




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

Rehconsommé¹⁶, Wildklößchen¹², Eierstich¹² in der Tasse serviert 8,50

Fischsuppe^{13,14,16,25,A}, Ingwer, Chili, Baguette²⁰ klein 8,50 groß 16,00

Kürbiscremesuppe^{16,A}, geröstete Kürbiskerne²² , Kürbiskernöl, Sahnehaube⁸
in der Tasse serviert 6,00 vegan möglich

Rinderkraftbrühe¹⁶, Speckknödel¹⁶, Backerbsen²⁰, Gemüsewürfel¹⁶ in der Tasse serviert 6,50

Vorspeisen

Gemischter Vorspeisensalat, Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing^{16,23} 6,50
vegan, laktose- & glutenfrei möglich

Rinder-Carpaccio, Zitronen-Oliven-Vinaigrette²², gehobelter Parmesan, Rucola,
Balsamico-Creme^{1,3,5,6,18,A}, frisches Baguette²⁰ 15,00

Gratinierter Ziegenkäse⁸, Tannenhonig, Salatbukett^{16,23} 11,00

2erlei vom Wild: Wildschweinpastete^{8,15,16,20,22,A}, Rehterrine^{8,15,16,20,22,A}, Pflaumen-Chutney^A,
Feldsalat^{16,23}, frisches Baguette²⁰ 14,00

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



AUF DER GSTEIG

Hotel · Restaurant · Wellness · Golf

Hauptgerichte

Hausgemachte Allgäuer Kässpätzlen^{12,20},  würziger Bergkäse⁸ und Emmentaler⁸, Röstzwiebeln²⁰, Blattsalate, Hausdressing^{16,23} 14,00

Würzige Rahmschwammerl^{8,20}, frische Gartenkräuter, hausgemachter Semmelknödel^{12,15,20} 14,50

Asiatische Gemüseraispfanne¹⁷, frischer Ingwer
wahlweise: Kichererbsen Bhaji²⁰  **vegan**, Putenstreifen, Rinderstreifen 17,00 **laktosefrei möglich**

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

Medaillon vom Wildschweinrücken, Balsamico-Fenchel-Sauce^{16,20,A}, knusprige Kaspressknödel^{8,20}, Romanesco⁸ 23,50

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

Tranchen von saftig gebratener Perlhuhnbrust, Tomaten-Kürbis-Ragout, gehobelter Parmesan⁸, knackige Blattsalate^{16,23}, knuspriges Baguette²⁰ 21,00

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

Geschmorte Rinderbacken, würziger Barolo-Rosmarin-Jus^{16,20,A}, Pappardelle^{12,20}, gerösteter Kürbis 22,00

Feine Bandnudeln²⁰, Lachs, gegrillte Gamba, Chili-Sahne-Sauce⁸, Parmesan⁸ 20,50

Gebratenes Zanderfilet^{13,20}, Pommery Senfsauce^{13,16,20,A}, buntes Gemüse¹⁶, Kräuterkartoffeln^{8,12,20} 22,50

Gebratenes Saiblingsfilet¹³, Kartoffeln, Butter⁸, Romanesco⁸ 24,00
(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 29.08.2022

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 6,50 groß 9,00

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 8,50 mit Käse 9,50

Paniertes Schweineschnitzel^{8,12,20}, Pommes frites oder Kartoffelsalat^{16,23} 14,90

Putenschnitzel „natur“ gebraten, Rahmsauce^{8,15,16,20}, Spätzle^{12,20}, gemischter Salat^{16,23} 17,50

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

Currywurst^{2,3,4}, Pommes Frites 8,90

„Gsteiger“ Maultaschen^{8,12,20}, Zwiebel-Butter-Schmelze⁸, hausgemachter Kartoffelsalat^{16,23}
10,00


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

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 0,1 l 8,90




Gemischtes Eis, Vanille^{8,15}-, Erdbeer⁸- und Schokoladeneis^{8,15,19}, Eiswaffel²⁰ 6,30
Schlagsahne⁸ 7,00

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

Fruchtsalat mit Cassisorbet 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} 5,50

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

Hausgemachtes Schokoladenmousse^{8,9}, Zwetschgenkompott^A, Zimt, Amaretto^A,
cremig Karamelleis^{8,15} 8,50

Eissorten: Vanille^{8,15}, Erdbeer⁸, Schokolade^{8,15,19}, Karamell^{8,15}, Choko-Cookie^{8,12,15,19,20,24},
Walnuss^{8,15,22,24} je Kugel 2,10

Sorbetsorten: Cassis, Zitrone, Mango je Kugel 2,50

Portion Sahne⁸ 0,70

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. USt. 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 29.08.2022