

Getränke
Getränke

Aperitif

Sekt

CASTELLER Fraenzi Frizzante 2,17	11,0 %	0,10l	€ 4,90
CASTELLER Fraenzi Rosé 2,17	11,0 %	0,10l	€ 4,90
Schloss Würzburg Sekt 2,17	11,0 %	0,10l	€ 5,40
Sekt Waldhimbeere 1,2	25,0 %	0,10l	€ 6,90
Sekt Wildkirschchili 1,2	25,0 %	0,10l	€ 6,90
Aperol Spritz 1,2,10,13	14,0 %	0,30l	€ 7,80
Hugo 1,2,10,13	13,0 %	0,30l	€ 7,80
Gin Chilla 1,2	25,0 %	0,30l	€ 7,50

Zitronen-Ginlikör, Prosecco, Soda

Portwein

5 cl

Ramos Pinto White Port 2	19,5 %	€ 4,20
Ramos Pinto Ruby 17	19,5 %	€ 4,90

Vermouth

5 cl

Martini Bianco 2	15,0 %	€ 4,20
Martini Rosso 2	15,0 %	€ 4,20
Martini Extra Dry 2	15,0 %	€ 4,20

Campari

5 cl

Campari 1	25,0 %	€ 4,90
Campari Soda 1	25,0 %	€ 6,50
Campari Orange 1	25,0 %	€ 6,50

Sherry

5 cl

Sandemann Dry	15,0 %	€ 4,20
Sandemann Medium	15,0 %	€ 4,20

Alkoholfrei

0,20l

Bitter Soda 1,2	€ 3,90
Bitter Orange 1,2	€ 3,90

Wermut de Capçanes

5 cl

Ein weicher Wermut mit milder Süße und aparten Bitternoten. Celler de Capçanes stellt ihn aus den weißen Trauben

Garnacha Blanca und Macabeo her. € 3,80

Alkoholfreie Getränke

Softdrink

Coca Cola, Coca Cola Light ^{1, 3, 9, 12, 16}

Fanta, Spezi, Zitronenlimonade	0,20 l	€ 2,80
	0,40 l	€ 3,80

Wasser

Allgäuer Alpenwasser s'middlere (medium)	0,25 l	€ 2,50
	0,75 l	€ 5,50

Allgäuer Alpenwasser s'bludde (still)	0,25 l	€ 2,50
	0,75 l	€ 5,50

Schweppes

Schweppes Ginger Ale ^{1, 16}	0,20 l	€ 3,20
Schweppes Bitter Lemon ^{3, 10, 16}	0,20 l	€ 3,20
Schweppes Tonic Water ^{10, 6}	0,20 l	€ 3,20

Fruchtsäfte

Apfelsaft	Maracuja Nektar	Orangensaft
Ananassaft	Sauerkirsch Nektar	Johannisbeer Nektar
Saftschorle		0,20 l € 2,40
		0,40 l € 3,60
Saft		0,20 l € 2,60
		0,40 l € 3,80

Bier

Allgäuer Brauhaus

Fassbier

Urtyp Export ¹⁸	5,3 %	0,30l	€ 3,20
	5,3 %	0,50l	€ 3,80
Radler ^{16,18}	2,7 %	0,30l	€ 3,20
	2,7 %	0,50l	€ 3,80
Büble Weissbier ¹⁸	5,3 %	0,30l	€ 3,20
	5,3 %	0,50l	€ 3,80
Colaweizen ^{1, 9, 16, 18}	2,7 %	0,30l	€ 3,20
	2,7 %	0,50l	€ 3,80
Russ ^{16, 18}	2,7 %	0,30l	€ 3,20
	2,7 %	0,50l	€ 3,80
Teutsch Pils ¹⁸	4,8 %	0,30l	€ 3,20
	4,8 %	0,50l	€ 3,80

Flaschenbier

Zwickel Naturtrübes			
Kellerbier ¹⁸	5,0 %	0,50l	€ 3,80
Urbayrisch Dunkel ¹⁸	5,3 %	0,50l	€ 3,80
Alt Kemptner Weisse ¹⁸	5,0 %	0,50l	€ 3,80
Weissbier Alkoholfrei ¹⁸	<0,5 %	0,50l	€ 3,80
Clausthaler Alkoholfrei ¹⁸	<0,5 %	0,33l	€ 3,20

Zötler Brauerei

Leichtes Weizen ¹⁸	2,9 %	0,50l	€ 3,80
-------------------------------	-------	-------	--------

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee "Royal Schümli"	€ 2,80
Espresso "Classico"	€ 2,70
Espresso "Classico" doppelt	€ 4,50
Espresso Macchiato ^s	€ 2,90
Latte Macchiato ^s	€ 3,40
Cappuccino ^s	€ 3,60
Milchkaffee ^s	€ 3,80
Espresso con Grappa	€ 5,20
Grappa Cellini Riserva	
Kaffee con Amaretto	€ 4,50
Tasse heiße Schokolade ^s	€ 3,20
Tee von Ronnefeldt	
Glas Tee	€ 2,50
Kännchen Tee	€ 4,50
Assam Bari Schwarztee	
Darjeeling Schwarztee	
Pfefferminztee	
Sweet Berries Tee	
Rooibos Cream Orange Tee	
Wellness Kräutertee	

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff (en)	10. mit Chinin
2. mit Konservierungsstoff (en)	11. mit Süßungsmittel
3. mit Antioxidationsmittel	12. enthält eine Phenylalaminquelle (ist bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
4. mit Geschmacksverstärker (n)	13. gewachst (Früchten und Obst)
5. mit Schwefeldioxid	14. mit Taurin
6. mit Schwärzungsmittel	15. mit Nitritpökelsalz
7. mit Phosphat	16. Säuerungsmittel
8. mit Koffein	17. Sulfite

Allergene

8. Milcheiweiß / Laktose	18. Gluten
--------------------------	------------

Speisen

Vorspeisen / starters

**Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitronenpfeffer, Olivenöl,
gerösteten Pinienkernen, Parmesanspänen und Zupfsalat** b, m, n, 3
*beef carpaccio with lemonpepper, virgin olive oil, roasted pine nuts,
parmesan and salad* € 16,80

**Bunte Salatkomposition aus angemachten Salaten und knackigem
Blattsalat mit zweierlei Dressing** b, m, n
mixed salad with two different dressings € 9,80

dazu wahlweise...

additionally you can choose...

gebratene Pilze *(vegan)*
sautéed mushrooms € 5,20

**gebackene Hähnchenbrustfilets
mit süß-scharfem Dip** a, d, 3, 4
*fried chicken breast
with sweet-hot dip* € 7,80

Rinderstreifen
beef strips € 9,50

kleiner Salat als Beilage b, m, n
small salad as sidedish € 5,20

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Zanderstreifen g, m,
lamb's lettuce with potato dressing and stripes of pikeperch € 13,80

"Garnelenpfännle"

Garnelen mit Kirschtomaten und Knoblauch in heißer Kräuterbutter b, h,
"prawn pan"
Prawns with cherry tomatoes and garlic in hot herb butter € 14,80

Mit Walnusskruste gratinierter Ziegenkäse auf Rote Beete-Apfelsalat i, m, n
goat cheese gratinated with walnuts
and a salad made of beetroot and apples € 9,80

Suppen / soups

Rinderbrühe mit Brätspätzle b, 2
consommé with "Bavarian sausage meat spaetzle" € 5,80

Fruchtige Tomatensuppe *(vegan)*
tomato soup € 6,20

Bärlauchsuppe mit Croûtons a, b, c,
wild garlic soup with croûtons € 6,80

Fleisch / meat

Kalbsbäckle in Estragon mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin b, c, n

*cheeks of veal in tarragon with vegetables
and potatoes au gratin*

€ 24,80

Gemüsecurry mit Rinderstreifen und Garnelen serviert mit Duftreis b, h, m, n

*vegetable curry with beef strips and prawns
served with fragrant rice*

€ 20,80

Metzgerkotelett (mind. 300gr) paniert in Butterschmalz mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat a, b, d, m, n, 2

*pork chops (at least 300gr) breaded in concentrated butter
with homemade potato-cucumber-salad*

€ 21,50

Allgäu Burger

**vom heimischen Rind zwischen selbstgebackenen Buns
mit roten eingelegten Zwiebeln,**

**Essiggurke und Bergkäse, dazu Steak-House-Sauce
und Kartoffeldippers** a, b, e, m, 2, 4

*allgäu burger from local beef with homemade buns,
served with red pickled onions, gherkin,
local cheese, steak-house-sauce & potato dippers*

€ 20,80

Steaks / steaks

bei jedem Steak ist eine Sauce und eine Beilage inkludiert
for each steak one side dish and one sauce is included

Kalbssteak	200 g	€ 26,00
<i>veal steak</i>	<i>+ 100 g / +100 g</i>	€ 13,00
Rumpsteak	200 g	€ 26,00
<i>rumpsteak</i>	<i>+ 100 g / +100 g</i>	€ 13,00
Rinderfilet	200 g	€ 32,00
<i>beef tenderloin</i>	<i>+ 100 g / +100 g</i>	€ 16,00

Saucen / sauces

Portweinjus _n, **Pfefferrahmsauce** _{b, n}, **Steak-House-Sauce** _{e, 2, 4}, **Sour-Cream** _b
Kräuterbutter _b, **Senf-Kapern-Mayonnaise** _{d, m}
*port wine jus, creamy pepper sauce, steak-house-sauce, sour-cream, herb butter,
mustard-caper-mayonnaise*

Beilagen/ side dishes

Speckbohnen _{b, 2}, **Grillgemüse**, **Ofenkartoffel** _b, **Pommes**, **Kartoffeldippers**
Bratkartoffeln _b, **Süßkartoffel-Pommes**
*green beans with bacon, grilled vegetable, baked potato, french fries,
potato dippers, roasted potatoes, sweet potato fries*

Jede weitere Beilage / Sauce

each additional side dish / sauce

je € 3,50

Allgäuer Spezialitäten / traditional specialities

Allgäuer Kässpätzlen mit Schmelz- und Röstzwiebeln und frischen Gartenkräutern a, b, n

traditional „cheese spaetzle“

with melted and fried onions and fresh garden herbs

€ 9,80

Allgäuer Zwiebelrostbraten mit Schmelzzwiebeln, Röstkartoffeln und Bratenjus b, n

roast beef with onions,

roasted potatoes and jus

€ 25,50

Fisch / fish

Wolfsbarsch auf Ratatouille

mit gelber Paprikabutter und Pesto-Tagliarini a, b, d, g, j, n

sea bass with ratatouille,

yellow bell pepper butter and pesto-tagliarini

€ 24,80

Auf der Haut gebratener Zander mit sautiertem Babyspinat, Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und Couscous a, b, g

pikeperch fried on the skin

with sautéed spinach, cherry tomatoes, roasted pine nuts and couscous

€ 23,50

Fleischlos / vegetarian

Duftreis mit Wokgemüse und Thai-Curry-Sauce b, n

*fragrant rice with asian vegetables from the wok
and thai-curry-sauce*

€ 13,80

Couscous mit jungem Spinat, Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen *(vegan)*

*couscous with spinach, cherry tomatoes
and roasted pine nuts*

€ 12,50

Ofenkartoffel mit Sour-Cream und buntem knackigen Salat b, m, n

baked potato with sour-cream and mixed salad

€ 10,50

Desserts / desserts

Crème Brûlée

mit frischen Früchten garniert b, c, d

crème brûlée with fresh fruits

€ 7,80

„Black and White“

Topfenmousse

trifft Schokokuchen mit flüssigem Kern a, b, c, d

curd cheese mousse meets

chocolate cake with liquid core

€ 9,80

Sorbetvariation

mit 3 verschiedenen Sorten d

3 scoops of sorbet

€ 6,50

Passionsfrucht-Bananenshake

mit frischer Minze und Blutorangensorbet *(vegan)*

passion fruit-banana shake with fresh mint and blood orange sorbet

€ 8,50

Waldfruchtragout im Crêpe mit Walnusseis a, b, d, i

crêpe filled with ragout of forest berries

with walnut icecream

€ 7,20

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über unser aktuelles Sorbetangebot.

Our service staff will inform you about our current sorbet specials.

Unsere kleine Karte

Gerne servieren wir Ihnen in der Bar, im Kaminzimmer oder in der Lobby
kleine Gerichte durchgehend von 10:00 bis 22:00 Uhr.

*We are happy to serve small dishes in our Bar, in the "Kaminzimmer"
or in the lobby from 10:00 am till 10:00 pm*

Kleiner Salat b, m, n / *small mixed salad*

5,20 €

Tomatencremesuppe (*vegan*) / *tomato soup*

5,80 €

Schweizer Wurstsalat b, m, n, 4 / *sausage salad with cheese*

9,80 €

Duett von Mozzarella und Tomate

mit frischem Rucola b, m, n

mozzarella and tomato

with fresh arugula

10,80 €

Brotzeitbrett a, b, m, n, 2

plate of local sausages and cheese, gherkins, horseradish, lard and bread

9,50 €

Allgäuer Kässpätzlen mit Schmelz- und Röstzwiebeln

und frischen Gartenkräutern a, b, n

traditional „cheese spaetzle“

with melted and fried onions and fresh garden herbs

9,80 €

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und Mehrwertsteuer.

All prices including service charge and tax.

Allergene Speisekarte

- a = Gluten
- b = Laktose
- c = Milcheiweiß
- d = Hühnerei
- e = Soja
- f = Erdnüsse
- g = Fisch
- h = Krebstiere / Krustentiere
- i = Schalenfrüchte / Nüsse
- j = Weichtiere / Schalentiere
- k = Lupine
- l = Sesam
- m = Senf
- n = Sellerie

Zusatzstoffe Speisekarte

- 1 = Schwefeldioxid
- 2 = Nitritpökelsalz
- 3 = Farbstoff
- 4 = Konservierungsstoffe