

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
Prosecco, Soda, Aperol 0,3 l € 7,80

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

Wenn Sie eine Aperitif Alternative wünschen, informieren Sie unsere Servicemitarbeiter gerne über unser Angebot.

If you would like to have another aperitif, our service staff will inform you about our range with pleasure.



VORSPEISEN

STARTERS

Bunt gemischte Salatschale

*Marinierte Rohkostsalate und Blattsalate,
hausgemachtes Dressing ^{b, m, n}*

Colorful mixed salad bowl

*Raw vegetables salad and leaf lettuce
served with a housemade dressing*

Mit einer Beilage Ihrer Wahl:

Served with a topping of your choice:

Zanderknusperli ^{a, d, g, 2}

Crisp pikeperch bites

€ 13,80

Gebackene Hähnchenbruststreifen

mit süß-scharfem Dip ^{a, d, 1, 2}

Fried chicken breast stripes

with sweet-hot dip

€ 13,80

Gebratene Rinderstreifen

Roasted beef strips

€ 15,80

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

Small salad as side dish

€ 5,20



Carpaccio vom Rinderfilet

Zitronenpeffer, Olivenöl, geröstete Pinienkerne

Parmesanspäne und Zupfsalat b, m, n, 1

Beef carpaccio

Lemon flavored pepper, olive oil, roasted pine nuts

Parmesan chippings and leaf lettuce

€ 16,80

Karamellisierte Ziegenkäse mit Walnusskruste

auf Wildkräutersalat und Feigenchutney b, m, n, i

Caramelized goat cheese with walnut crust

served with wild herbs salad and fig chutney

€ 9,80

SUPPEN

SOUPS

Rinderbrühe mit Brätspätzle b, c, d, n, 8

Beef consommé with sausage meat Spätzle

€ 5,80

Kürbis-Ingwer-Suppe



Pumpkin ginger soup

€ 6,80



FLEISCHGERICHTE

MEAT DISHES

Barbarie Entenbrust

Feigen-Rotkohl, Kartoffelpaunzen a, b, e, n

Barbary duck breast

Red cabbage with figs, small Austrian potato dumplings

€ 22,80

Saftiges Hirschgulasch

Rosenkohl, Haselnussspätzle a, b, d, i, m, n

Delicious venison goulash

Brussels sprouts, hazelnut flavored Spätzle

€ 19,80

Allgäuer Zwiebelrostbraten

Schmelzzwiebeln, Bratenjus, Bratkartoffeln b, n

Rumpsteak Allgäu style

Melted onions, gravy, fried potatoes

€ 25,50

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 pickled onions, pickled cucumber

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 and one sauce of your choice.

Kalbssteak	200 g	€ 28,00
<i>Veal steak</i>	+ 100 g	€ 14,00
Rumpsteak	200 g	€ 26,00
<i>Sirloin steak</i>	+ 100 g	€ 13,00
Rinderfilet	200 g	€ 32,00
<i>Tenderloin steak</i>	+ 100 g	€ 16,00

Beilagen

Side dishes

**Folienkartoffel ^b, Pommes frites, Kartoffeldippers, Bratkartoffeln ^b,
Süßkartoffel Pommes, Grillgemüse, Speckbohnen ^{b, 8}**

*jacket potato, french fries, potato dippers, fried potatoes,
sweet potato fries, grilled vegetables, beans with bacon*

Saucen

Sauces

**Portweinjus ^{nr}, Pfefferrahmsauce ^{b, nr}, Steakhouse-Sauce ^{e, 2, 8}
Sour-Cream ^b, Kräuterbutter ^b**

*Port wine gravy, peppered cream sauce, steakhouse sauce,
Sour cream, herbal butter*

Jede zusätzliche Beilage oder Sauce

Each additional side or sauce

€ 3,50



FISCHGERICHTE

FISH DISHES

Sanft gegarte Lachsschnitte

Blattspinat, Süßkartoffelragout ^{b, g, m, n}

Delicately poached salmon slice

Leaf spinach, sweet potato ragout

€ 24,80

VEGETARISCHE GERICHTE

VEGETARIAN DISHES

Allgäuer Kässpatzen

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

Allgäuer Kässpatzen – creamy cheesy Spätzle

Melted and fried onions, fresh garden herbs

€ 10,50

Rotes Gemüsecurry im Reisrand

Karamellisierte Cashewkerne ^{a, c, e, l, m, n}

Red vegetable curry in a ring of rice

Caramelized cashews



€ 14,80



DESSERTS

DESSERTS

Crème Brûlée

mit frischen Früchten garniert *b, c, d*

Crème brûlée

garnished with fresh fruits

€ 7,50

Mousse au Chocolat

mit Beerencocktail *b, c, d*

Chocolate mousse

with berry ragout

€ 7,20

Geeister Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenröster und Mandeln *a, b, d, 3*

Iced Kaiserschmarrn

with stewed plums and almonds

€ 8,80

Sorbetvariation *a*

Sorbet variation

€ 6,50

Gerne informieren wir Sie über unsere aktuelle Sorbetauswahl.

We inform you about our current sorbet selection with pleasure.

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



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

Zwickel 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

Orangenlimonade 0,2 l € 3,00

Zitronenlimonade 0,4 l € 4,20

Spezi

Fruchtsäfte und -nektar

Apfel, Orange, Maracuja, Johannisbeer, Kirsch, Ananas

Schorle 0,2 l € 2,80

0,4 l € 3,90

Pur 0,2 l € 3,00

0,4 l € 4,20

Schweppes

Ginger Ale 1, 16, *Bitter Lemon* 3, 10, 16, *Tonic Water* 10, 16 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

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

