleischlos - vegetarisch

Gemüsemaultaschen auf Blattspinat mit Blauschimmelkäse,  
dazu gemischter Salat<sup>1,4</sup> € 15,50

Herzhafte Allgäuer Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat<sup>1,4</sup> € 14,80

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

Knödeltrilogie: Spinat-Rote Bete-Käseknödel in brauner Kräuterbutter, Brotchips,  
dazu Salat<sup>1,4</sup> € 14,50

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

Krautschupfnudeln dazu Salat<sup>1,4</sup> € 14,50

## Burger & Toast

„Hawaiitoast“ gekochter Schinken mit Ananas auf Toastbrot überbacken mit Käse dazu ein Tupper Preiselbeeren, mit Salatgarnitur<sup>1,2,3,4</sup> € 9,50

„Allgäu-Burger“: Ciabatta, Rindfleisch-Patty, Speck, Gurke, Tomate, rohe Zwiebel, Käse, Burgersoße, dazu Pommes und Salat<sup>1,2,3,4</sup> € 14,50

„Wild-Burger“: Ciabatta, Wildfleisch-Patty, Tomate, rohe Zwiebel, Rote Bete-Wasabi-Mayonnaise, dazu Pommes und Salat<sup>1,4</sup> € 14,50

„Spanferkel-Burger“: Laugensemmel, Spanferkelbraten, Tomate, rohe Zwiebel, Bayrisch Kraut, Honig-Senf-Soße, dazu Pommes und Salat<sup>1,4</sup> € 14,50

„Fisch-Burger“: Körnersemmel, Lachs-Patty, Tomate, rohe Zwiebel, Gurke, Knoblauch-Sour Cream, dazu Wedges und Salat<sup>1,4</sup> € 14,50

„Veggie-Burger“: Körnersemmel, hausgemachter Kartoffel-Linsen-Gemüsepatty, rohe Zwiebel, Tomate, Gurke, dazu Wedges und Salat<sup>1,4</sup> € 14,50

„Chicken-Burger“: Ciabatta, Hähnchenfleisch in Knusperpanade mit Ananasscheibe, mit Käse überbacken, Preiselbeeren, Cocktailsoße, dazu Pommes und Salat<sup>1,4</sup> € 14,50

„Cheese-Burger“: Ciabatta mit Grillkäse, Knoblauch-Sour-Creme, Tomate, rohe Zwiebeln, dazu Rösti und Salat<sup>1,4</sup> € 14,50

## Für d' spätere „Gluscht“

Käseteller mit dreierlei Käse, Chutney und Oliven<sup>6</sup>

Für 2 Personen 15,00 €

## Allgäuer Brotzeit

„Brotzeit-Brettla“ mit Wurst, Schinken, Käse, Essiggurke, Griebenschmalz, Brot und Butter<sup>2,3</sup> € 10,20

Käsebrot mit Zwiebeln € 9,50

Schinkenbrot mit Allgäuer Landschinken und Essiggurke<sup>2,3</sup> € 9,50

Bayrischer Wurstsalat mit Essiggurken und Zwiebeln, dazu Brot und Butter € 9,50

Allgäuer Wurstsalat mit Bergkäse, Essiggurken, Zwiebeln, Brot und Butter € 9,50

Saurer Pressack mit Zwiebeln dazu Brot € 9,50

Saurer Käs` mit Zwiebeln und Brot € 9,50

„Strammer Max“ Brot mit gekochtem Schinken, Spiegelei und Käse überbacken, mit Essiggurke garniert<sup>2,3</sup> € 10,50

## Süßes Warmes...

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

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

Hausgemachte Griesschnitten in Butter gebraten auf Kirschragout 7,50 €

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<sup>1</sup> € 5,50

### Gemischtes Eis

(je 1 Kugel Erdbeere, Schokolade, Vanille) mit Sahne<sup>1</sup> € 6,00

### Eisschokolade

Schokoeis in kaltem Kakao mit Sahne<sup>1</sup> € 6,20

### „Eierlikörbecher“

3 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör, Krokant und Sahne<sup>1</sup> € 6,50

### „Coup Dänemark“

3 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokosoße und Sahne<sup>1</sup> € 6,50

### „Amarenabecher“

Vanille- und Schokoeis mit himmlisch süßen Amarenakirschen und Sahne<sup>1</sup> € 6,50

### „Nussbecher“

Vanille- und Walnusseis mit kandierten Walnüssen und Sahne<sup>1</sup> 6,50 €


### „Kleiner Anton“

Je eine Kugel Vanille- und Schokoeis mit Sahne, Smarties und Waffel<sup>1</sup> € 4,50



## 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, Averna

Klares: Obstler, Williamsbirne, Marillenbrand, Alte milde Himbeere

Dessertweine: Sherry medium dry

*... und vieles mehr*