



AUF DER GSTEIG

Hotel · Restaurant · Wellness · Golf

Speisekarte

Unsere Küchenzeiten von Mittwoch bis Sonntag
von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr und von 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr
Die letzte Bestellung ist jeweils 15 Minuten vor Küchenende möglich.

Suppen

- Rinderkraftbrühe¹⁶, Brätknödel¹⁶, Backerbsen²⁰, Gemüsegewürfel¹⁶ in der Tasse serviert 6,00
- Gazpacho, Andalusische Gemüsekaltschale, Creme Fraiche⁸, Baguette²⁰ 7,00 vegan möglich
- Klare Tomatenessenz mit Ricottateigtaschen^{8,20} in der Tasse serviert 7,50
- Fischsuppentopf^{13,14,16,25,A}, Ingwer, Chili, Baguette²⁰ klein 8,50 groß 16,00


Vorspeisen

- Gemischter Vorspeisensalat, Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing^{16,23} 6,50
vegan, laktose- & glutenfrei möglich
- Riesengarnelen¹⁴ vom Grill, Salatbukett, Pinienkern-Dressing^{16,22,23}, Baguette²⁰
3 Stück 14,00 / 7 Stück 28,00
- Cäsar Salat, Blattsalate, gebratene Hühnchenbrust, Parmesan, Joghurtdressing^{16,23},
Baguette²⁰ 9,00
- Rinder-Carpaccio, Zitronen-Oliven-Vinaigrette^{1,3,5,6,18}, Kräuterpesto²², Pinienkerne²²,
gehobelter Parmesan, Rucola, frisches Baguette²⁰ 15,00 laktose- & glutenfrei möglich

Kinderkarte - für unsere kleinen Gäste


- Spätzle, Rahmsauce^{8,12,15,16,20} oder Pommes frites,  Ketchup¹⁶ oder Mayonnaise³ 5,50
- Chicken Crossies²⁰, Pommes frites 7,00
- Kinderschnitzel^{8,12,20} (vom Schwein), Pommes frites 8,00
- Eiszwerg  Vanille^{8,15}- und Erdbeereiscreme⁸, Smarties^{1,15,19}, Eiswaffel^{8,20}, Schlagsahne⁸ 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



Hauptgerichte

Hausgemachte Allgäuer Kässpätzlen^{12,20},  würziger Bergkäse⁸ und Emmentaler⁸,
Röstzwiebeln²⁰,
Blattsalate, Hausdressing^{16,23} 13,50

Fettuccini^{8,12,20}, würzig mediterranes Gemüseragout¹⁶, hausgemachtes Kräuterpesto²²,
Parmesanflocken 13,00

Asiatische Gemüserispfanne^{20,24}, frischer Ingwer
wahlweise: Kichererbsen Bhaji²⁰  **vegan**, Putenstreifen, Rinderstreifen 17,00 **laktosefrei möglich**

Fruchtiges Putencurry¹⁷, Kokos, Ingwer, Basmatireis²² 17,00

Hirschgulasch*, Wacholdersauce^{16,20,A}*, Apfelblaukraut^{20,A}, Semmelknödel^{12,15},
Rahmschwammerl^{8,15,20}, hausgemachte Preiselbeeren^A 19,00

Schweinefiletmedaillons, Waldpilzrahm^{8,15,20}, buntes Gemüse¹⁶, Kartoffelrösti³ 20,00

Allgäuer Zwiebelrostbraten^{16,20,A} (ca. 200g), Röstzwiebeln²⁰, Kässpätzlen^{8,12,20} 24,50

Rinderrückensteak vom Grill^{16,20,A} (ca. 200g), hausgemachte Kräuterbutter^{8,23}, Pommes frites,
Blattsalate^{16,23} 24,50 **laktose- & glutenfrei möglich**

Rinderfilet (ca. 200g), Kräuterkruste^{8,20}, Madeira-Sauce^{16,20,A}, buntes Marktgemüse¹⁶,
Rosmarinkartoffeln⁸ 34,00


Original Wiener Schnitzel^{8,12,20}, lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat^{16,23},
hausgemachte Preiselbeeren^A 23,00

Fischgerichte

Gegrilltes Filet vom Wolfsbarsch^{13,20}, mediterranes Gemüse¹⁶, Kartoffel-Gnocchi^{5,8,12,20} 25,00

Gebratenes Lachsfilet¹³ im Sesammantel¹⁷, Safransauce^{8,16,20,A}, Brokkoli, Bandnudeln²⁰ 21,50
(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

Kleine Karte und Brotzeiten von 11:30 Uhr – 21:00 Uhr

(letzte Bestellung 20:45 Uhr)

Rinderkraftbrühe¹⁶, Kräuterflädle^{12,15,20}, Gemüsewürfel¹⁶ in der Tasse serviert 5,50

Gulaschsuppentopf „Ungarische Art“^{16,A}, Bauernbrot²⁰ klein 6,00 groß 8,50

Bayerischer Obazda^{4,8,11,15}, Bauernbrot²⁰ 7,50

Bayerischer Wurstsalat^{2,3,4,8,12,16,17,20,22,23,24} (Regensburger-Wurst), Essiggurken^{21,23}, rote Zwiebeln, Bauernbrot²⁰ 7,50 mit Käse 8,50

Paniertes Schweineschnitzel^{8,12,20}, Pommes frites oder Kartoffel-Gurken-Salat^{16,23} 14,00

„Fitnessteller“ Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing^{16,23}, Putenstreifen, Peperoni², Oliven⁶, Baguette²⁰ 16,00

„Flößersalat“ Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing^{16,23}, Zander¹³ in Bierteig^{12,20,A}, Kräuterdip^{3,12,13,15,23}, Baguette²⁰ 16,50

Gemischter Salat, Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing^{16,23} klein 6,50 groß 13,00
vegan, laktose- & glutenfrei möglich

Hausgemachte Bratensülze^{16,18}, Salatgarnitur, Bauernbrot²⁰ 9,50
zusätzlich: 2 Kartoffelrösti³ 12,00

Tagliatelle^{8,12,20}, Tomatensauce, original italienischer Parmesan 9,50

Tagliatelle^{8,20} Bolognese¹⁶, original italienischer Parmesan 10,50

Currywurst^{2,3,4}, Pommes Frites 8,50

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



AUF DER GSTEIG


Hotel · Restaurant · Wellness · Golf

Für den süßen Hunger

Kleines Dreierlei von der Schönegger Käsealm, Klosterkäs⁸, Uriger Bergler **laktosefrei**, Roquefort **laktosefrei**, Marillen- und Feigensenf-Sauce^{16,23}, Baguette²⁰ 8,50
dazu empfehlen wir unseren Passito Bianco „Monte de Luca“
IT-Veneto / Vaona Odino (13,0 %) 5cl 4,50 0,1l 8,90




Gemischtes Eis, Vanille^{8,15}-, Erdbeer⁸- und Schokoladeneis^{8,15,19}, Eiswaffel²⁰ 6,00
Schlagsahne⁸ 6,70

Lauwarmer Apfelstrudel^{12,20},  Schlagsahne⁸ 5,80 zusätzlich Vanilleeis^{8,15} 7,80

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

„Der Klassiker“, Bourbon-Vanille-Eiscreme^{8,16}, heiße Himbeeren, Schlagsahne⁸ Herzwaffel²⁰ 8,50


„Gsteiger“ Kaiserschmarrn^{8,15,20},  Mandeln²², Zimt, Apfelkompott³ klein 10,00
groß 13,50

Espresso⁹ „gelatino“, 1 kleine Kugel Vanilleeis^{8,12} 5,00

Creme Brûlée^{8,12}, Karamellkruste, Schlagsahne⁸ 8,00

Vanillecreme^{8,12}, beschwipste Kirschen^A, Schokocrumble^{8,12,20,24}
„Schwarzwälder Art“ im Gläschen serviert 6,00

Eiskaffee  Vanilleeis^{8,15}, Kaffee⁹, Schlagsahne⁸, Schokoladenraspeln 7,00

Eisschokolade  Vanilleeis^{8,15}, Schokoladeneis^{8,15,19}, Trinkschokolade¹⁵, Schlagsahne⁸, Kakao¹⁹ 7,00

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.

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 22.06.2022