



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

- Festtagsuppe¹⁶, bunte Einlage^{12,15,16,20} in der Tasse serviert 6,50
- Rinderkraftbrühe¹⁶, Kräuterflädle^{12,15,20}, Gemüsewürfel¹⁶ in der Tasse serviert 6,00
- Pilzcremesuppe^{20,A}, Kräuter, Sahnehaube⁸ in der Tasse serviert 6,50
- Käsesüpple^{8,15,20,A}, Knoblauchcroutons^{8,20} in der Tasse serviert 5,50
- Gulaschsuppentopf „Ungarische Art“^{16,A}, Bauernbrot²⁰ klein 6,50 groß 9,00

Vorspeisen

- Gemischter Vorspeisensalat, Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing^{16,23} 6,50
vegan, laktose- & glutenfrei möglich
- Knackige Blattsalate, Himbeerdressing^{16,23}, Speckwürfel, geröstete Brotwürfel²⁰ 7,50 vegan möglich
- Rinder-Carpaccio, Zitronen-Oliven-Vinaigrette²², gehobelter Parmesan, Rucola, Balsamico-Creme^{1,3,5,6,18,A}, frisches Baguette²⁰ 15,00
- Dreierlei Aufstrich – Kürbiskernfrischkäse^{8,15,22}, bayerischer Obazda^{4,8,11,15}, Griebenschmalz^{3,5,8,12,15,16,17,19,20,21,22,23,24}, Bauernbrot²⁰, Baguette²⁰ 7,50

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

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

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

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

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

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

Zweierlei von Südtiroler Schmankerln, hausgemachte Spinat-Käsnocken^{8,12,15,20}, Schlutzkrapfen^{8,12,15,20}, Ricotta-Füllung, braune Butter⁸, Parmesan, Rucola, sautierten Kirschtomaten⁸ 16,90

Braten vom Milchkalb, Rahmsoße^{8,16,20,A}, buntes Gemüse^{8,16}, Butterspätzle^{8,12,20} 20,50

Gesottener Rindstafelspitz, Meerrettichrahm^{2,3,5,8,15,20}, buntes Gemüse^{8,16}, Salzkartoffeln⁸ 19,50

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} 17,00

Gebratenes Saiblingsfilet¹³, Kräuterkartoffeln, Butter⁸, knackiges Marktgemüse¹⁶ 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 13.01.2023



AUF DER GSTEIG

Hotel · Restaurant · Wellness · Golf

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 6,00

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

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

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} 17,00

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

Speckbrot, Allgäuer Speck, Butter⁸, Essiggurke^{21,23} 7,50

Käsebrot, Emmentaler Käse^{8,15}, Butter⁸, Essiggurke^{21,23} 7,50

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

Stand 13.01.2023



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 0,1 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

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, Zwetschgenröster klein 10,00 groß 13,50

Espresso⁹ „gelatino“, 1 kleine Kugel Vanilleeis^{8,12} 5,50

Warmes Schokoladentörtchen^{8,12,15,20,22} mit flüssigem Kern, Walnuss-Eiscreme^{8,15,22}, Sahne⁸,
Schokoladenornament¹⁹ 9,00

Eissorten: Vanille, Erdbeer, Schokolade, Karamell, Choko-Cookie, Walnuß je Kugel 2,10

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

Portion Sahne 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 13.01.2023