



## Speisekarte

Mittwoch bis Sonntag durchgehend von 12:30 Uhr bis 20:00 Uhr

### Vorspeisen und Brotzeit

- Knackige Blattsalate, Himbeerdressing<sup>16,23</sup>, Speckwürfel, geröstete Brotwürfel<sup>20</sup> 7,50
- Gemischter Salat, Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing<sup>16,23</sup> klein 6,00 groß 13,00  
vegan, laktose- & glutenfrei möglich
- 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> 14,50 laktose- & glutenfrei möglich
- Vitello Tonnato, Thunfisch-Kapern-Sauce<sup>2,3,12,13,23</sup>, Baguette<sup>20</sup> 14,00
- Antipasti-Teller, mariniertes Gemüse, Oliven<sup>6</sup>, getrocknete Tomaten, Peperoni, Knoblauchbaguette<sup>20</sup> 🍃 12,00
- Bayerischer Obazda<sup>4,8,11,15</sup>, Bauernbrot<sup>20</sup> 6,90

### Suppen

- Rinderkraftbrühe<sup>16</sup>, Kräuterflädle<sup>12,15,20</sup>, Gemüswürfel<sup>16</sup> in der Tasse serviert 5,00
- Gulaschsuppentopf „Ungarische Art“<sup>16,A</sup>, Bauernbrot<sup>20</sup> 8,50 kleine Portion 5,50
- Käsesuppe<sup>8,15,20,A</sup>, Knoblauchcroutons<sup>8,20</sup> in der Tasse serviert 5,00

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



# AUF DER GSTEIG

Hotel · Restaurant · Wellness · Golf

## Hauptgerichte

Hausgemachte Allgäuer Kässpätzlen<sup>12,20</sup>,  würziger Bergkäse<sup>8</sup> und Emmentaler<sup>8</sup>, Röstzwiebeln<sup>20</sup>, Blattsalate, Hausdressing<sup>16,23</sup> 12,90

Asiatische Gemüserispfanne<sup>17</sup>, frischer Ingwer  
wahlweise: Kichererbsen Bhaji<sup>20</sup> **vegan**, Putenstreifen, Rinderstreifen 16,50 **laktosefrei möglich**

Zweierlei von Südtiroler Schmankerln, hausgemachte Spinat-Käsnocken<sup>8,12,15,20</sup>, Schlutzkrapfen<sup>8,12,15,20</sup>, Ricotta-Füllung, braune Butter<sup>8</sup>, Parmesan, Rucola, sautierten Kirschtomaten<sup>8</sup> 16,90

Rinderrückensteak vom Grill<sup>16,20,A</sup> (Süddeutsche Färsche, ca. 200g), Pommes frites, hausgemachte Kräuterbutter<sup>8,23</sup>, Marktgemüse<sup>8,16</sup> 24,50 **laktose- & glutenfrei möglich**

Hirschgulasch\*, Wacholdersauce<sup>16,20,A \*</sup>, Apfelblaukraut<sup>20,A</sup>, Semmelknödel<sup>12,15</sup>, Rahmschwammerl<sup>8,15,20</sup>, hausgemachte Preiselbeeren<sup>A</sup> 18,50

Schweinefiletmedaillons, Waldpilzrahm<sup>8,15,20</sup>, Speckbohnen<sup>2,8</sup>, Butterspätzle<sup>8,12,20</sup> 19,50

Paniertes Schweineschnitzel<sup>8,12,20</sup>, Pommes frites oder Kartoffelsalat<sup>16,23</sup> 13,50

Putenschnitzel „natur“ gebraten, Rahmsauce<sup>8,15,16,20</sup>, Spätzle<sup>12,20</sup>, gemischter Salat<sup>16,23</sup> 16,50

Allgäuer Zwiebelrostbraten<sup>16,20,A</sup> (ca. 200g), Röstzwiebeln<sup>20</sup>, Kässpätzlen<sup>8,12,20</sup> 23,50

Allgäuer Saiblingsfilet<sup>13,20</sup>, Pommery-Senf-Sauce<sup>13,16,20,23,A</sup>, Gemüsebouquet<sup>8,16</sup>, Kräuterkartoffeln<sup>8,12,20</sup>, 24,50 **laktose- & glutenfrei möglich**

Zanderfilet<sup>13,20</sup>, Safran-Sauce<sup>13,16,20,A</sup>, Blattspinat, Basmatireis 23,50

(Hinweis: Fischgerichte können Gräten 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

Stand 08.01.2022


## 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> 5,50  
Schlagsahne<sup>8</sup> 6,20

Lauwarmer Apfelstrudel<sup>12,20</sup>,  Schlagsahne<sup>8</sup> 5,80 zusätzlich Vanilleeis<sup>8,15</sup> 7,60

Dreierlei vom Sorbet 7,50 *vegan, laktose- & glutenfrei*

„Der Klassiker“, Bourbon-Vanille-Eiscreme<sup>8</sup>, heiße Himbeeren, Schlagsahne<sup>8</sup>, Herzwaffel<sup>20</sup> 8,00

„Gsteiger“ Kaiserschmarrn<sup>8,15,20</sup>,  Mandeln<sup>22</sup>, Zimt, Apfelkompott<sup>3</sup> 10,00 große Portion 12,50

Espresso<sup>9</sup> „gelatino“, 1 kleine Kugel Vanilleeis<sup>8,12</sup> 5,00

Schokoladen-Haselnuss-Mousse<sup>8,12,22</sup>, hausgemachtes Zwetschgenkompott, Amaretto<sup>A</sup>, Zimt, karamellisierte Nüsse<sup>19,22</sup>, Schlagsahne<sup>8</sup> 8,50

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> 8,00  
dazu empfehlen wir unseren Passito Bianco „Monte de Luca“  
IT-Veneto / Vaona Odino (13,0 %) 5cl 4,50 0,1 l 8,90



## Kinderkarte - 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 08.01.2022