



allgäu resort

APERITIF

APERITIF

CASTELLER Fraenzi Frizzante 2, 17 0,1 l € 5,50

CASTELLER Fraenzi Rosé 2, 17 0,1 l € 5,50

Aperol Spritz 1, 2, 10, 13, 17
Prosecco, Soda, Aperol 0,3 l € 7,80

Hugo 1, 2, 10, 13, 17
Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Minze 0,3 l € 7,80

allgäu resort 1, 2, 10, 13, 17
Maracujasaft, Johannisbeersaft, Aperol, Limettensaft 0,3 l € 7,80

*Gerne informieren Sie unsere Servicemitarbeiter über
unser erweitertes Angebot.*

*Our service staff will be happy to inform you about
our wide offer.*



VORSPEISEN

STARTERS

Bunt gemischter Salatteller

marinierte Rohkostsalate und Blattsalat mit hausgemachtem Dressing ^{b, m, n}

Colorful mixed salad bowl

marinated vegetable salads and green lettuce served with a housemade dressing

Mit einer Beilage Ihrer Wahl:

Served with a topping of your choice:

Zanderknusperli ^{a, d, g, 2}

Pike-perch crisps

€ 13,80

Gebackene Hähnchenbruststreifen

mit süß-scharfem Dip ^{a, d, 1, 2}

Fried chicken breast stripes

served with sweet and spicy dip

€ 13,80

Gebratene Rinderstreifen

Roasted beef strips

€ 15,80

Kleiner Salat als Beilage ^{b, m, n}

Small salad as side dish

€ 5,80





VORSPEISEN

STARTERS

Tatar vom Rinderfilet mit Ei "Surprise"

dazu geröstetes Kartoffelbrot und Zupfsalat ^{a, d, m,}

Raw minced steak tartare topped with egg "surprise"

served with potato bread and leaf salads

€ 16,80

Avocado-Mangosalat

Pinienkernen, Granatapfelkernen und Feldsalat ^{m, i}

Avocado mango salad

with pine nuts, pomegranate seeds and lamb's lettuce

€ 9,80



SUPPEN

SOUPS

Rinderbrühe

mit Maultäschle ^{a, b, c, d, n, 8}

Beef consommé

with swabian ravioli

€ 6,20

Zitronengrassuppe

mit Kokosnusschip

Lemongrassoup

with coconut chips

€ 6,80





allgäu resort

FLEISCHGERICHTE

MEAT DISHES

Maispoularde unter der Zitronen-Thymiankruste

auf Zucchini Gemüse mit Tomaten-Pappardelle a, d, m, n

Poularde with lemon thyme crust

served with courgettes and tomato pappardelle

€ 19,80

Zart geschmorte Ochsenbäckle

mit getrüffeltem Kartoffelstampf und sautiertem Wurzelgemüse m, n, 4

Gently braised ox cheeks

with truffled mashed potatoes and sautéed root vegetables



€ 21,80

Allgäuer Zwiebelrostbraten

Schmelzzwiebeln, Bratenjus, Bratkartoffeln b, n

Rumpsteak Allgäu style

Melted onions, gravy, fried potatoes



€ 25,80

Kalbsrückensteak mit Gorgonzola überbacken

auf gebratenem Pilzragout mit Zuckerschoten und Pappardelle Rossi a, b, m, n

Saddle of veal gratinated with gorgonzola

on roasted mushroom ragout with sugar peas and pappardelle rossi

€ 26,80

Allgäu Burger vom heimischen Rind

Selbstgebackene Brötchen, rote eingelegte Zwiebeln, Essiggurke

Bergkäse, Steakhouse Sauce, Kartoffeldippers a, b, e, m, 2, 8

Allgäu burger of local beef

housemade buns, red marinated onions, pickles,

mountain cheese, steakhouse sauce, potato dippers



€ 20,80



STEAKS

STEAKS

*Wir servieren Ihnen zu jedem Steak eine Beilage und eine Sauce Ihrer Wahl.
We serve each steak with one side dish and one sauce of your choice.*

<i>Kalbssteak</i> <i>Veal steak</i>	<i>200 g</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Rumpsteak</i> <i>Sirloin steak</i>	<i>200 g</i>	<i>€ 26,00</i>
<i>Rinderfilet</i> <i>Tenderloin steak</i>	<i>200 g</i>	<i>€ 32,00</i>

Beilagen

Side dishes

Ofenkartoffel *b baked jacket potato*

Pommes frites *french fries*

Kartoffeldippers *potato dippers*

Bratkartoffeln *b roast potatoes*

Süßkartoffel Pommes *sweet potato fries*

Mediterranes Grillgemüse *Mediterranean grilled vegetables*

Speckbohnen *b, s beans and bacon*

Saucen

Sauces

Portweinjus *n port wine gravy*

Pfefferrahm-Sauce *b, n peppered cream sauce*

Steakhouse-Sauce *e, 2, 8 steakhouse sauce*

Sour-Cream *b Sour cream*

Kräuterbutter *b herbal butter*

Jede zusätzliche Beilage oder Sauce

Each additional side dish or sauce

€ 3,80



allgäu resort

FISCHGERICHTE

FISH DISHES

Konfierter Seesaibling

mit Süßkartoffelmousse und Belugalinsengemüse ^{l, g, n}

Confied char

with sweet potato mousse and beluga lentils

€ 23,80

Gebratener Loup de Mer

auf rahmigem Gemüse-Kartoffel-Ragout ^{a, b, c, g, n}

roasted sea bass

on creamy vegetable potato ragout

€ 21,80

VEGETARISCHE / VEGANE GERICHTE

VEGETARIAN DISHES

Allgäuer Kässpätzlen

Schmelz- und Röstzwiebeln, frische Gartenkräuter ^{a, b, n}

Creamy cheese Spätzle

melted and fried onions, fresh garden herbs



€ 9,80

Süßkartoffelcreme mit Belugalinsenragout

und gebratenem grünen Spargel ^{l, n}

sweet potato cream with beluga lentils ragout

and roasted green asparagus



€ 14,80



DESSERTS

DESSERTS

Crème Brûlée

mit frischen Früchten garniert *b, c, d*

Crème brûlée

garnished with fresh fruits

€ 7,50

Toblerone-Baileys-Mousse

mit Birnenconfit auf Karamellspiegel *b, c, d, e, f, o*

Toblerone baileys mousse

with pear confit and caramel

€ 7,80

Crêpe-Duett mit Orangensorbet

gefüllt mit Amarenakirschen und Schokobananen *a, b, c, d*

Crêpe duet with orange sorbet

filled with amarena cherries and chocolate bananas

€ 8,50

Sorbetvariation *a*

Sorbet variation

€ 6,80



*Gerne informieren wir Sie über unsere aktuelle Sorbetauswahl.
We will be happy to inform you about our current sorbet selection.*

Kleine Käseauswahl

Feigensenf, Baguette *a, b*

Small selection of cheese

fig mustard, baguette

€ 11,50





KAFFEE UND KAFFEESPEZIALITÄTEN

COFFEE AND COFFEE SPECIALITIES

<i>Kaffee Crema</i> ₉	€ 3,20
<i>Espresso</i> ₉	€ 2,90
<i>Espresso doppio</i> ₉	€ 4,50
<i>Espresso Macchiato</i> _{c,9}	€ 3,00
<i>Latte Macchiato</i> _{c,9}	€ 3,70
<i>Cappuccino</i> _{c,9}	€ 3,90
<i>Milchkaffee</i> _{c,9}	€ 3,90
<i>Heiße Schokolade</i> _c	€ 3,60

TEE VON RONNEFELDT

TEA BY RONNEFELDT

<i>Im Glas</i>	€ 2,90
<i>Im Kännchen</i>	€ 4,80

Assam Bari Schwarztee

Darjeeling Schwarztee

Pfefferminztee

Sweet Berries Tee

Rooibos Cream Orange Tee

Wellness Kräutertee

*Gerne informieren Sie unsere Servicemitarbeiter über
unser vielfältiges Teeangebot.*

*Our service staff will be happy to inform you about
our variety of teas.*



FASSBIER

DRAFT BEER

Brauerei Schäffler

Allgäuer Hell _a

Weißbier _a

Pils _a

0,3 l

€ 3,50

Radler _{a, 16}

0,5 l

€ 4,20

Russ _{a, 16}

Colaweizen _{a, 1, 9, 16}

FLASCHENBIER

BOTTLED BEER

Brauerei Schäffler

Zwickl naturtrübes Kellerbier _a

Hausbier halbdunkel _a

0,5 l

€ 3,90

Weißbier dunkel _a

Weißbier alkoholfrei _a

Zötler Brauerei

Leichtes Weizen _a

Bier alkoholfrei _a

0,5 l

€ 3,90





WEIßWEIN

WHITE WINE

Müller-Thurgau ¹⁷

Qualitätswein, halbtrocken 0,1 l € 3,40

Baden, Deutschland 0,25 l € 6,10

Riesling ¹⁷

Qualitätswein, trocken 0,1 l € 3,90

Württemberg, Deutschland 0,25 l € 7,10

Grauburgunder ¹⁷

Qualitätswein, trocken 0,1 l € 4,00

Baden, Deutschland 0,25 l € 7,30

Grüner Veltliner ¹⁷

Qualitätswein, trocken 0,1 l € 4,10

Niederösterreich, Österreich 0,25 l € 7,50

Les Rivages Chardonnay ¹⁷

Vine de France, trocken 0,1 l € 3,50

Languedoc-Roussillon, Frankreich 0,25 l € 6,40

Soave ¹⁷

DOC, trocken 0,1 l € 4,10

Soave, Italien 0,25 l € 7,50





ROSÉWEIN

ROSÉ WINE

Hagnauer Sonnenufer ¹⁷

Spätburgunder Weißherbst

Qualitätswein, halbtrocken

Baden, Deutschland

0,1 l € 3,60

0,25 l € 6,70

Les Rivages Rosé ¹⁷

Vine de France, trocken

Languedoc-Roussillon, Frankreich

0,1 l € 3,40

0,25 l € 6,10

ROTWEIN

RED WINE

Staufenberg Trollinger ¹⁷

Qualitätswein, halbtrocken

Württemberg, Deutschland

0,1 l € 3,90

0,25 l € 7,10

Blauer Zweigelt ¹⁷

Qualitätswein, trocken

Niederösterreich, Österreich

0,1 l € 4,40

0,25 l € 7,70

Nero d'Avola ¹⁷

Terre Siciliane IGT, trocken

Sizilien, Italien

0,1 l € 3,90

0,25 l € 7,10

Campiello Bardolino ¹⁷

DOC, trocken

Venetien, Italien

0,1 l € 3,90

0,25 l € 7,10

Les Rivages Cabernet ¹⁷

Vine de France, trocken

Languedoc-Roussillon, Frankreich

0,1 l € 3,90

0,25 l € 7,10



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

NON ALCOHOLIC BEVERAGES

Allgäuer Alpenwasser

<i>S'middlere (medium), S'bludde (still)</i>	0,25 l	€ 2,80
	0,75 l	€ 5,90

Coca Cola 1, 3, 9, 16

Coca Cola Light 1, 3, 9, 12, 16

<i>Orangenlimonade</i>	0,2 l	€ 3,00
<i>Zitronenlimonade</i>	0,4 l	€ 4,20
<i>Spezi</i>		

Fruchtsäfte und -nektar

Apfel, Orangen, Maracuja, Johannisbeer, Kirsch, Ananas

<i>Schorle</i>	0,2 l	€ 2,80
	0,4 l	€ 3,90
<i>Pur</i>	0,2 l	€ 3,00
	0,4 l	€ 4,20

Schweppes

<i>Ginger Ale</i> <small>1, 16</small>	0,2 l	€ 3,40
<i>Bitter Lemon</i> <small>3, 10, 16</small>	0,2 l	€ 3,40
<i>Tonic Water</i> <small>10, 16</small>	0,2 l	€ 3,40



ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

ALLERGENS AND ADDITIVES

a *Gluten*

Gluten

b *Laktose*

Lactose

c *Milcheiweiß*

Milk protein

d *Hühnerei*

Chicken egg

e *Soja*

Soy

f *Erdnüsse*

Peanuts

g *Fisch*

Fish

h *Krebstiere*

Crustacea

i *Schalenfrüchte*

Edible nuts

j *Weichtiere*

Mollusks

k *Lupinen*

Lupine

l *Sesam*

Sesame

m *Senf*

Mustard

n *Sellerie*

Celeries

o *Nüsse*

nuts

1 *Farbstoff*

Coloring agent

2 *Konservierungsstoff*

Preservative

3 *Antioxidationsmittel*

Antioxidant

4 *Geschmacksverstärker*

Flavor enhancer

5 *Schwefeldioxid*

Sulfur dioxide

6 *Schwärzungsmittel*

Ferrous gluconate

7 *Phosphat*

Phosphate

8 *Nitritpökelsalz*

Nitrite curing salt

9 *Koffein*

Coffein

10 *Chinin*

Quinine

11 *Süßungsmittel*

Sweetening agent

12 *Süßungsmittel Aspartam (enthält eine Phenylalaminquelle)*

Sweetener aspartame (contains a Phenyl aniline source)

13 *gewachst*

Waxed

14 *Taurin*

Taurine

16 *Säuerungsmittel*

Acidifying agent

17 *Sulfite*

Sulfites