

Vorspeisen

Gemischter Salatteller € 6,50

oder doch lieber ein Süppchen?

**Kräftige Rinderkraftbrühe
mit Brätknödel** € 6,50

**Kräftige Rinderkraftbrühe
Mit Flädlestreifen** € 6,50

**Allgäuer Käserahmsuppe
Mit Croutons** € 6,50

Frisch und Knackig

Fitnesssteller € 17,90
Bunter Salatteller mit gegrillter Hähnchenbrust

Unsere Empfehlung € 19,90
Bunter Salatteller mit gegrilltem Saiblingsfilet aus der
Fischerei Gunzesried

Salat Allgäu € 18,90
Bunter Salatteller mit Streifen vom Allgäuer Bergkäse,
geräuchertem Rinderschinken und steirischem Kürbiskernöl

Zu den bunten Salattellern reichen wir unser hausgebackenes Brot und
Baguette.

Alle Salate werden mit unserem Hausdressing mariniert.

Vegetarische Küche

Allgäuer Kässpätzlen

(Bergkäse, Emmentaler, Limburger) mit Röstzwiebeln und Schnittlauchröllchen dazu einen knackigen grünen Salatteller

€ 15,50

Spinatknödel

in brauner Butter, verfeinert mit frisch geriebenem Bergkäse aus Gunzesried, dazu reichen wir einen bunten gemischten Salatteller

€ 15,50

Aus der kalten Küche

Allgäuer Wurstsalat in einer Essig-Öl Vinaigrette mit roten Zwiebelringen und Essiggurke

€ 10,90

Dazu reichen wir unser hausgebackenes Brot und Baguette

Frisch vom Grill

Deftiger Zwiebelrostbraten 200-220g vom Färsenroastbeef mit Röstzwiebeln und Kässpatzen	€ 28,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Röstifritten dazu einen kleinen gemischten Salat, Preiselbeeren und Sauerrahmdip	€ 28,50
Pfannenschnitzel „Wiener Art“ mit knusprigen Pommes Frites	€ 14,90
"Kronenpfännle" Gegrillte Schweinefiletmedaillons an Schwammerlragout dazu hausgemachte Spätzle gratiniert mit Bergkäse	€ 21,90
Pfeffersteak (300g) vom bayerischem Färsen-Roastbeef auf Pfefferrahmsoße dazu Zapfenkroketten	€ 33,90
Bandnudeln in fruchtiger Kokos-Currysoße mit Tranchen von der Hähnchenbrust und knackigen Gemüsestreifen	€ 17,50

Aus dem Rohr und aus dem Topf

Ofenfrischer Krustenbraten € 16,50
Auf Dunkelbierjus serviert mit hausgemachten
Semmelknödel und einem Speckkrautsalat

Sauerbraten vom Hirsch € 20,90
mit Kartoffelknödel dazu Apfelblaukraut und Preiselbeeren

Auf Wunsch erhaltet Ihr auch eine kleine Portion (Abzug von
€ 1,50)

Für einen Räuberteller berechnen wir Euch € 1,50

Für Umbestellungen mit Kässpätzen berechnen wir einen
Aufpreis von € 3,00

Der süße Abschluss

„Affogato“ € 4,50
eine Kugel Vanilleeis mit einem Espresso übergossen

„Beschwipster Allgäuer“ € 5,60
1 Kugel Stracciatellaeis mit Eierlikör und Sahne

„Heiße Allgäuer Liebe“ € 6,80
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

„Schokokuss“ € 6,80
Vanilleeis mit heißer Schokosauce und Sahne

„Eiszwerg“ € 3,20
1 Kugel Eis nach Wahl mit bunten Smarties

Lauwarmer Schokokuchen mit Vanilleeis und Sahne € 7,50

Eissorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Stracciatella!

Aperitifs

„Etwas erfrischendes zum Appetit anregen“

Glas Prosecco (0,1l)	€ 4,50
Ramazotti Rosato Bella (Ramazotti Aperitivo Rosato, Schweppes Wild Berry, Zitrone, Orange)	€ 7,50
Aperol Spritz (Prosecco, Soda, Aperol, Orangenscheibe)	€ 7,50
Gin Chilla (Gin Chilla, Prosecco, Soda, Gurke, Rosmarin)	€ 7,50
Campari Soda (5cl) (1)	€ 4,90
Campari Orange (5cl) (1)	€ 5,20
Sherry dry Fino 15% (5cl)	€ 3,80
Sherry Medium 15% (5cl)	€ 3,80

Warme Getränke

Kaffee	€ 2,80
Milchkaffee	€ 3,80
Cappuccino	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,80
Heiße Schokolade	€ 3,80
Espresso	€ 2,50
Doppelter Espresso	€ 4,20
Glas Tee (versch. Sorten)	€ 2,80

Alkoholfreie Getränke

Grander Wasser	0,2l	€ 1,90
still, medium, spritzig		
	0,5l	€ 3,00
	1,0l	€ 4,10
Allgäuer Alpenwasser	0,75l	€ 5,90
Medium, Still		
<u>Alpina-C Getränke</u>		
Alpina-C Cola	0,2l	€ 2,90
	0,4l	€ 4,50
Alpina-C Orange	0,2l	€ 2,90
	0,4l	€ 4,50
Alpina-C Zitrone	0,2l	€ 2,90
	0,4l	€ 4,50
Alpina-C Spezi	0,2l	€ 2,90
	0,4l	€ 4,50
Coca-Cola light	0,33l	€ 4,50
Holunderblütenschorle	0,4l	€ 4,50
<u>Heugeuer Berglimo</u>	0,33l	€ 3,90
Apfel-Traube, Apfel-Johannisbeere oder Apfel-Birne-Minze		
<u>d´ Hiesige</u>	0,33l	€ 3,50
Bäne (Cola), Fini (Apfel naturtrüb – Zirbe), Magda (Orange Hagebutte), Thade (Cola Mix), Theres (Rhabarber – Zitronenmelisse) oder Xaver (Zitrone naturtrüb – Fichte)		
<u>Lindauer Säfte</u>		
Apfelsaft naturtrüb	0,2l	€ 3,00
	0,4l	€ 4,90
Orangensaft	0,2l	€ 3,00
	0,4l	€ 4,90
Johannisbeersaft	0,2l	€ 3,00
	0,4l	€ 4,90
Maracujasaft	0,2l	€ 3,00
	0,4l	€ 4,90
Saftschorle	0,2l	€ 2,90
	0,4l	€ 4,60

Biere aus der Flasche

Gold alkoholfrei Das Gold alkoholfrei bietet Genuss, Erfrischung und eignet sich als isotonisches Getränk perfekt zur Regeneration nach und während des Sports. Im Geschmack zeigt sich zuerst eine leichte Malzsüße, die durch die würzige Bittere abgerundet wird. (m) Alkoholgehalt: < 0,2% und Stammwürze: 7,8%	0,33l	€ 4,10
Pils Das Pils überzeugt mit seiner glänzenden, hellgelben Farbe und seinem feinporigen Schaum. Der schlanke und ausgewogene Körper wird durch eine pilstypische, dezente Hopfennote abgerundet. (m) Alkoholgehalt: 4,9% und Stammwürze: 11,7%	0,33l	€ 4,10
Hefeweizen dunkel In einem kräftigen Rotbraun, mit feiner Hefetrübung zeigt sich das Hefeweizen dunkel. Im Geschmack erkennt man sowohl das kräftige dunkle Malz als auch das Aroma von reifer Banane. (m) Alkoholgehalt: 5,2% und Stammwürze: 12,7%	0,5l	€ 4,80
Hefeweizen Leicht Eine perfekte Erfrischung und vollen Geschmack, trotz vermindertem Alkohol und weniger Kalorien. Spritzig und erfrischend im Geschmack. (m) Alkoholgehalt: 2,9% und Stammwürze: 7,8%	0,5l	€ 4,80
Korbinian Dunkel Kastanienbraun mit einem cremigen, braunen Schaum, glänzt unser Dunkles im Glas. In die Nase steigt das feine Röstmalzaroma und ein Hauch von Schokolade. (m) Alkoholgehalt: 5,1% und Stammwürze: 12,7%	0,5l	€ 4,80

m= Malz, Weizen und Gerste

Unsere Bier- Spezialitäten vom Fass

1447 Naturtrüb	0,3l	€ 4,10
Das Naturtrübe Bier schimmert bernsteinfarbig, mit feiner Hefetrübung und weißem Schaum.	0,5l	€ 4,80
Die obergärige Ale-Hefe und die besondere Hopfung verleihen einen fruchtig-frischen Geruch und Geschmack. Abgerundet wird das 1447 natutrüb durch seine Spritzigkeit. (m)		
Alkoholgehalt: 4,9% und Stammwürze: 12,7%		
Zötler Gold	0,3l	€ 4,10
Dieses Exportbier strahlt durch seine glänzende goldgelbe Farbe. Gekrönt wird das Gold durch seinem fein-würzigen Duft des Malzes. Auch im Geschmack finden sich die feinen Malzaromen wieder, die durch eine dezente Bittere abgelöst werden. (m)	0,5l	€ 4,80
Alkoholgehalt: 5,2% und Stammwürze: 12,7%		
Hefeweizen hell	0,3l	€ 4,10
Das Hefeweizen hell präsentiert sich in frischer, strohgelber Farbe, mit feiner Hefetrübung und dichtem, feinporigem Schaum. Bevor Sie in den spritzigen Genuss des Antrunks kommen, steigt ihnen der reine, fruchtig-würzige Geruch in die Nase. (m)	0,5l	€ 4,80
Alkoholgehalt: 5,2% und Stammwürze: 12,7%		
Hefeweizen alkoholfrei	0,3l	€ 4,10
Voller Geschmack ohne Zusatzstoffe. Der ideale Durstlöscher von Natur aus isotonisch und erfrischend. (m)	0,5l	€ 4,80
Alkoholgehalt: <0,2% und Stammwürze: 7,8%		

Weitere Bierspezialitäten vom Fass

Radler (m,2,3)	0,3l	€ 4,10
	0,5l	€ 4,80
Russ`n (m,2,3)	0,3l	€ 4,10
	0,5l	€ 4,80
Cola-Weizen (m,2,3,8)	0,3l	€ 4,10
	0,5l	€ 4,80

m = Malz, Weizen und Gerste

Digestif / Spirituosen

Allgäu Brennerei – Sulzberg

Williams Christ- Birnenbrand	40%	2cl	€ 4,10
Obstbrand aus Äpfeln und Birnen	38%	2cl	€ 3,90
Mirabellenbrand	40%	2cl	€ 4,10
Haselnussschnaps	30%	2cl	€ 4,50
Heuschnaps	30%	2cl	€ 4,10
Alte milde Marille	35%	2cl	€ 4,50

Allgäuer Gebirgsenzian-W Turra 38% 2cl € 3,70

Bierbrand im Holzfass gelagert Zötler
Edelbrand aus 100% Bockbier 42% 2 cl € 4,90

Edelbrände Lantenhammer – Schliersee

Roter Williamsbirnenbrand	42%	2cl	€ 6,40
Waldhimbeergeist	42%	2cl	€ 6,40
Marillenbrand	42%	2cl	€ 6,40
Williams-Likör	25%	2cl	€ 4,50
Waldbeeren-Likör	25%	2cl	€ 4,50
Heidelbeer-Likör	25%	2cl	€ 4,50

Slyrs Single Malt Whisky Classic 43% 4cl € 12,00

Grappa di Chardonnay 40% 2cl € 4,10

Ramazotti 30% 2cl € 3,10

Fernet Branca 40% 2cl € 3,10

Malteser Aquavit 40% 2cl € 3,10

Jägermeister 35% 2cl € 3,10

Amaretto Disaronno 25% 2cl € 2,40

Baileys Irish Cream 17% 4cl € 4,50

Weinkarte

Rotwein

2018 Trollinger mit Lemberger, halbtrocken	0,1l	€ 4,50
Weingärtner Rotenberg & Uhlbach Collegium	0,25l	€ 8,20
Württemberg, QbA, Württemberg mild, süffig, Aromen von Erdbeere und Feige	0,5l	€ 12,90
	1,0l	€ 21,00
2018 Spätburgunder, trocken	0,1l	€ 4,50
Staatsweingut Meersburg, QbA, Baden/Bodensee	0,25l	€ 8,20
elegant, fein und komplex	0,5l	€ 12,90
	1,0l	€ 21,00
2019 Zweigelt Classic, trocken	0,1l	€ 4,50
Weingut Ludwig Hofbauer, Österreich	0,25l	€ 8,20
kräftig, fruchtig, Kirscharoma, jung und frisch	0,5l	€ 12,90
	1,0l	€ 21,00
2019 Primitivo di Manduria DOC, trocken	0,1l	€ 4,50
Italien, Manduria, Apulien	0,25l	€ 8,20
intensiv, samtig, Aromen von Pflaumen, weich	0,5l	€ 13,00
	0,75l	€ 19,00
2020 „Weil das Leben schön ist“, halbtrocken	0,1l	€ 4,50
Weingut Castell, QbA, Franken intensiv, samtig,	0,25l	€ 8,20
Aromen von Pflaumen, weich	0,5l	€ 13,00
	0,75l	€ 19,50

Rosèwein

2020 Trollinger Weißherbst, feinherb	0,1l	€ 4,50
Collegium Württemberg QbA, Württemberg	0,25l	€ 8,20
elegant, leichte Süße, frisch, belebend	0,5l	€ 11,90
	1,0l	€ 21,00
2020 „Weil das Leben schön ist“, halbtrocken	0,1l	€ 4,50
Rotling, Weingut Castell, QbA, Franken	0,25l	€ 8,20
reife Waldbeeren, volle Frucht, feiner und weicher	0,5l	€ 13,00
Abgang	0,75l	€ 19,50

Weißwein

2019 Riesling, trocken	0,1l	€ 4,50
Collegium Württemberg, QbA, Württemberg	0,25l	€ 8,20
saftig, feinwürzig, mineralisch,	0,5l	€ 12,90
Aromen nach grünem Apfel	1,0l	€ 21,00
2019 Müller Thurgau, feinherb	0,1l	€ 4,50
Staatsweingut Meersburg, QbA, Baden/Bodensee	0,25l	€ 8,20
Duft von weißem Pfirsich, weich, saftig	0,5l	€ 12,90
	1,0l	€ 21,00
2020 Grüner Veltliner Classic, trocken Weingut	0,1l	€ 4,50
Ludwig Hofbauer, Österreich	0,25l	€ 8,20
Aromen von Apfel- Birne, Kräuter und	0,5l	€ 12,90
pfeffrige Noten, schwungvolle Säure	1,0l	€ 21,00
2020 Weil das Leben schön ist, halbtrocken	0,1l	€ 4,50
Weißweincuvée (Müller Thurgau/Silvaner/Bacchus)	0,25l	€ 8,20
Weingut Castell, QbA, Franken	0,5l	€ 13,00
Fruchtig, frisch, leicht, Duft nach Holunderblüte,	0,75l	€ 19,50
Minze, Weinbergspfirsich, grüner Apfel		

Weinschorle

Weinschorle weiß	0,25l	€ 5,90
	0,5l	€ 10,00
Weinschorle rosè	0,25l	€ 5,90
	0,5l	€ 10,00
Weinschorle rot	0,25l	€ 5,90
	0,5l	€ 10,00

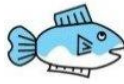
Allergene/ Unverträglichkeiten

Gerne möchten wir auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen Zutaten. Wir halten für Sie separate Allergiker Karten vor. Fragen Sie gerne bei unseren Mitarbeitern im Service nach.

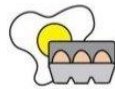
Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste ergänzend darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von Allergenen enthalten können.



Senf(SF)



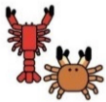
Fische(FI)



Eier(EI)



Milch(MI)



Krebstiere (KR)



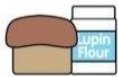
Sulphite(SU)



Erdnüsse(ER)



Soja(SJ)



Lupinen(LU)



Weichtiere(WE)



Sellerie(SL)



Sesam(SE)



Mandeln (SC1)

Haselnüsse (SC2)

Walnüsse (SC3)



Weizen (GL1)

Roggen (GL2)

Dinkel (GL3)4

Mit Farbstoff (1)
Mit Antioxidationsmittel (3)
Mit Geschmacksverstärker (5)
Mit Phosphat (7)
Mit Süßungsmittel (9)
chininhaltig (11)
gewachst (13)

Mit Konservierungsstoff (2)
geschwefelt (4)
geschwärzt (6)
koffeinhaltig (8)
Mit Milcheiweiß (10)
Phenylalaninquelle (12)
Mit Taurin (14)