

Getränke

Getränke

Aperitif

Sekt

CASTELLER Fraenzi Frizzante ^{2,17}	11,0 %	0,101	€ 5,50
CASTELLER Fraenzi Rosé ^{2,17}	11,0 %	0,101	€ 5,50
Prosecco Waldhimbeere ^{1,2}	25,0 %	0,101	€ 6,90
Prosecco Wildkirschchili ^{1,2}	25,0 %	0,101	€ 6,90
Aperol Spritz ^{1,2,10,13}	14,0 %	0,301	€ 7,80
Hugo ^{1,2,10,13}	13,0 %	0,301	€ 7,80
Gin Chilla ^{1,2}	25,0 %	0,301	€ 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 %	€ 6,90
Campari Orange ¹	25,0 %	€ 6,90

Sherry

5 cl

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

Alkoholfrei

0,201

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}	0,20 l	€ 3,00
Orangenlimonade, Spezi, Zitronenlimonade	0,40 l	€ 4,20

Wasser

Allgäuer Alpenwasser s'middlere (medium)	0,25 l	€ 2,80
	0,75 l	€ 5,90
Allgäuer Alpenwasser s'bludde (still)	0,25 l	€ 2,80
	0,75 l	€ 5,90

Schweppes

Schweppes Ginger Ale ^{1,16}	0,20 l	€ 3,40
Schweppes Bitter Lemon ^{3,10,16}	0,20 l	€ 3,40
Schweppes Tonic Water ^{10,6}	0,20 l	€ 3,40

Fruchtsäfte

Apfelsaft	Maracuja Nektar	Orangensaft
Ananassaft	Sauerkirsch Nektar	Johannisbeer Nektar
Saftschorle	0,20 l	€ 2,80
	0,40 l	€ 3,90
Saft	0,20 l	€ 3,00
	0,40 l	€ 4,20

Bier

Allgäuer Brauhaus

Fassbier

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

Flaschenbier

Zwickel Naturtrübes			
Kellerbier ¹⁸	5,0 %	0,50l	€ 3,90
Urbayrisch Dunkel ¹⁸	5,3 %	0,50l	€ 3,90
Alt Kemptner Weisse ¹⁸	5,0 %	0,50l	€ 3,90
Weissbier Alkoholfrei ¹⁸	<0,5 %	0,50l	€ 3,90
Clausthaler Alkoholfrei ¹⁸	<0,5 %	0,33l	€ 3,40

Zötler Brauerei

Leichtes Weizen ¹⁸	2,9 %	0,50l	€ 3,90
-------------------------------	-------	-------	--------

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee "Royal Schümli"	€ 3,20
Espresso "Classico"	€ 2,90
Espresso "Classico" doppelt	€ 4,50
Espresso Macchiato ^s	€ 3,00
Latte Macchiato ^s	€ 3,70
Cappuccino ^s	€ 3,90
Milchkaffee ^s	€ 3,90
Espresso con Grappa	€ 5,60
Grappa Cellini Riserva	
Kaffee con Amaretto	€ 4,70
Tasse heiße Schokolade ^s	€ 3,60
Tee von Ronnefeldt	
Glas Tee	€ 2,90
Kännchen Tee	€ 4,80
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

**Räucherlachsterrine mit Frischkäse und Forellenkaviar
auf Gurkencarpaccio mit Honig-Dill-Senfsauce** b, c, g, m, n
*smoked salmon terrine with cream cheese and trout caviar
on cucumber carpaccio with honey-dill-mustard sauce* € 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 Wildkräutersalat
und Feigenchutney** b, m, n, i
*goat cheese gratinated with walnuts,
wild herb salad and fig chutney* € 9,80

Suppen / soups

Rinderbrühe mit Brätstrudel a, b, c, d, n, 2
consommé with sausage meat strudel € 5,80

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

Kürbissuppe mit steirischem Kürbisöl b
pumpkin soup with styrian pumpkin oil € 6,80

Fleisch / meat

Hirsch-Rückensteak mit sautierten Pilzen

dazu Brokkoli und Haselnußspätzle a,d

steak of venison with sautéed mushrooms

served with broccoli and "hazelnut spaetzle"

€ 28,00

Rehragout mit Rosenkohl, Maronenklößchen

und Preiselbeeren a, b, dn

ragout of venison with brussels sprouts,

chestnut dumplings and cranberries

€ 19,80

½ Ente an Orangensauce mit Blaukraut

und Kartoffelknödel

½ duck with orange sauce, red cabbage

and potato dumplings

€ 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

Gebratenes Saiblingsfilet

mit buntem Gemüse und Duftreis b, g, n

roasted char filet

with vegetable and fragrant rice

€ 24,80

Auf der Haut gebratener Zander mit cremigem Weinkraut, und sautierten Butterkartoffeln b, g

pikeperch fried on the skin

with creamy sauerkraut and sautéed butter potatoes

€ 23,50

Fleischlos / vegetarian

Rahmpilze mit Maronenklößchen a,b,d

mushrooms in creamy sauce with chestnut dumplings

€ 15,80

"Humus"

Kichererbsenpüree mit gebratenen Zucchinischeiben

und konfierten Kirschtomaten *(vegan)*

"Humus"

chickpea puree with fried zucchini slice

and confit cherry tomatoes

€ 13,80

Ofenkartoffel mit Sour-Cream

und mediterranem Gemüse b, m, n

baked potato with sour cream

and mediterranean vegetable

€ 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 ^a

3 scoops of sorbet

€ 6,50

Glühweinsorbet mit Mandelcreme

und Zwetschgenröster (*vegan*)

mulled wine sorbet with almond cream and plum roaster

€ 7,80

Kürbiskernparfait mit Zwetschgenröster ^{a, b, d, i}

pumpkin seed parfait with plum roaster

€ 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*
6,20 €

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