



# 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

Rinderkraftbrühe<sup>16</sup>, Brätknödel<sup>16</sup>, Backerbsen, Gemüswürfel<sup>16</sup> in der Tasse serviert 6,50

Tomatensuppe<sup>16</sup>, Kräutercroutons<sup>8,20</sup>, Sahnehaube<sup>8</sup> in der Tasse serviert 6,50  
vegan, laktose- & glutenfrei möglich

Würzige Pfifferlingsrahmsuppe<sup>8,20,A</sup>, frische Kräuter, Sahne<sup>8</sup> in der Tasse serviert 7,50

Fischsuppentopf<sup>13,14,16,25,A</sup>, Ingwer, Chili, Baguette<sup>20</sup> klein 9,00 groß 16,00

### Vorspeisen


Gemischter Vorspeisensalat, Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing<sup>16,23</sup> 6,50  
vegan, laktose- & glutenfrei möglich

Riesengarnelen<sup>14</sup> vom Grill, Salatbukett, Pinienkerndressing<sup>16,22,23</sup>, Baguette<sup>20</sup>  
3 Stück 14,00 / 7 Stück 28,00

Bunte Variation von knackigen Blattsalaten, gebratene Pfifferlinge, Pinienkerndressing<sup>16,22,23</sup>,  
Baguette<sup>20</sup> 10,00


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> 15,00  
wahlweise: gebratene Pfifferlinge 19,50 laktose- & glutenfrei möglich

### 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> 5,50

Chicken Crossies<sup>20</sup>, Pommes frites 7,00

Kinderschnitzel<sup>8,12,20</sup> (vom Schwein), Pommes frites 8,00

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> 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> 14,00

Tagliatelle<sup>12,20</sup>, frische Pfifferlinge<sup>8</sup>, Kräuterrahm<sup>8,20</sup>, Parmesan, sautierte Kirschtomaten 17,00

Asiatische Gemüseraispfanne<sup>20,24</sup>, frischer Ingwer  
wahlweise: Kichererbsen Bhaji<sup>20</sup> vegan, Putenstreifen, Rinderstreifen 17,00 laktosefrei möglich

Würzige Rahmschwammerl<sup>8,20</sup>, frische Gartenkräuter, hausgemachter Semmelknödel<sup>12,15,20</sup> 14,50

Hirschgulasch\*, Wacholdersauce<sup>16,20,A</sup>\*, Apfelblaukraut<sup>20,A</sup>, Semmelknödel<sup>12,15,20</sup>, Rahmschwammerl<sup>8,15,20</sup>, hausgemachte Preiselbeeren<sup>A</sup> 19,00

Schweinefiletmedaillons, Waldpilzrahm<sup>8,15,20</sup>, buntes Gemüse<sup>16</sup>, Kartoffelrösti<sup>3</sup> 20,00

Allgäuer Zwiebelrostbraten<sup>16,20,A</sup> (ca. 200g), Röstzwiebeln<sup>20</sup>, Kässpätzlen<sup>8,12,20</sup> 24,50

Rinderrückensteak vom Grill<sup>16,20,A</sup> (ca. 200g), hausgemachte Kräuterbutter<sup>8,23</sup>, Pommes frites, Blattsalate<sup>16,23</sup> 27,00 laktose- & glutenfrei möglich

Rinderfilet (ca. 200g), Kräuterkruste<sup>8,20</sup>, Madeira-Sauce<sup>16,20,A</sup>, buntes Marktgemüse<sup>16</sup>, Rosmarinkartoffeln<sup>8</sup> 35,00

Geschmorte Rinderbacken, würziger Barolo-Rosmarin-Jus<sup>16,20,A</sup>, gebratene Pfifferlinge, Pappardelle<sup>12,20</sup>, Mandelbrokkoli<sup>8,22</sup> 25,50

Original Wiener Schnitzel<sup>8,12,20</sup>, lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat<sup>16,23</sup>, hausgemachte Preiselbeeren<sup>A</sup> 23,00

Medaillon vom Kalbsrücken (180g), Sherry- Rahm<sup>8,16,20,A</sup>, gebratene Pfifferlinge, Bandnudeln<sup>12,20</sup> 35,00

## Fischgerichte

Gegrilltes Filet vom Wolfsbarsch<sup>13,20</sup>, mediterranes Gemüse<sup>16</sup>, Kartoffel-Gnocchi<sup>5,8,12,20</sup> 25,00

Gebratenes Zanderfilet<sup>13,20</sup>, Schnittlauchrahm<sup>8</sup>, gebratene Pfifferlinge, buntes Gemüse<sup>8,16</sup>, Kräuterkartoffeln<sup>8,12,20</sup> 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



# AUF DER GSTEIG

Hotel · Restaurant · Wellness · Golf

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

(letzte Bestellung 20:45 Uhr)

Rinderkraftbrühe<sup>16</sup>, Kräuterflädle<sup>12,15,20</sup>, Gemüswürfel<sup>16</sup> in der Tasse serviert 5,50

Gulaschsuppentopf „Ungarische Art“<sup>16,A</sup>, Bauernbrot<sup>20</sup> klein 6,00 groß 8,50

Bayerischer Obazda<sup>4,8,11,15</sup>, Bauernbrot<sup>20</sup> 7,50

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> 8,50 mit Käse 9,50

Paniertes Schweineschnitzel<sup>8,12,20</sup>, Pommes frites oder Kartoffel-Gurken-Salat<sup>16,23</sup> 14,90

„Fitnessteller“ Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing<sup>16,23</sup>, Putenstreifen,  
Peperoni<sup>2</sup>, Oliven<sup>6</sup>, Baguette<sup>20</sup> 16,00

„Flößersalat“ 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> 16,50

Gemischter Salat, Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing<sup>16,23</sup> klein 6,50 groß 13,00  
vegan, laktose- & glutenfrei möglich

Hausgemachte Bratensülze<sup>16,18</sup>, Salatgarnitur, Bauernbrot<sup>20</sup> 9,50  
zusätzlich: 2 Kartoffelrösti 12,00

„Gsteiger“ Maultaschen<sup>8,12,20</sup>, Zwiebel-Butter-Schmelze<sup>8</sup>, Kartoffel-Gurken-Salat<sup>16,23</sup> 10,00

Tagliatelle<sup>8,12,20</sup>, Tomatensauce, original italienischer Parmesan<sup>8</sup> 9,50

Tagliatelle<sup>8,12,20</sup> Bolognese<sup>16</sup>, original italienischer Parmesan<sup>8</sup> 10,50

Currywurst<sup>2,3,4</sup>, Pommes Frites 8,90

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

Stand 17.07.2022

## Für den süßen Hunger

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



Gemischtes Eis, Vanille<sup>8,15</sup>-, Erdbeer<sup>8</sup>- und Schokoladeneis<sup>8,15,19</sup>, Eiswaffel<sup>20</sup> 6,30  
Schlagsahne<sup>8</sup> 7,00

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

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

„Der Klassiker“, Bourbon-Vanille-Eiscreme<sup>8,16</sup>, heiße Himbeeren, Schlagsahne<sup>8</sup>, Herzwaffel<sup>20</sup> 8,50

„Gsteiger“ Kaiserschmarrn<sup>8,15,20</sup>,  Mandeln<sup>22</sup>, Zimt, Apfelkompott<sup>3</sup> klein 10,00 groß 13,50


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

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

Panna Cotta<sup>8</sup>, Beerenragout<sup>A</sup> im Gläschen serviert 6,00

Zitronensorbet mit Wodka<sup>A</sup> 5,50

Eiskaffee  Vanilleeis<sup>8,15</sup>, Kaffee<sup>9</sup>, Schlagsahne<sup>8</sup>, Schokoladenraspeln 7,00

Eisschokolade  Vanilleeis<sup>8,15</sup>, Schokoladeneis<sup>8,15,19</sup>, Trinkschokolade<sup>15</sup>, Schlagsahne<sup>8</sup>,  
Kakao<sup>19</sup> 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 17.07.2022