

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

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

Wasser

Allgäuer Alpenwasser s mittlere (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	5,3 %	0,30l	€ 3,20
	5,3 %	0,50l	€ 3,80
Radler ¹⁶	2,7 %	0,30l	€ 3,20
	2,7 %	0,50l	€ 3,80
Büble Weißbier	5,3 %	0,30l	€ 3,20
	5,3 %	0,50l	€ 3,80
Colaweizen ^{1, 9, 16}	2,7 %	0,30l	€ 3,20
	2,7 %	0,50l	€ 3,80
Russ ¹⁶	2,7 %	0,30l	€ 3,20
	2,7 %	0,50l	€ 3,80
Teutsch Pils	4,8 %	0,30l	€ 3,20
	4,8 %	0,50l	€ 3,80

Flaschenbier

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

Zötler Brauerei

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

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee "Royal Schümli"	€ 2,80
Espresso "Classico"	€ 2,70
Espresso "Classico" doppelt	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 3,40
Cappuccino	€ 3,60
Milchkaffee	€ 3,80
Espresso con Grappa	€ 5,20
Grappa Cellini Riserva	
Kaffee con Amaretto	€ 4,50
Tasse heiße Schokolade	€ 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	

1 mit Farbstoff (en)

2. mit Konservierungsstoff (en)

3. mit Antioxidationsmittel

4. mit Geschmacksverstärker (n)

5. mit Schwefeldioxid

6. mit Schwärzungsmittel

7. mit Phosphat

8. mit Milcheiweiß / Lactose

9. mit Koffein

10. mit Chinin

11. mit Süßungsmittel

12. enthält eine Phenylalaminquelle (ist bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben)

13. gewachst (Früchten und Obst)

14. mit Taurin

15. mit Nitritpöckelsalz

16. Säuerungsmittel

17. Sulphite

Speisen

Vorspeisen / starters

**Angemachtes Tartar vom Rinderfilet mit hausgemachten Kartoffelchips,
Wildkräutersalat und gegrilltem Brot** a, b, d, g, m

*beef tartar with homemade potato chips,
salad with wild herbs and roasted bread*

€ 16,50

**Bunte Salatkomposition aus angemachten Salaten und knackigem
Blattsalat mit zweierlei Dressing** b, m

mixed salad with two different dressings

€ 9,50

dazu wahlweise...

additionally you can choose...

gebratene Pilze

sautéed mushrooms

€ 4,00

Hähnchenstreifen

chicken strips

€ 5,50

Rinderstreifen

beef strips

€ 7,50

kleiner Salat als Beilage zu Kässpätzlen,

Zwiebelrostbraten oder einem Steak b, m

*small salad as sidedish with "cheese spaetzle", roast beef with onions
or a steak*

€ 4,80

**Geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce
und Zupfsalat** g, m, o

*Smoked salmon with lettuce
and a honey-dill-mustard sauce*

€ 14,50

**Bruschetta "Caprese" auf geröstetem Bauernbrot mit Kirschtomaten,
Mozzarellaperlen und Rucola** a, b

*Bruschetta „Caprese“ on roasted farmer bread
with cherry tomatoes, mozzarella and arugula*

€ 8,50

Suppen / soups

**Rinderbrühe mit
hausgemachtem Brätstrudel** a, b, c, d, o

consommé with sausage meat strudel

€ 5,80

**Kokos-Zitronengrassuppe
mit Flusskrebse** h, o

coconut-lemon-grass soup with crayfish

€ 6,80

**Getrübete Kartoffelschaumsuppe
mit Speckchip** b, p, o

truffled potato cream soup with a bacon chip

€ 6,50

Fleisch / meat

**Gebratene Maispoularde unter der
Parmesankruste auf Tomatensugo
mit Pestotagliarini** a, b, i

*grilled corn chicken with a parmesan crust
with tomato sugo and pesto tagliarini*

€ 19,50

**Rosa gebratenes Schweinefilet mit Portweinjus,
Bohngemüse und Kartoffelstampf** b, m, o

*fillet of pork with port wine jus,
green beans and mashed potatoes*

€ 20,50

**Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren,
Röstkartoffeln, roten Zwiebeln
und frischen Gartenkräutern** a, d

*„Wiener Schnitzel“ Escalope of veal with
cranberries, roasted potatoes, red onions and
fresh garden herbs*

€ 22,50

**Allgäu Burger
vom heimischen Rind zwischen selbstgebackenen
Buns mit roten eingelegten Zwiebeln, Speck,
Essiggurke und Bergkäse, dazu Steak-House-Sauce
und Kartoffeldippers** a, b, c, m, p

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

€ 19,50

Steaks / steaks

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

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

Saucen / sauces

**Portweinjus ^o, Pfefferrahmsauce ^o, Steak-House-Sauce ^p, 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 ^p, Grillgemüse, Ofenkartoffel ^b, Pommes, Kartoffeldippers
Bratkartoffeln, 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 Röstzwiebeln und frischen Gartenkräutern a, b, d

traditional „cheese spaetzle“

with fried onions and fresh garden herbs

€ 9,50

Allgäuer Zwiebelrostbraten mit Kässpätzlen und Röstzwiebeln a, b, d, o

roast beef with onions and

„cheese spaetzle“ with fried onions

€ 25,50

Fisch / fish

Auf der Haut gebratene Ottobeurer Lachsforelle mit Flusskrebbrisotto und gebratenem Pernot-Fenchel a, b, d, o

Ottobeurer salmon trout fried on the skin with

crayfish risotto and roasted pernot-fennel

€ 23,50

Filets von der fangfrischen Forelle im Spinatbett mit Kartoffelmousseline a, b, g

fillets of freshly caught trout with

spinach and potato mousseline

€ 20,50

Fleischlos / *vegetarian*

**Pestotagliarini mit Tomatensugo,
Rucola und frischem Parmesan** ^{a, b, i}
*pesto tagliarini with tomato sugo,
arugula and fresh parmesan*

€ 12,50

**Cremiges Risotto mit
gebratenem Antipasti Gemüse** ^b
Creamy risotto with roasted anti-pasti vegetable

€ 13,50

**Ofenkartoffel mit Sour-Cream
und buntem knackigen Salat** ^{b, m}
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“

Weißes Mousse au Chocolat

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

white mousse au chocolat meets

chocolate cake with liquid core

€ 7,30

Sorbetvariation

mit 3 verschiedenen Sorten

3 scoops of sorbet

€ 6,50

Pina Colada-Eis

mit Passionsfrucht-Bananen b, c, d

Pina Colada ice cream with

passionfruit bananas

€ 7,50

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} / *small mixed salad*

4,80 €

Allgäuer Gulaschsuppe _{b, m, o} / *allgäuer goulash soup*

6,20 €

Schweizer Wurstsalat _{a, b, m, o} / *sausage salad with cheese*

9,80 €

**Bruschetta "Caprese" auf geröstetem Bauernbrot mit Kirschtomaten,
Mozzarellaperlen und Rucola** _{a, b}

*Bruschetta „Caprese“ on roasted farmer bread
with cherry tomatoes, mozzarella and arugula*

8,50€

Käseauswahl _{a, b, m} / *cheese variation*

9,50 €

Brotzeitbrett _{a, b, m, o, p}

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

9,50 €

Allgäuer Kässpätzlen _{a, b, d} / *„cheese spaetzle“*

9,50 €

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 = Schwefeldioxid
o = Sellerie
p = Nitritpökelsalz
q = Farbstoff