





## Unsere Speisekarte von 12:30 Uhr bis 20:00 Uhr

### Vorspeisen, Suppen, Brotzeiten und Salate




- Gemischter Salatteller, Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing<sup>16,23</sup> klein 5,50 groß 12,50  
vegan, laktose- & glutenfrei möglich
- Knackige Blattsalate, Himbeerdressing<sup>16,23</sup>, geröstete Brotwürfel<sup>20</sup> 6,50
- Bayerischer Wurstsalat<sup>2,3,4,8,12,16,17,20,22,23,24</sup> (Regensburger-Wurst, Essiggurken<sup>21,23</sup>,  
rote Zwiebeln, Bauernbrot<sup>20</sup> 7,00 Schweizer Wurstsalat mit Käse 8,00
- Rinder-Carpaccio, Zitronen-Oliven-Vinaigrette<sup>1,3,5,6,18</sup>, Kräuterpesto<sup>22</sup>, Pinienkerne<sup>22</sup>, gehobelter Parmesan,  
Rucola, frisches Baguette<sup>20</sup> 13,50 laktose- & glutenfrei möglich  
wahlweise: gebratene Pfifferlinge 17,00
- Caprese di Bufala - Tomate-Büffelmozzarella<sup>8,15</sup>, Balsamico<sup>1,3,5,6,18</sup>, Olivenöl, Basilikum-Pesto<sup>22</sup>, Baguette<sup>20</sup> 13,50  
Melone, Parmaschinken, Baguette<sup>20</sup> 11,00
- Dreierlei Aufstrich – Kürbiskernfrischkäse<sup>8,15,22</sup>, bayerischer Obazda<sup>4,8,11,15</sup>, Griebenschmalz<sup>3,5,8,12,15,16,17,19,20, 21,22,23,24</sup>,  
Bauernbrot<sup>20</sup>, Baguette<sup>20</sup> 6,90
- „Fitnessteller“ Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing<sup>16,23</sup>, Putenstreifen, Peperoni<sup>2</sup>, Oliven<sup>6</sup>,  
Baguette<sup>20</sup> 14,50 laktose- & glutenfrei möglich
- Salatteller „Griechische Art“, Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing<sup>16,23</sup>, Hirtenkäse, Peperoni<sup>2</sup>, Oliven<sup>6</sup>,  
Baguette<sup>20</sup> 14,50
- Tomatensuppe<sup>16</sup>, Kräutercroutons<sup>8,20</sup>, Sahnehaube<sup>8</sup> in der Tasse serviert 4,50 vegan, laktose- & glutenfrei möglich  
Käsesüpple<sup>8,15,20,A</sup> , Knoblauchcroutons<sup>8,20</sup> in der Tasse serviert 4,00
- Rinderkraftbrühe<sup>16</sup>, Kräuterflädle<sup>12,15,20</sup>, Gemüsewürfel<sup>16</sup> in der Tasse serviert 4,00
- Festtagssuppe<sup>16</sup>, bunte Einlage<sup>12,15,16,20</sup> in der Tasse serviert 6,00
- Gulaschsuppentopf „Ungarische Art“<sup>16,A</sup>, Bauernbrot<sup>20</sup> 8,00 kleine Portion 5,00
- „Gsteiger“ Fischsuppentopf<sup>13,14,16,25,A</sup> mit Garnele<sup>14</sup>, Ingwer, Chili, Baguette<sup>20</sup> 16,90 kleine Portion 11,00

### Hauptgerichte

- Hausgemachte Allgäuer Kässpätzlen<sup>12,20</sup>,  würziger Bergkäse<sup>8</sup>, Emmentaler<sup>8</sup>, Röstzwiebeln<sup>20</sup>,  
Blattsalate, Hausdressing<sup>16,23</sup> 11,50
- Asiatische Gemüsereispfanne<sup>17,20,22,24</sup>, frischer Ingwer 15,90 laktosefrei möglich  
wahlweise: Kichererbsen Bhaji<sup>20</sup>, Putenstreifen, Rinderstreifen
- Zweierlei von Südtiroler Schmankerln, hausgemachte Spinat-Käsknodel<sup>8,12,15,20</sup>, Schlutzkrapfen<sup>8,12,15,20</sup>,  
Ricotta-Füllung, braune Butter<sup>8</sup>, geriebener Parmesan, Rucola, gebr. Pfifferlinge, sautierten Kirschtomaten<sup>8</sup> 16,90
- Paniertes Schweineschnitzel<sup>8,12,20</sup>, Pommes frites oder Kartoffelsalat<sup>16,23</sup> 11,50
- Currywurst<sup>2,3,4</sup>, Pommes Frites 8,50
- Schweinefiletmedaillons, Waldpilzrahm<sup>8,15,20</sup>, buntes Gemüse<sup>8,16</sup>, Butterspätzle<sup>8,12,20</sup> 18,50
- Hirschgulasch\*, Wacholdersauce<sup>16,20,A\*</sup>, Apfelblaukraut<sup>3,20,A</sup>, Semmelknodel<sup>12,15</sup>, Rahmschwammerl<sup>8,15,20</sup>,  
hausgemachte Preiselbeeren<sup>A</sup> 18,00
- Rinderrückensteak vom Grill<sup>16,20,A</sup> (ca. 200g), Pommes frites, hausgemachte Kräuterbutter<sup>8,23</sup>,  
Blattsalate<sup>8,16</sup> 24,50 laktose- & glutenfrei möglich wahlweise: gebratene Pfifferlinge 28,00

- Allgäuer Zwiebelrostbraten<sup>16,20,A</sup> (ca. 200g), Röstzwiebeln<sup>20</sup>, Kässpätzchen<sup>8,12,20</sup> 22,50  
 Rinderfilet medium gebraten (ca. 200g), Madeira-Sauce<sup>16,20,A</sup>, Mandelbrokkoli<sup>8,22</sup>, Kartoffelgnocchi<sup>5,8,12,20</sup> 32,00  
 wahlweise: gebratene Pfifferlinge 35,50  
 Zanderfilet<sup>13,20</sup>, Pommery-Senf-Sauce<sup>13,16,20,23,A</sup>, Blattspinat, Basmatireis<sup>22</sup> 22,50  
 wahlweise: gebratene Pfifferlinge 26,00  
 Allgäuer Saiblingsfilet<sup>13,20</sup>, Butter<sup>8</sup>, Gemüsebouquet<sup>8,16</sup>, Kräuterkartoffeln<sup>8,12,20</sup> 23,50 **laktose- & glutenfrei möglich**  
 wahlweise: gebratene Pfifferlinge 27,00 (Hinweis: Fischgerichte können Gräten enthalten)

## Für den süßen Hunger

- Marinierte Erdbeeren, Schokoladenmousse<sup>8,12</sup> im Gläschen serviert 7,50  
 Espresso „gelatino“, 1 kleine Kugel Vanilleeis<sup>8,12</sup> 4,00  
 Gemischtes Eis, Vanille<sup>8,15</sup>-, Erdbeer<sup>8</sup>- und Schokoladeneis<sup>8,15,19</sup>, Eiswaffel<sup>20</sup> 5,00 Schlagsahne<sup>8</sup> 5,70  
 Eiskaffee, Vanilleeis<sup>8,15</sup>, Kaffee<sup>9</sup>, Schlagsahne<sup>8</sup>, Schokoladenraspeln<sup>19</sup> 6,90  
 Eisschokolade, Vanilleeis<sup>8,15</sup>, Schokoladeneis<sup>8,15,19</sup>, Trinkschokolade<sup>15</sup>, Schlagsahne<sup>8</sup>, Kakao<sup>19</sup> 6,90  
 „Der Klassiker“, Bourbon-Vanille-Eiscreme<sup>8,15</sup>, heiße Himbeeren, Schlagsahne<sup>8</sup>, Knusperwaffel<sup>20</sup> 7,50  
 „Nussknacker“, Walnuss<sup>8,15,22,24</sup>-, Choco Cookie<sup>8,12,15,19,20,24</sup>-, Karamelleis<sup>8,15</sup>, geröstete Nüsse<sup>19,22</sup>, Eierlikör<sup>8,12,A</sup>, Schlagsahne<sup>8</sup>, Schokowaffel<sup>19,20</sup> 7,50  
 Creme Brûlée<sup>8,12</sup>, Karamellkruste 8,00  
 Lauwarmer Apfelstrudel<sup>12,20</sup> , Schlagsahne<sup>8</sup> 4,80 zusätzlich Vanilleeis<sup>8,15</sup> 6,30  
 Dreierlei vom Sorbet 7,20 **vegan, laktose- & glutenfrei**  
 Warmes Schokoladentörtchen<sup>8,12,15,20,22</sup> mit flüssigem Kern, Amarenakirsch-Eiscreme<sup>8,15</sup>, Sahne<sup>8</sup>, Schokoladenornament<sup>19</sup> 9,00  
 „Gsteiger“ Kaiserschmarrn<sup>8,12,15,20</sup>  Mandeln<sup>22</sup>, Zimt, Apfelkompott<sup>3</sup> 9,00 große Portion 11,00  
 Kleines Dreierlei von der Schöneegger Käsealm,  Klosterkäs<sup>8</sup>, Uriger Bergler (laktosefrei), Roquefort (laktosefrei), Marillen- und Feigensenf-Sauce<sup>16,23</sup>, Baguette<sup>20</sup> 7,00  
 dazu empfehlen wir unseren Passito Bianco „Monte de Luca“  
 IT-Veneto / Vaona Odino (13,0 %) 5cl 4,50 0,1 l 8,90



## Kindergerichte - für unsere kleinen Gäste

- Spätzle, Rahmsauce<sup>8,12,15,16,20</sup> oder Pommes frites , Ketchup<sup>16</sup> oder Mayonnaise<sup>3</sup> 5,00  
 Chicken Crossies<sup>20</sup>, Pommes frites 6,70  
 Kinderschnitzel<sup>8,12,20</sup> (vom Schwein), Pommes frites 7,00  
 Eiszwerg  Vanille<sup>8,15</sup>- und Erdbeereiscreme<sup>8</sup>, Smarties<sup>1,15,19</sup>, Eiswaffel<sup>8,20</sup>, Schlagsahne<sup>8</sup> 4,50

Beilagenänderung: € 1,00. (Extra Beilage: je Portion: € 3,50).

Wir erlauben uns bei einer zusätzlichen Bestellung, von Butter, Brot, Mayonnaise, Ketchup und Senf € 0,20 zu berechnen.

\* Bei erlegtem Wild kann selbst nach sorgfältiger Prüfung und Metalldetektion ein Rest des Geschossteils enthalten sein. \* kann ganze Wacholderbeeren enthalten.

Alle Preise verstehen sich in € inkl. MwSt. und Bedienungsgeld

## Bitte fragen Sie auch nach unseren Tagesgerichten

1. mit Farbstoff(en) 2. mit Konservierungsstoff(en) 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Geschmacksverstärker 5. mit Schwefeldioxid 6. mit Schwärzungsmittel 7. mit Phosphat 8. mit Milcheiweiß 9. Koffeinhaltig 10. chininhaltig 11. mit Süßungsmittel 12. Eier 13. Fisch 14. Krebstiere 15. Milch 16. Sellerie 17. Sesamsamen 18. Schwefeldioxid und Sulphite 19. Erdnüsse 20. Glutenhaltiges Getreide 21. Lupine 22. Schalenfrüchte 23. Senf 24. Sojabohnen 25. Weichtiere A kann Spuren von Alkohol enthalten

 vegetarische Gerichte

Stand

25.05.2022.06.2021