



# AUF DER GSTEIG

Hotel · Restaurant · Wellness · Golf


Unsere Speisekarte von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr und von 17:30 Uhr bis 21:00 Uhr  
Alle warmen Hauptgerichte sind auch als kleinere Portion (- € 2,00) erhältlich.

## Vorspeisen und Suppen

Gemischter Vorspeisensalat / **vegan**, verschiedene Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing<sup>16,23</sup> 5,00

Knackige Blattsalate , Himbeerdressing<sup>16,23</sup>, geröstete Brotwürfel<sup>20</sup> 6,00


Rinder-Carpaccio, Zitronen-Oliven-Vinaigrette<sup>22</sup>, gehobelter Parmesan, Rucola,  
Balsamico-Creme<sup>1,3,5,6,18,A</sup>, frisches Baguette<sup>20</sup> 11,50


Tomatensuppe<sup>16</sup> , Kräutercroutons<sup>8,20</sup>, Sahnehaube<sup>8</sup> in der Tasse serviert 4,00

„Gsteiger“ Festtagssuppe<sup>4,8</sup> mit bunter Einlage<sup>12,15,16,20</sup> 5,00

„Gsteiger“ Fischsuppentopf<sup>f13,14,16,25,A</sup> mit Garnele<sup>14</sup>, Ingwer und Chili, Baguette<sup>20</sup> 15,90


## Hauptgerichte

Fettuccini<sup>8,12,20</sup> , würzig mediterranes Gemüseragout<sup>16</sup>,  
hausgemachtes Kräuterpesto<sup>22</sup>, Parmesanflocken 10,50


Allgäuer Kässpätzlen<sup>8,12,20</sup> , würziger Bergkäse<sup>8</sup> und Emmentaler, Röstzwiebeln<sup>20</sup>,  
Blattsalate, Hausdressing<sup>16,23</sup> 10,80

Asiatische Gemüserispfanne<sup>20,24</sup> / **vegan**, frischer Ingwer  
wahlweise:

Tofustreifen<sup>4,16,17,24</sup> / **vegan**, Putenstreifen, Rinderstreifen 14,90

„Gnocchi al formaggio“  – Kartoffelgnocchi<sup>5,8,12,20</sup>, Käsesauce<sup>8,15,16,20</sup>,  
Kirschtomaten, Rucola 14,50

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

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



# AUF DER GSTEIG

Hotel · Restaurant · Wellness · Golf

Hähnchenbrust in Kräutermarinade<sup>22</sup>, mediterranes Gemüseragout<sup>16</sup>, Bandnudeln<sup>8,20</sup> 15,90

Schweinerückensteak „Flößer-Art“, Pilzragout<sup>8,15,20</sup>, Röstzwiebeln<sup>20</sup>,  
Speckbohnen<sup>2,3</sup>, Bratkartoffeln<sup>20</sup> 16,80

Schweinefiletmedaillons in Waldpilzrahm<sup>8,15</sup>, Marktgemüse<sup>8,16</sup>,  
hausgemachte Butterspätzle<sup>8,16,20</sup> 17,50

Gulasch vom Hirsch\* in Wacholdersauce<sup>16,20,A\*</sup>, Blaukraut<sup>20,A</sup>, Semmelknödel<sup>12,15</sup>,  
Rahmschwammerl<sup>8,15,20</sup>, hausgemachte Preiselbeeren<sup>A</sup> 16,90

Gesottener Rindstafelspitz, Meerrettichrahm<sup>2,3,5,8,15,20</sup>, buntes Gemüse<sup>8,16</sup>, Salzkartoffeln<sup>8</sup> 17,20

Braten vom Milchkalb in Rahmsoße<sup>8,20,A</sup>, buntes Gemüse<sup>8,16</sup>, Butterspätzle<sup>8,12,20</sup> 17,20

Rinderrückensteak vom Grill<sup>16,20</sup> (Süddeutsche Färs, ca. 200g), Pommes frites,  
hausgemachte Kräuterbutter<sup>8,23,A</sup>, Marktgemüse<sup>8,16</sup> 20,50

Allgäuer Zwiebelrostbraten<sup>16,20,A</sup> (Süddeutsche Färs, ca. 200g), Röstzwiebeln<sup>20</sup>, Kässpätzchen<sup>8,12,20</sup> 20,50

Original Wiener Schnitzel<sup>12,20</sup>, warmer Kartoffel-Gurkensalat<sup>23</sup>,  
hausgemachte Preiselbeeren<sup>A</sup> 22,90

Rinderfilet vom Grill (Süddeutsche Färs, ca. 200g), Rotwein-Pfeffer-Sauce<sup>16,20,A</sup>,  
Marktgemüse<sup>8,16</sup>, Kartoffelkrapfen<sup>8,12</sup> 26,50

Gebratenes Barramundifilet<sup>13,20</sup>, Safran-Sauce<sup>13,16,20,A</sup>, Asia-Gemüse<sup>20,24</sup>, Duftreis<sup>8</sup> 19,80

Gebratenes Doradenfilet<sup>13,20</sup>, mediterranes Gemüse<sup>16</sup>, Kartoffelgnocchi<sup>5,8,12,20</sup>, Rucola 21,50

Bayerischer Flusssaibling<sup>13</sup>, Gemüsebouquet<sup>16</sup>, Kräuterkartoffeln 20,50  
(Hinweis: Fischgerichte können Gräten enthalten)

Beilagenänderung: 1,00

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

\* kann ganze Wacholderbeeren enthalten

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





**AUF DER GSTEIG**

Hotel · Restaurant · Wellness · Golf


## Für den süßen Hunger


Gemischtes Eis  Vanille<sup>8,15</sup>-, Erdbeer<sup>8</sup>- und Schokoladeneis<sup>8,15,19</sup>, Eiswaffel<sup>20</sup> 4,90  
Schlagsahne<sup>8</sup> 5,60

Eiskaffee  Vanilleeis<sup>8,15</sup>, Kaffee<sup>9</sup>, Schlagsahne<sup>8</sup>, Schokoladenraspeln 6,00


Eisschokolade  Vanilleeis<sup>8,15</sup>, Schokoladeneis<sup>8,15,19</sup>, Trinkschokolade<sup>15</sup>  
, Schlagsahne<sup>8</sup>, Kakao<sup>19</sup> 6,00  
(kann Spuren von Erdnüssen enthalten)


„Der Klassiker“  Bourbon-Vanille-Eiscreme<sup>8</sup>, heiße Himbeeren, Schlagsahne<sup>8</sup> 7,00

Geeister Marillenknödel<sup>8,22,A</sup>,  Schokoladenmousse<sup>8,9</sup>,  
hausgemachtes Mangokompott, Himbeermark 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>20</sup> 7,00

Crème Brûlée<sup>8,12</sup>,  Karamellkruste, Waldbeerenkompott, Schlagsahne<sup>8</sup> 7,00


Vanillecreme<sup>8,12</sup>,  beschwipste Kirschen<sup>A</sup>, Schokocrumble<sup>8,12,20,24</sup>  
„Schwarzwälder Art“ im Gläschen serviert 4,90

Lauwarmer Apfelstrudel<sup>12,20</sup>,  Schlagsahne<sup>8</sup> 4,80  
zusätzlich Vanilleeis<sup>8,15</sup> 6,30

„Gsteiger“ Kaiserschmarrn<sup>8,15,20</sup>,  Mandeln<sup>22</sup>, Zimt, Apfelkompott<sup>3</sup> 9,00  
große Portion 11,00

Marinierte Erdbeeren , hausgemachtes Schokoladenmousse<sup>8,12</sup>,  
Vanilleeis<sup>8,15,24</sup>, Schlagsahne<sup>8</sup> 8,00

Alle Desserts können folgende Inhaltsstoffe enthalten: 12,15,19,20,22,24

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



**AUF DER GSTEIG**

Hotel · Restaurant · Wellness · Golf

## Kinderkarte – für unsere kleinen Gäste

Schnappi-Teller – ein leerer Teller und ihr schnappt euch das Essen von euren Eltern 0,00


Kleiner gemischter Kindersalat / **vegan** Hausdressing<sup>16,23</sup> 3,00

Rinderkraftbrühe<sup>16</sup>, Kräuterflädle<sup>12,15,20</sup>, Gemüsewürfeln<sup>16</sup> in der Tasse serviert 4,00

Spätzle, Rahmsauce<sup>8,12,15,16,20</sup> 4,00

Bambini-Spaghetti<sup>8,20</sup>,  Tomatensauce 4,00

Bambini-Spaghetti<sup>8,20</sup>, Sauce Bolognese<sup>16</sup> 4,00

Pommes frites,  Ketchup<sup>16</sup> oder Mayonnaise<sup>3</sup> 4,00

Chicken Crossies<sup>20</sup>, Pommes frites 5,70

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> 4,00

## Kleine Karte und Brotzeiten

Kleine Karte mit kalten und warmen Gerichten in der Zeit von 11:00 Uhr – 21:30 Uhr

Rinderkraftbrühe<sup>16</sup>, Kräuterflädle<sup>12,15,20</sup>, Gemüsewürfel<sup>16</sup> in der Tasse serviert 4,00

Gemischter Vorspeisensalat, **vegan** verschiedene Blatt- und Rohkostsalaten, Hausdressing<sup>16,23</sup> 5,00

Hausgemachte Bratensülze<sup>16</sup>, Essiggurke<sup>21,23</sup>, Salatgarnitur, Zwiebeln, Brot 7,50  
zusätzlich Bratkartoffeln<sup>8</sup> 9,50


„Salat Caprese“  Tomatenscheiben, Mozzarellakirschen<sup>8</sup>, Basilikum, Olivenöl, Baguette<sup>20</sup> 9,50

Großer gemischter Salatteller / **vegan** verschiedene Blatt- und Rohkostsalate,  
Hausdressing<sup>16,23</sup>, Baguette<sup>20</sup> 12,50

„Gsteiger“ Maultaschen<sup>8,12,20</sup>, Zwiebel-Butter-Schmelze, hausgemachter Kartoffelsalat<sup>23</sup> 9,80

Gebratener Leberkäse<sup>2,3,4,8,12,13,16,24,25</sup>, Spiegelei<sup>12</sup>, Bratensauce<sup>16,20,A</sup>,  
hausgemachter Kartoffelsalat<sup>23</sup> 9,50

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

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



# AUF DER GSTEIG

Hotel · Restaurant · Wellness · Golf


- 2 Fleischpflanzerl<sup>8,12,15,16,21,23</sup> (warm), hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat<sup>23</sup>,  
mittelscharfer Senf<sup>23</sup> 8,50
- Rinder-Carpaccio, Zitronen-Oliven-Vinaigrette<sup>22</sup>, gehobelter Parmesan,  
Rucola, Balsamico-Creme<sup>1,3,5,6,18,A</sup>, Baguette<sup>20</sup> 11,50
- Bayerischer Wurstsalat<sup>2,3,4,8,12,16,17,20,22,23,24</sup> (Regensburger-Wurst), Essiggurken<sup>2</sup>,  
rote Zwiebeln, Bauernbrot<sup>20</sup> 6,50
- Schweizer Wurstsalat<sup>2,3,4,8,12,16,17,20,22,23,24</sup> (Regensburger-Wurst), Emmentaler Käse<sup>8</sup>, Essiggurken<sup>2,23</sup>,  
rote Zwiebeln, Bauernbrot<sup>20</sup> 7,50
- „Flöbersalat“ Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing<sup>16,23</sup>, Zander<sup>13</sup> in Bierteig<sup>12,20,A</sup>,  
Kräuterdip<sup>3,12,13,15,23</sup>, Baguette<sup>20</sup> 14,50
- „Fitnessteller“ Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing<sup>16,23</sup>, Putenstreifen,  
Peperoni<sup>2</sup>, Oliven<sup>6</sup>, Baguette<sup>20</sup> 14,50
- Gulaschsuppentopf „Ungarische Art“<sup>16,A</sup>, Bauernbrot<sup>20</sup> 7,00  
kleine Portion 5,00
- Bayerischer Obazda<sup>4,8,11,15</sup>,  Essiggurken<sup>2,23</sup>, rote Zwiebeln, Bauernbrot<sup>20</sup> 5,00
- Allgäuer Kässpätzlen<sup>8,12,20</sup>,  würziger Bergkäse<sup>8</sup>, Röstzwiebeln<sup>20</sup>,  
Blattsalate, Hausdressing<sup>16,23</sup> 10,80
- Paniertes Schweineschnitzel<sup>8,12,20</sup>, Pommes frites 10,80  
zusätzlich: kleiner gemischter Salat, Hausdressing<sup>16,23</sup> 13,80
- Schnitzel vom Schwein, Rahmsauce<sup>8,15,16,20,A</sup>, hausgemachte Spätzle<sup>8,12,20</sup>,  
kleiner gemischter Salat, Hausdressing<sup>16,23</sup> 13,80
- Portion Pommes frites,  Ketchup<sup>16</sup> oder Mayonnaise<sup>3</sup> 4,50
- Spaghetti<sup>8,20</sup>,  Tomatensauce, original italienischer Parmesan 7,00
- Spaghetti<sup>8,16,20</sup> Bolognese, original italienischer Parmesan 8,00
- 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  
edelsüßen Dessertwein aus den Königen der Weißweinreben  
BEERENAUSLESE RIESLING RÖMERBERG 2011  
vom Weingut Meiser / Deutschland-Rheinhausen (9,0 %) 5cl 5,60

Beilagenänderung: 1,00

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

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



# AUF DER GSTEIG

Hotel · Restaurant · Wellness · Golf

## Gluten- und Lactosefreie Gerichte

### Vorspeisen/Suppen

Gemischter Vorspeisensalat / **vegan** verschiedene Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing<sup>16,23</sup> 5,00

Rinder-Carpaccio, Zitronen-Oliven-Vinaigrette<sup>22</sup>, gehobelter Parmesan, Rucola,  
Balsamico-Creme<sup>1,3,5,6,18,A</sup>, glutenfreies Brötchen 11,50

Tomatensuppe<sup>16</sup> in der Tasse serviert / **vegan** 4,00

Rinderkraftbrühe<sup>16</sup>, hausgemachte Kräuterflädle<sup>12,20</sup>, Gemüsewürfel<sup>16</sup> in der Tasse serviert  
(glutenfrei nicht möglich) 4,00

### Hauptgänge

Paniertes Schweineschnitzel<sup>12,20</sup>, Pommes frites (glutenfrei nicht möglich) 10,80

Rindstafelspitz im Wurzelsud, Kren, Marktgemüse<sup>16</sup>, Salzkartoffeln 17,20

Rinderrückensteak vom Grill, Pommes frites, Marktgemüse<sup>16</sup> 20,50

Rinderfilet vom Grill, großer Blattsalat<sup>23</sup>, glutenfreies Brötchen 24,50

„Fitnessteller“ Salatteller, Hausdressing<sup>16,23</sup>, gebratene Putenstreifen,  
Peperoni<sup>2</sup>, Oliven<sup>6</sup>, glutenfreies Brötchen 14,50

Asiatische Gemüsereispfanne<sup>20,24</sup> (glutenfrei nicht möglich), Ingwer  
wahlweise: Tofustreifen<sup>4,16,17,24</sup> / **vegan**, Putenstreifen, Rinderstreifen 14,90

Safranrisotto, / **vegan** Frühlingszwiebeln, Gemüsewürfel<sup>16</sup>,  
Mandelsplitter, Rucola 17,20

Bayerischer Flusssaibling<sup>13</sup>, Gemüsebouquet<sup>16</sup>, Kräuterkartoffeln 20,50  
(Hinweis: Fischgerichte können Gräten enthalten)

### Dessert


Fruchtsalat<sup>A</sup>, Zitronensorbet / **vegan** 6,50

Ihr Wunschdessert:

unsere Sorbets: Cassis, Mango, Zitrone pro Kugel 1,80

unsere Kompotte: Himbeer, Mango, Apfel, Waldfrucht 3,80

(Alle Sorbets und hausgemachten Kompotte sind gluten-, lactosefrei und **vegan**)

Kleines Dreierlei von der Schönegger Käsealm,  Klosterkäs<sup>8</sup>,  
Uriger Bergler (laktosefrei), Roquefort (laktosefrei),

Marillen- und Feigensenf-Sauce<sup>16,23</sup>, Baguette<sup>20</sup> oder glutenfreies Brötchen<sup>1</sup> 7,00



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