

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 <sup>1, 3, 9, 12, 16</sup>

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 <sup>1, 16</sup>	0,20 l	€ 3,20
Schweppes Bitter Lemon <sup>3, 10, 16</sup>	0,20 l	€ 3,20
Schweppes Tonic Water <sup>10, 6</sup>	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 <sup>18</sup>	5,3 %	0,30l	€ 3,20
	5,3 %	0,50l	€ 3,80
Radler <sup>16,18</sup>	2,7 %	0,30l	€ 3,20
	2,7 %	0,50l	€ 3,80
Büble Weissbier <sup>18</sup>	5,3 %	0,30l	€ 3,20
	5,3 %	0,50l	€ 3,80
Colaweizen <sup>1, 9, 16, 18</sup>	2,7 %	0,30l	€ 3,20
	2,7 %	0,50l	€ 3,80
Russ <sup>16, 18</sup>	2,7 %	0,30l	€ 3,20
	2,7 %	0,50l	€ 3,80
Teutsch Pils <sup>18</sup>	4,8 %	0,30l	€ 3,20
	4,8 %	0,50l	€ 3,80

### Flaschenbier

#### Zwickel Naturtrübes

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

### Zötler Brauerei

Leichtes Weizen <sup>18</sup>	2,9 %	0,50l	€ 3,80
-------------------------------	-------	-------	--------

# Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee "Royal Schümli"	€ 2,80
Espresso "Classico"	€ 2,70
Espresso "Classico" doppelt	€ 4,50
Latte Macchiato <sup>s</sup>	€ 3,40
Cappuccino <sup>s</sup>	€ 3,60
Milchkaffee <sup>s</sup>	€ 3,80
Espresso con Grappa	€ 5,20
Grappa Cellini Riserva	
Kaffee con Amaretto	€ 4,50
Tasse heiße Schokolade <sup>s</sup>	€ 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
9. 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 zu Kässpatzen,  
Zwiebelrostbraten oder einem Steak** b, m, n  
*small salad as sidedish with "cheese spaetzle", roast beef with onions  
or a steak* € 5,20

**Tatar vom geräucherten Lachs mit gebratenen Zucchinischeiben  
und Wasabi-Limonendip** b, g, 4

*smoked salmon tatar with fried slices of zucchini  
and wasabi-lemon-dip*

€ 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*

€ 9,50

## Suppen / soups

**Rinderbrühe mit Kräuterflädle** a, b, d, n

*consommé with strips of herb-pancake*

€ 5,80

**Kürbis-Ingwersuppe mit kandierte(n) Kürbiskernen** *(vegan)*

*pumpkin-ginger-soup with candied pumpkin seed*

€ 6,80

**Allgäuer Käs'suppe mit Croûtons** a, b, n

*Allgäuer cheese soup with croûtons*

€ 6,20



## Fleisch / meat

**Lammrücken mit Erbsen-Pfefferminzpüree  
und sautierten Kohlrabispalten** b, i

*lamb saddle with pea-peppermint-purée  
and sautéed kohlrabi*

€ 28,50

**Thai-Curry mit Hühnerbruststreifen und Granatapfel,  
asiatischem Wokgemüse und schwarzen Tagliarini** a, m, n

*thai-curry with chicken breast strips and pomegranate,  
asian vegetables from the wok and black tagliarini*

€ 20,50

**Cordon Bleu vom Kalb  
mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat** a, b, d, m, n, 2

*veal cordon bleu  
with homemade potato-cucumber-salad*

€ 23,80

**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*

€ 19,80

## Steaks / steaks

bei jedem Steak ist eine Sauce und eine Beilage inkludiert

*for each steak one side dish and one sauce is included*

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

### Saucen / sauces

**Portweinjus<sub>n</sub>, Pfefferrahmsauce<sub>b, n</sub>, Steak-House-Sauce<sub>e, 2, 4</sub>, Sour-Cream<sub>b</sub>**

**Kräuterbutter<sub>b</sub>, Senf-Kapern-Mayonnaise<sub>d, m</sub>**

*port wine jus, creamy pepper sauce, steak-house-sauce, sour-cream, herb butter, mustard-caper-mayonnaise*

### Beilagen/ side dishes

**Speckbohnen<sub>b, 2</sub>, Grillgemüse, Ofenkartoffel<sub>b</sub>, Pommes, Kartoffeldippers**

**Bratkartoffeln<sub>b</sub>, 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 Röstkartoffeln und Bratenjus** a, b, n

*roast beef with onions,*

*roasted potatoes and jus*

€ 25,50

## Fisch / fish

### **Ottobeurer Lachsforelle mit gecrunchtem Wildreis und Erbsenmouseline** b, d, g, i, n

*Ottobeurer salmon trout*

*with crunched wild rice and pea-mouseline*

€ 24,80

### **Auf der Haut gebratener Zander mit sautiertem Babyspinat, Kirschtomaten und Couscous** a, b, g, n

*zander fried on the skin*

*with sautéed spinach, cherry tomatoes and couscous*

€ 23,50

## Fleischlos / vegetarian

### **Schwarze Tagliarini mit Wokgemüse und Thai-Curry-Sauce** ,a,n

*black tagliarini with asian vegetables from the wok  
and thai-curry-sauce*

€ 13,80

### **Couscous mit jungem Spinat, Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen** a (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

### **Pilzragout mit Aprikosen-Semmelknödel** a,b,d,1

*mushroom ragout with apricot-bread-dumpling*

€ 15,80

## 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*

€ 8,50

### Sorbetvariation

**mit 3 verschiedenen Sorten** d

*3 scoops of sorbet*

€ 6,50

**Cocos-Panna-Cotta mit mariniertes Ananas** *(vegan)*

*coconut panna cotta with marinated pineapple*

€ 7,50

**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 €

**Tomatencrèmesuppe** (*vegan*) / *tomato soup*

5,80 €

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

9,80 €

**Bruschetta "Caprese" auf geröstetem Bauernbrot mit Kirschtomaten,**

**Mozzarellaperlen und Rucola** a, b, m, n

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

9,50 €

**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