

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“
mit Dämpfzwiebeln und Apfelscheiben dazu Kartoffelpüree
und Salat € 16,50

Leber „sauer“ mit Kartoffelpüree und Salat € 16,50

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

Gebackenes Forellenfilet mit Kartoffelsalat und frischem
Meerrettich € 16,80

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

Frischer Krustenbraten mit Semmelknödel und Salat € 16,00

Gesottener Tafelspitz vom Allgäuer Rind mit feiner Meerrettichsoße
und Preiselbeeren, dazu Butterkartoffeln und Salat € 16,50

Oma's Sauerbraten mit Kartoffelknödel und Salat € 16,50



Aperitiv & 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

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen „Allgäuer Art“ € 5,00

Rinderkraftbrühe mit Brätknödel¹⁷ € 5,00

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel¹⁷ € 5,00

Klassische Festtagssuppe mit Brät- und Leberknödel, Flädle¹⁷ € 5,50

Für den kleinen Hunger

Griebenschmalzbrot mit Zwiebeln garniert¹⁷ € 5,80

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

Geräucherte Lachsforelle mit Kartoffelrösti und Sahnemeerrettich dazu Salatgarnitur € 15,00

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

Gebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat¹⁷ € 10,50

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

Gesund und knackig - Salate

Bunter Salat € 4,90

Großer Salatteller mit Baguette € 8,00

Großer gemischter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen dazu Baguette
€ 12,50

Großer gemischter Salatteller „Allgäu“ mit frittiertem Käse und Baguette € 11,00

Großer gemischter Salatteller mit Saiblingfilet im Knuspermantel gebraten € 15,20

- vom Hirsch - unserem Leittier

Hirschgulasch mit Spätzle, Preiselbeeren und Salat € 17,00

Rosa gebratener Hirschrücken mit Pilzen garniert, dazu Schupfnudeln,
Preiselbeerbirne und Salat € 25,50

Vom Allgäuer Rind

230g Zwiebelrostbraten mit Käsespätzle und Schmelzzwiebel dazu Salat € 24,80

230g Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes und Salat € 24,00

Rindersteak mit hausgemachtem Kartoffelrösti und Cognac-Pfefferrahmsoße, dazu
Salat¹⁷ € 24,80

Klassisches

„Schnitzel klassik“ paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat^{4,17} €13,00

„Schnitzel Champignon“ Schweineschnitzel natur in Champignonrahmsoße dazu Spätzle und Salat € 15,40

„Senner Schnitzel“ Schweineschnitzel natur mit Speck, Tomate und Käse überbacken dazu hausgemachtes Kartoffelrösti und Salat¹⁷ € 17,20

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Pommes und Preiselbeeren dazu Salat € 21,20

„Allgäuer“ Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit gekochtem Schinken und Limburger dazu Pommes und Salat¹⁷ € 17,20

„Allgäuer Filetteller“ Schweinefiletmedaillons mit Bergkäse überbacken, auf Butterspätzle, Champignonrahmsoße, dazu Salat € 18,80

Hausgemachtes Fleischkühle an Zwiebelsoße dazu Bratkartoffel¹⁷ € 12,00

Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Spätzle und Salat € 15,50

gefüllter Schweinebraten nach Art des Hauses in Dunkelbiersoße mit Semmelknödel und Salat € 16,00

Riesen-Bockwurst mit Currysoße dazu Pommes¹⁷ € 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 mediterranem Gemüse mit Bandnudeln € 19,10

Gebratenes Forellenfilet mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln, dazu Salat € 18,50

Forellenfilet „Allgäuer Art“ – auf hausgemachtem Kartoffelrösti mit Speck und Käse überbacken, dazu Salat¹⁷ € 19,10

Freitags und samstags: Gebackenes Forellenfilet mit Kartoffelsalat und frischem Meerrettich € 16,80

Fleischlos - vegetarisch

Gemüsemaultaschen auf Blattspinat mit Blauschimmelkäse, dazu gemischter Salat € 15,50

Herzhafte Allgäuer Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat € 14,80

Hausgemachte Kartoffel-Gemüsepuffer auf buntem Gemüseragout mit Allgäuer Raclettekäse überbacken € 14,50

Knödeltrilogie: Spinat-Rote Bete-Käseknödel in Brauner Kräuterbutter, Brotchips, dazu Salat € 14,50

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

Krautschupfnudeln dazu Salat € 14,50

Burger & Toast

„Hawaiitoast“ gekochter Schinken mit Ananas auf Toastbrot überbacken mit Käse dazu ein Tupfer Preiselbeeren, mit Salatgarnitur¹⁷ € 9,50

„Allgäu-Burger“: Ciabatta, Rindfleisch-Patty, Speck, Gurke, Tomate, rohe Zwiebel, Salat, Käse, Burgersoße, dazu Pommes und Salat € 14,50

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

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

„Spessart-Burger“: Bratwurst-Patty „a-la-Chef“, Sauerkraut, Senfsoße, Essiggurke dazu Bratkartoffeln € 14,50

„Fisch-Burger“: Körnersemmel, Lachs-Patty, Tomate, rohe Zwiebel, Gurke, Salat, Knoblauch-Sour Cream, dazu Wedges € 14,50

„Veggie-Burger“: Körnersemmel, hausgemachter Kartoffel-Linsen-Gemüsepatty, rohe Zwiebel, Tomate, Gurke, Salat, rohes Blaukraut, dazu Wedges € 14,50

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

Für d‘ spätere „Gluscht“

Käseteller mit dreierlei Käse, Chutney und Oliven

Für 2 Personen 15,00 €

Allgäuer Brotzeit

„Brotzeit-Brettla“ mit Wurst, Schinken, Käse, Essiggurke, Griebenschmalz, Brot und Butter¹⁷ € 10,20

Käsebrot mit Zwiebeln € 9,50

Schinkenbrot mit Allgäuer Landschinken und Essiggurke¹⁷ € 9,50

Bayrischer Wurstsalat mit Essiggurken und Zwiebeln, dazu Brot und Butter¹⁷ € 9,50

Allgäuer Wurstsalat mit Bergkäse, Essiggurken, Zwiebeln, Brot und Butter¹⁷ € 9,50

Saurer Pressack mit Zwiebeln dazu Brot¹⁷ € 9,50

Saurer Käs` mit Zwiebeln und Brot € 9,50

„Strammer Max“ Brot mit gekochtem Schinken, Spiegelei und Käse überbacken, mit Essiggurke garniert¹⁷ € 10,50

Süßes Warmes...

Hausgemachte Apfelkühle in Zimt-Zucker gewendet mit Vanilleeis und Sahne € 7,50

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

Griesschnitten in Butter gebraten mit 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 € 5,50

Gemischtes Eis (je 1 Kugel Erdbeere, Schokolade, Vanille) mit Sahne € 6,00

Eiskaffee, Vanilleeis mit einem Schuss Kaffeelikör in kaltem Kaffee

mit Sahne² € 6,20

Eisschokolade, Schokoeis in kaltem Kakao mit Sahne € 6,20

„Eierlikörbecher“ 3 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör, Krokant und Sahne € 6,50

„Coup Dänemark“ 3 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokosoße und Sahne € 6,50

„Amarenabecher“ Vanille- und Schokoeis mit himmlisch süßen Amarenakirschen
und Sahne € 6,50

„Obstbecher“ 3 Kugeln Fruchteis mit Obstsalat und Sahne 6,80 €


„Nußbecher“ 3 Kugeln Vanille- und Walnusseis mit kandierten Walnüssen und
Sahne 6,50 €

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

Klares: Obstler, Williamsbirne, Marillenbrand, Alte milde Himbeere

Dessertweine: Sherry medium dry

... und vieles mehr