








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

<b>Gemischter Vorspeisensalat</b> 	
mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, mariniert mit Hausdressing <sup>16,23</sup>	€ 4,80
<b>Knackige Blattsalate</b> 	
mariniert mit Himbeerdressing <sup>16,23</sup> und geröstete Brotwürfel <sup>20</sup>	€ 5,90
<b>Rinder-Carpaccio mariniert mit Zitronen-Oliven-Vinaigrette</b> <sup>1,3,5,6,18,22</sup>	
mit gehobeltem Parmesan, Rucola und frischem Baguette <sup>20</sup>	€ 11,50
<b>Wildpraline im Nussmantel</b> <sup>8,19,22</sup>	
mit Preiselbeeren <sup>A</sup> auf mariniertem Hokkaido-Kürbis und buntem Blattsalat <sup>16,23</sup>	€ 11,50
<b>Knackiger Feldsalat mit Walnuss-Vinaigrette</b> <sup>16,22,23</sup> , Scheiben von der geräucherten Barberie-Entenbrust und fruchtigem Mango-Feigen-Chutney	€ 11,50
<b>Allgäuer Käsesüpple</b> <sup>8,15,20,A</sup> mit Knoblauchcroutons <sup>8,20</sup> 	
in der Tasse serviert	€ 4,00
<b>Würzige Kürbiscremesuppe</b> <sup>A</sup> mit gerösteten Kürbiskernen <sup>22</sup> , 	
Kürbiskernöl und Sahnehaube <sup>8</sup> in der Tasse serviert	€ 4,20
groß	€ 5,20
<b>„Gsteiger“ Festtagssuppe</b> <sup>4,8</sup> mit bunter Einlage <sup>12,15,16,20</sup>	€ 5,00

## Hauptgerichte

<b>Allgäuer Kässpätzlen</b> <sup>8,12,20</sup> mit würzigem Bergkäse <sup>8</sup> 	
frischen Röstzwiebeln <sup>20</sup> und Blattsalate mariniert mit Hausdressing <sup>16,23</sup>	€ 10,80
<b>Asiatische Gemüserispfanne</b> <sup>20,24</sup> mit frischem Ingwer 	
wahlweise mit Tofustreifen <sup>4,16,17,24</sup> + <b>vegan</b> , Putenstreifen oder Rinderstreifen	€ 14,50
<b>Zweierlei von Südtiroler Schmankerln:</b> 	
<b>Hausgemachte Spinat-Käsnocken</b> <sup>8,12,15,20</sup> und <b>Schlutzkrapfen</b> <sup>8,12,15,20</sup>	
mit Ricotta-Füllung in brauner Butter <sup>8</sup> , mit geriebenem Parmesan, Rucola und sautierten Kirschtomaten <sup>8</sup>	€ 14,90

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

<b>Schweinerückensteak nach „Flößer-Art“</b> mit deftigem Pilzragout <sup>8,15,20</sup> und Röstzwiebeln <sup>20</sup> , dazu reichen wir Speckbohnen <sup>2,3</sup> und Bratkartoffeln <sup>20</sup>	€ 16,80
<b>Schweinefiletmedaillons</b> auf feinem Waldpilzrahm <sup>8,15</sup> serviert mit frischem Marktgemüse <sup>8,16</sup> und hausgemachtem Kartoffelstrudel <sup>8,12,16,20</sup>	€ 17,50
<b>Deftiger Wildschweinbraten vom Nacken*</b> in Wacholder-Jus <sup>16,20,A</sup> (mit ganzen Wacholderbeeren) geschmort mit hausgemachtem Semmelknödel <sup>8,12,15,20</sup> , Speckrosenkohl <sup>8</sup> und Preiselbeeren <sup>A</sup>	€ 15,20
<b>Würziges Gulasch vom Hirsch*</b> in Wacholdersauce <sup>16,20,A</sup> mit deftigem Blaukraut <sup>20,A</sup> , Semmelknödel <sup>12,15</sup> und Rahmschwammerl <sup>8,15,20</sup> und hausgemachte Preiselbeeren <sup>A</sup>	€ 16,50
<b>Braten vom heimischen Milchkalb</b> mit feiner Rahmsoße <sup>8,20,A</sup> dazu reichen wir buntes Gemüse <sup>8,16</sup> und hausgemachte Butterspätzle <sup>12,20</sup>	€ 16,80
<b>Rinderrückensteak vom Grill<sup>16,20</sup></b> (ca. 200g) mit Pommes frites, hausgemachter Kräuterbutter <sup>8,23,A</sup> und knackigem Marktgemüse <sup>8,16</sup>	€ 19,80
<b>Allgäuer Zwiebelrostbraten<sup>16,20,A</sup></b> (ca. 200g) vom Jungrind rosa gebraten mit Röstzwiebeln <sup>20</sup> und würzigen Kässpätzen <sup>8,12,20</sup>	€ 19,80
<b>Saftige Fasanenbrust* im Speckmantel<sup>3</sup></b> auf würzigem Rahmkraut <sup>8,A</sup> , gebratenem Hokkaido-Kürbis, knusprigen Kartoffelkrapfen <sup>12,20</sup> und Preiselbeeren <sup>A</sup>	€ 22,90
<b>Saftiges Rinderfilet</b> (ca. 200g) in pikanter Rotwein-Pfeffer-Sauce <sup>16,20,A</sup> mit frischem Gemüse <sup>8,16</sup> und Kartoffelkrapfen <sup>8,12</sup>	€ 25,90
<b>Tranche vom rosa gebratenen Hirschrücken*</b> mit würzigem Wacholderrahm <sup>8,16,20,A</sup> , dazu servieren wir in Butter <sup>8</sup> geschwenkte Haselnuss-Spätzle <sup>12,20</sup> , sautierte Zwetschgen und Preiselbeeren <sup>A</sup>	€ 25,90
<b>Allgäuer Saiblingsfilet<sup>13,20</sup></b> in Butter <sup>8</sup> gebraten serviert mit kleinem Gemüsebouquet <sup>8,16</sup> , dazu reichen wir Kräuterkartoffeln <sup>8</sup>	€ 21,00
<b>Knusprig gebratenes Zanderfilet<sup>13</sup></b> mit würziger Pommery-Senf-Sauce <sup>A</sup> dazu reichen wir frisches Marktgemüse <sup>16</sup> und hausgemachtem Kartoffelstrudel <sup>8,12,16,20</sup> (Hinweis: Fischgerichte können Gräten enthalten)	€ 20,50

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

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

\* kann ganze Wacholderbeeren enthalten

Die Preise verstehen sich inklusive 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

## Für den süßen Hunger

### Gemischtes Eis

Leckerer Vanille<sup>8,15</sup>-, Erdbeer<sup>8</sup>- und Schokoladeneis<sup>8,15,19</sup>,  
garniert mit einer Eiswaffel<sup>20</sup>  
mit frischem Schlagrahm<sup>8</sup>

€ 4,90

€ 5,60

### Eiskaffee

Cremiges Vanilleeis<sup>8,15</sup>, aufgefüllt mit Kaffee<sup>9</sup>, garniert mit Sahne<sup>8</sup>  
und Schokoladenraspeln

€ 6,00

### Eisschokolade

Cremiges Vanilleeis<sup>8,15</sup> und Schokoladeneis<sup>8,15,19</sup>, aufgefüllt mit  
feiner Trinkschokolade<sup>15</sup>, garniert mit Sahne<sup>8</sup> und Kakao<sup>19</sup>  
(kann Spuren von Erdnüssen enthalten)

€ 6,00

### „Der Klassiker“ Eiscreme von der Bourbon-Vanille<sup>8</sup>


mit heißen Himbeeren  und Schlagsahne<sup>8</sup>

€ 6,50

### Geeister Marillenknödel<sup>8,22,A</sup> und feines Schokoladenmousse<sup>8,9</sup>

auf hausgemachtem Mangokompott und fruchtigem Himbeermark

€ 7,50

„Nussknacker“ Feines Walnuss<sup>8,15,22,24</sup>-, Choco Cookie<sup>8,12,15,19,20,24</sup>- und  
Karamelleis<sup>8,15</sup> mit gerösteten Nüssen<sup>19,22</sup> und Eierlikör<sup>8,12,A</sup> verfeinert, garniert mit  
geschlagener Sahne<sup>8</sup>, Schokowaffel<sup>20</sup> 

€ 7,00

### Crème Brûlée<sup>8,12</sup> mit fruchtigem Waldbeerenkompott und Sahne<sup>8</sup>

€ 7,00

### Espresso „gelatino“ mit einer kleinen Kugel Vanilleeis<sup>8,15</sup>

€ 3,80

### Lauwarmer Apfelstrudel mit Sahne<sup>8</sup>

zusätzlich mit einer Kugel Vanilleeis<sup>8,15</sup>

€ 4,50

€ 5,90

### Lockerer Gsteiger Kaiserschmarrn<sup>8,15,20</sup> mit Mandeln<sup>22</sup> und Zimt

dazu Apfelkompott<sup>3,22</sup>  
große Portion

€ 7,80

€ 9,80

### Feines Schokoladen-Haselnuss-Mousse<sup>8,12,22</sup>

an hausgemachtem Zwetschgenkompott aromatisiert mit Amaretto<sup>A</sup> und Zimt,  
karamellierte Nüsse<sup>19,22</sup> und Schlagsahne<sup>8</sup>





€ 7,00

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


## Kinderkarte – für unsere kleinen Gäste

<b>Schnappi-Teller</b> ein leerer Teller und ihr schnappt euch das Essen von euren Eltern	€ 0,00
<b>Kleiner gemischter Kindersalat</b> mariniert mit Hausdressing <sup>16,23</sup> 	€ 3,00
<b>Rinderkraftbrühe</b> <sup>16</sup> mit hausgemachten Kräuterflädle <sup>12,15,20</sup> und Gemüsewürfeln <sup>16</sup>	€ 4,00
<b>Portion Spätzle in Rahmsauce</b> <sup>8,12,15,16,20</sup>	€ 4,00
<b>Portion Bambini-Spaghetti</b> <sup>8,20</sup> mit Tomatensauce 	€ 4,00
<b>Portion Bambini-Spaghetti</b> <sup>8,20</sup> mit Sauce Bolognese <sup>16</sup>	€ 4,00
<b>Portion Pommes frites</b>  mit Ketchup <sup>16</sup> oder Mayonnaise <sup>3</sup>	€ 4,00
<b>Chicken Crossies</b> <sup>20</sup> mit Pommes	€ 5,70
<b>Kinderschnitzel</b> <sup>8,12,20</sup> (vom Schwein) mit Pommes frites	€ 6,50
<b>Eiszwerg</b>  Vanille <sup>8,15</sup> - und Erdbeereiscreme <sup>8</sup> bunt garniert mit Smarties <sup>1,15,19</sup> , Eiswaffel <sup>8,20</sup> und Sahne <sup>8</sup>	€ 3,80

## . . . und des gibt's oiwei (immer)

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





<b>Rinderkraftbrühe</b> <sup>16</sup> mit hausgemachten Kräuterflädle <sup>12,15,20</sup> und Gemüsewürfeln <sup>16</sup>	€ 4,00
<b>Gemischter Vorspeisensalat</b>  mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, mariniert mit Hausdressing <sup>16,23</sup>	€ 4,80
<b>Großer gemischter Salatteller</b>  mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, mariniert mit Hausdressing <sup>16,23</sup> , mit knusprigem Baguette <sup>20</sup>	€ 9,50
<b>Rinder-Carpaccio</b> mariniert mit Zitronen-Oliven-Vinaigrette <sup>22</sup> mit gehobeltem Parmesan, Rucola und frischem Baguette <sup>20</sup>	€ 11,50

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. Glutenthaltiges 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

<b>Bayerischer Wurstsalat</b> <sup>2,3,4,8,12,17,20,22,23,24</sup> (Regensburger-Wurst) mit Essiggurken <sup>2</sup> und roten Zwiebeln garniert, mariniert mit Hausdressing <sup>16,23</sup> dazu frisches Bauernbrot <sup>20</sup>	€ 6,00
<b>Schweizer Wurstsalat</b> <sup>2,3,4,8,12,17,20,22,23,24</sup> (Regensburger-Wurst) mit Emmentaler Käse <sup>8</sup> , Essiggurken <sup>2</sup> und roten Zwiebeln, mariniert mit Hausdressing <sup>16,23</sup> dazu frisches Bauernbrot <sup>20</sup>	€ 7,00
<b>„Flößersalat“</b> Bunt gemischter Salatteller mariniert mit Hausdressing <sup>16,23</sup> dazu im Bierteig <sup>12,20,A</sup> gebackener Zander <sup>13</sup> , mit Kräuterdip <sup>3,12,13,15,23</sup> und Baguette <sup>20</sup>	€ 13,00
<b>„Fitnessteller“</b> Bunte Rohkost- und Blattsalate mariniert mit Hausdressing <sup>16,23</sup> mit gebratenen Putenstreifen, Peperoni <sup>2</sup> , Oliven <sup>6</sup> und Baguette <sup>20</sup>	€ 13,00
<b>Pikanter Gulaschsuppentopf „Ungarischer Art“</b> <sup>16,A</sup> mit frischem Bauernbrot <sup>20</sup> kleine Portion	€ 6,50 € 4,00
<b>Bayerischer Obazda</b> <sup>4,8,11,15</sup>  mit Essiggurken <sup>2</sup> , roten Zwiebeln und Bauernbrot <sup>20</sup>	€ 4,60
<b>Allgäuer Kässpätzlen</b> <sup>8,12,20</sup> mit würzigem Bergkäse <sup>8</sup>  frischen Röstzwiebeln <sup>20</sup> und Blattsalate mariniert mit Hausdressing <sup>16,23</sup>	€ 10,80
<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> <sup>8,12,20</sup> mit Pommes frites mit Pommes frites und kleinem gemischten Salat mariniert mit Hausdressing <sup>16,23</sup>	€ 9,80 € 12,80
<b>Schnitzel vom Schwein mit Rahmsauce</b> <sup>8,15,16,20,A</sup> , dazu reichen wir hausgemachte Spätzle <sup>8,12,20</sup> und einen kleinen gemischten Salat mit Hausdressing <sup>16,23</sup>	€ 12,80
<b>Portion Pommes frites</b>  mit Ketchup <sup>16</sup> oder Mayonnaise <sup>3</sup>	€ 4,00
<b>Spaghetti</b> <sup>8,20</sup> mit Tomatensauce  und original italienischem Parmesan	€ 6,00
<b>Spaghetti</b> <sup>8,20</sup> Bolognese <sup>16</sup> mit original italienischem Parmesan	€ 7,00
<b>Kleines Dreierlei von der Schönegger Käsealm</b>  mit cremigem Klosterkäs <sup>8</sup> , urigem Bergler (laktosefrei) und pikantem Roquefort (laktosefrei), feiner Marillen- und Feigensenf-Sauce <sup>16,23</sup> und knusprigem Baguette <sup>20</sup>	€ 6,50
dazu empfehlen wir unseren edelsüßen Dessertwein aus den Königen der Weißweinreben <b>BEERENAUSLESE RIESLING RÖMERBERG 2011</b> 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. Glutenthaltiges 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

weitere vegane Gerichte auf Anfrage


### Vorspeise

#### Gemischter Vorspeisensalat

mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, mariniert mit Hausdressing<sup>16,23</sup> € 4,80

**Rinder-Carpaccio** mariniert mit Zitronen-Oliven-Vinaigrette<sup>1,3,5,6,18,22</sup>, Rucola und glutenfreiem Brötchen € 11,50


### Suppen

**Würzige Kürbiscremesuppe<sup>A</sup>** mit gerösteten Kürbiskernen<sup>22</sup>,  + vegan  
Kürbiskernöl und in der Tasse serviert € 4,20  
groß € 5,20

**Rinderkraftbrühe<sup>16</sup>** mit hausgemachten Flädle<sup>12,20</sup> und Gemüsewürfel<sup>16</sup> in der Tasse serviert (glutenfrei nicht möglich) € 4,00

### Hauptgänge


**Paniertes Schweineschnitzel<sup>12,20</sup>** mit Pommes frites (glutenfrei nicht möglich) € 9,80

**Cremiges Safranrisotto** mit Lauchzwiebeln, knackigen Gemüsewürfeln und feinen Mandelsplittern garniert  + vegan € 17,20

**Rinderrückensteak vom Grill** mit Pommes frites und knackigem Marktgemüse<sup>16</sup> € 19,80

**Saftiges Rinderfilet** serviert mit großem Blattsalat<sup>23</sup> und glutenfreiem Brötchen € 23,90

**Bayerischer Flusssaibling gebraten<sup>13</sup>** serviert mit kleinem Gemüsebouquet<sup>16</sup>, dazu reichen wir Kräuterkartoffeln € 21,00  
(Hinweis: Fischgerichte können Gräten enthalten)

**Asiatische Gemüsereispfanne<sup>20,24</sup>** mit frischem Ingwer  + vegan  
wahlweise mit Tofustreifen<sup>4,16,17,24</sup> (glutenfrei nicht möglich), Putenstreifen oder Rinderstreifen € 14,50

**„Fitnessteller“** Bunte Rohkost- und Blattsalate mariniert mit Hausdressing<sup>16,23</sup>  
mit gebratenen Putenstreifen, Peperoni<sup>2</sup>, Oliven<sup>6</sup> und glutenfreiem Brötchen € 12,80

### Dessert

**Frischer Fruchtsalat<sup>A</sup>** mit Zitronensorbet  € 6,50

#### Ihr Wunschdessert:

Unsere Sorbets: Cassis, Mango, Zitrone pro Kugel € 1,70

Unsere Kompotte: Himbeer, Mango, Apfel € 3,80

(Alle Sorbets und hausgemachten Kompotte sind gluten- und lactosefrei)

#### Kleines Dreierlei von der Schönegger Käsealm

mit Klosterkäs<sup>8</sup>, urigem Bergler (laktosefrei) und Roquefort (laktosefrei), feiner Marillen- und Feigensenf-Sauce<sup>16,23</sup> und knusprigem Baguette<sup>20</sup> oder glutenfreies Brötchen<sup>1</sup> € 6,50



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