



VORSPEISEN

Kräftige Rindfleischbrühe mit Schnittlauchröllchen

2 Brätknödel und Backspätzle 5,90 €

Hausgemachten Pfannkuchen-Flädle 5,60 €

Karotten-Ingwer-Suppe 6,80 €
mit Tomaten und Sahne verfeinert,
angerichtet mit gerösteten Croûtons

SALATE

Gemischter Beilagensalat 5,40 €

Hähnchensalat 16,40 €
mit knusprig-panierten Hähnchenstreifen, bunten Salaten
der Saison in Himbeerdressing, garniert mit Tomaten und
wahlweise mit Baguette-Brot

Garnelensalat 16,90 €
in Butter, Zitrone und Rosmarin gebratene Garnelen, auf
bunten Salaten der Saison, garniert mit Tomaten und Gurken in
Honig-Senf-Dressing und wahlweise mit Baguette-Brot

Pfifferlingssalat 16,40 €
mit gebratenen, frischen Pfifferlingen, Karotten, Gurken,
Weißkraut, hausgemachtem, frischem Kartoffelsalat,
Hausdressing und wahlweise mit Baguette-Brot



HAUPTSPEISEN

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 15,40 €
mit Pommes Frites oder hausgemachtem,
frischem Kartoffelsalat

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 18,90 €
mit gebratenen, frischen Pfifferlingen
und Petersilienkartoffeln

Schweinemedallions vom Grill 18,40 €
Schweinefilets in Bratensauce mit frisch gebratenen
Champignons und frischen Eierspätzle

Cordon bleu 17,40 €
knusprig paniertes Schweineschnitzel mit geschmolzenem
Allgäuer Edamer, Schinken und Pommes Frites oder
hausgemachtem, frischem Kartoffelsalat

Cordon Bleu 20,90 €
mit gebratenen, frischen Pfifferlingen
und Petersilienkartoffeln

Allgäuer Pfännle 19,40 €
Schweinefilets vom Grill mit frischen Eierspätzle und
Bratensauce, mit Champignons verfeinert, im Pfännle
angerichtet und mit Allgäuer Edamer überbacken

Schweinemedallions „Florentiner Art“ 21,40 €
Schweinefilets vom Grill mit gebratenen, frischen
Pfifferlingen auf einer Sauce mit herrlichem Aroma
von Sahne und Oregano, serviert mit Kroketten

Wir empfehlen hierzu unseren Gemischten Beilagensalat 5,40 €



HAUPTSPEISEN

Schweinefilets „Francaise“ 19,90 €
mit Bratensauce, Champignons und Rahmbrie
überbacken, garniert mit Preiselbeeren und Kroketten

Zwiebelrostbraten 24,70 €
Rinderlende vom Grill mit Bratensauce und herrlich
knusprigen, frischen Röstzwiebeln mit Pommes Frites

oder

mit Allgäuer Kässpätzchen 27,20 €

Rumpsteak 25,90 €
Rinderlende vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes Frites

Rinderlende „König Ludwig“ 26,90 €
mit gebratenem Camembert, Kroketten,
garniert mit Preiselbeeren auf Sherry-Sauce

Rinderlende „Florentiner Art“ 27,90 €
mit gebratenen, frischen Pfifferlingen auf einer
Sauce mit herrlichem Aroma von Sahne und
Oregano, serviert mit Kroketten

Hähnchenschnitzel 17,20 €
vom Hähnchenbrustfilet mit Pommes Frites oder
hausgemachtem, frischem Kartoffelsalat

Hähnchenbrustfilet 19,90 €
mit Petersilienkartoffeln, Orangen-Butter-Sauce
und frisch gegrilltem Gemüse

Wir empfehlen hierzu unseren Gemischten Beilagensalat 5,40 €



VOM FISCH

Lachsfilet 22,60 €
mit Honig-Senfsauce, Petersilienkartoffeln
und frischem Marktgemüse

Lachsfilet 23,70 €
mit frisch gegrilltem Gemüse, Orangen-Butter-Sauce,
Röstmandeln und Petersilienkartoffeln

VOM WILD

Hirschbraten 22,90 €
in Lorbeerblättern, Karotten und Salbei gebraten,
mit Wacholder-Rahmsauce, Preiselbeerbirne,
Apfel-Blaukraut und frischen Eierspätzle

oder

mit hausgemachten Semmelknödel 23,90 €

VEGETARISCH

Rahmknödel 15,50 €
Hausgemachte Semmelknödel mit Pfifferlings-Rahmsauce,
gebratenen, frischen Pfifferlingen und Kräutern

Gebratener Camembert 15,90 €
aus bayerischer Herstellung, paniert, mit Preiselbeeren
angerichtet, dazu servieren wir einen bunten Salat

Allgäuer Kässpätzlen 12,90 €
mit dreierlei Käs (Emmentaler, Mozzarella und Bergkäse),
serviert mit Röstzwiebeln

Wir empfehlen hierzu unseren Gemischten Beilagensalat 5,40 €



DESSERTS

Bayerische Creme	7,20 €
mit Vanilleeis, marinierten, frischen Erdbeeren, hausgemachter Erdbeersauce, überzogen mit feinen Raspeln aus weißer Schokolade	
Erdbeertraum	7,20 €
Vanilleeis und Erdbeersorbet mit frischen Erdbeeren, hausgemachter Erdbeersauce und Schlagsahne	
Sommereisteller	6,70 €
Mango- und Erdbeersorbet, hausgemachte Erdbeersauce, marinierte, frische Erdbeeren und Schlagsahne	
Panna Cotta	6,50 €
Italienische Spezialität mit frischen Früchten der Saison, hausgemachter Erdbeersauce, überzogen mit feinen Raspeln aus weißer Schokolade	
Espresso Affogato	4,70 €
Espresso mit cremigem Vanilleeis	

Für unsere Desserts verwenden wir ausschließlich frisches Eis der Allgäuer Eismanufaktur aus Isny im Allgäu

UMBESTELLUNG

Bei Umbestellungen von Hauptspeisen berechnen wir je Beilage folgende Aufschläge:

Pommes Frites oder Kroketten	1,80 €
Hausgemachter, frischer Kartoffelsalat	1,80 €
Petersilienkartoffeln oder frische Eierspätzle	1,80 €
Salat oder frisches Marktgemüse	2,50 €
Allgäuer Kässpätzchen oder Apfel-Blaukraut	2,50 €
Hausgemachten, frischen Semmelknödel	2,50 €
Gegrilltes, frisches Gemüse	3,00 €
Gebratene, frische Pfifferlinge	3,50 €

Für den Ausweis von Allergenen und Zusatzstoffen kommen Sie gerne auf uns zu.



KAFFEE

Italienische Röstung, mit der Siebträgermaschine für Sie
zubereitet

Espresso	2,30 €
Espresso Doppio	4,00 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Espresso Affogato	4,70 €
Cappuccino	4,20 €
Latte Macchiato	4,60 €
Cafe Crema	3,20 €

Auf Nachfrage alternativ gerne mit Hafermilch verfügbar

TEE

SOURCER Tee-Auswahl im Pyramidenbeutel:

Früchtetee – Blaubeere & Holunder	3,50 €
Grüntee – Passionsfrucht & Mango	3,50 €
Schwarztee – English Breakfast	3,50 €
Pfefferminztee – Pfefferminze & Spearmintze	3,50 €



OFFENE WEIßWEINE

Lugana Bulgarini

6,80 €

Qualitätswein, Weingut Bulgarini, Pozzolengo/Italien, trocken.
Fruchtig mit zarten Aromen von Zitrus und Pfirsich, aromatisch
und harmonisch am Gaumen.

Zweigelt

7,30 €

Weingut Hütter, St. Anna/Aigen/Österreich, halbtrocken.
Ein toller Weißwein aus der Blauen Zweigelt-Traube.
Im Duft und im Geschmack Erdbeere und Himbeere.
Ausbalancierte Restsüße mit gut eingebundener Säure.

Grauer Burgunder

5,90 €

Deutscher Qualitätswein, Weingut Martinushof, Rheinhessen,
trocken. Cremiger, vollmundiger Wein, mit weicher Säure und
Aromen von gelben Früchten und einem Hauch von Vanille.

Bodenheimer Silberberg Riesling

5,60 €

Deutscher Qualitätswein, Weingut Martinushof, Rheinhessen,
trocken. Dieser Wein weckt mit Aromen von Pfirsich und
Zitrone die Sinne. Seine Mineralität gepaart mit der angenehmen
Säure, reflektiert das besondere Terroir aus der Lage Silberberg.

OFFENE ROSÉWEINE

Scaia Rosato

6,70 €

Weingut Tenuta Sant'Antonio, Venetien/Italien, trocken.
Wunderbar frischer, sommerlicher Roséwein mit Aromen von
Erdbeeren, Himbeeren und Rosen. Im Geschmack angenehm weich.

Blanc de Noir

5,90 €

Deutscher Qualitätswein, Weingut Martinushof, Rheinhessen,
trocken. Feiner Beerenduft und sehr schöne Fülle am Gaumen.
Ein gehaltvoller Rheinhesse, trocken, mit dezenter, angenehmer
Fruchtsäure.



OFFENE ROTWEINE

Primitivo Ventiterre

6,30 €

Qualitätswein Cantina Zonin, Salento/Italien, trocken. Ein vollmundiger Primitivo mit weichen Tanninen und Aromen von dunklen Beeren.

Martin Heerdt

5,90 €

Deutscher Qualitätswein, Weingut Martinushof, Rheinhessen, trocken. Komplexer Rotwein mit reifer Tanninstruktur und feinen würzigen Aromen vom Eichenholz. Im Geschmack trifft Pfeffer, Pflaume, Sauerkirsche auf dunkle Schokolade.

Alle offenen Weine reichen wir Ihnen in der 0,20 l Glaskaraffe.

Weinschorle, klein	0,20 l	4,20 €
Weinschorle, groß	0,50 l	6,50 €

FLASCHENWEINE

Lugana Bulgarini, Weißwein	26,00 €
Zweigelt, Weißwein	28,00 €
Grauer Burgunder, Weißwein	24,00 €
Bodenheimer Silberberg Riesling, Weißwein	23,00 €
Scaia Rosato, Roséwein	25,50 €
Blanc de Noir, Roséwein	24,50 €
Primitivo Ventiterre, Rotwein	24,00 €
Martin Heerdt, Rotwein	23,50 €

Alle Flaschenweine beinhalten jeweils 0,75 l. Weiß- und Roséweine servieren wir Ihnen im Flaschenkühler mit Eiswürfeln.



GETRÄNKE

Softgetränke & Säfte

Wasser, Classic	0,25 l	2,70 €
Wasser, Classic	0,50 l	3,80 €
Wasser, Classic	0,75 l	6,00 €
Wasser, still	0,25 l	2,60 €
Wasser, still	0,50 l	3,70 €
Wasser, still	0,75 l	6,00 €
Spezi, klein	0,25 l	3,30 €
Spezi, groß	0,50 l	4,30 €
Zitronenlimonade	0,50 l	4,20 €
Schwip Schwap Orangenlimonade	0,33 l	3,50 €
Coca-Cola, groß	0,50 l	4,40 €
Pepsi Cola	0,33 l	3,50 €
Pepsi Zero	0,33 l	3,50 €
Almdudler Original	0,35 l	3,50 €
Apfelsaft, klein	0,20 l	3,50 €
Orangensaft, klein	0,20 l	3,50 €
Traubensaft, klein	0,20 l	3,50 €
Johannisbeersaft, klein	0,20 l	3,50 €
Maracujasaft, klein	0,20 l	3,50 €
Schweppes Bitter Lemon	0,20 l	3,50 €
Saftschorle, klein	0,25 l	2,90 €
Saftschorle, groß	0,50 l	4,30 €

Allgäuer Alpenwasser – „d'Hiesige“-Saftschorlen

Magda, Orange-Hagebutte	0,33 l	3,50 €
Xaver, Zitrone Naturtrüb-Fichte	0,33 l	3,50 €
Anderl, Schiwasser	0,33 l	3,50 €
Finl, Apfel Naturtrüb-Zirbe	0,33 l	3,50 €



GETRÄNKE

Biere

Allgäuer Brauhaus Urtyp Export	0,25 l	3,30 €
Allgäuer Brauhaus Urtyp Export	0,50 l	4,30 €
Allgäuer Büble, Bayrisch Hell	0,50 l	4,30 €
Allgäuer Brauhaus Zwickel Kellerbier	0,50 l	4,40 €
Allgäuer Brauhaus Teutsch Pils	0,33 l	3,90 €
Allgäuer Büble, Urbayrisch Dunkel	0,50 l	4,40 €
Allgäuer Büble, Radler (Naturtrüb)	0,50 l	4,20 €
Radler	0,50 l	4,20 €
Almradler – Bayrisch Hell, Almdudler	0,50 l	4,20 €

Alkoholfrei

Allgäuer Büble, Bayrisch Hell	0,50 l	4,30 €
Clausthaler Original	0,50 l	4,30 €
Clausthaler Extra Herb	0,50 l	4,30 €
Radler	0,50 l	4,20 €
Almradler – Bayrisch Hell, Almdudler	0,50 l	4,20 €

Weizenbiere

Allgäuer Büble, Edelweissbier	0,50 l	4,30 €
Alt Kemptener Weiße, dunkel	0,50 l	4,40 €
Cola-Weizen	0,50 l	4,40 €
Russ	0,50 l	4,30 €

Alkoholfrei

Allgäuer Büble Edelweissbier	0,50 l	4,30 €
Schöffelhofer	0,50 l	4,40 €
Cola-Weizen	0,50 l	4,40 €
Russ	0,50 l	4,30 €



GETRÄNKE

Aperitif

Prosecco Valdo	0,10 l	5,30 €
Hugo		6,80 €
Aperol Spritz		6,80 €
Wild Berry Lillet		6,80 €
Orange-Lillet-Spritz		6,80 €
Sarti Rosa Spritz		6,80 €
Prosecco Crodino		5,90 €

Alkoholfrei

Hugo (Alkoholfrei)		6,80 €
Bella Vita Spritz (Aperol Spritz Alkoholfrei)		6,80 €
Crodino Spritz (Alkoholfrei)		5,90 €
Prosecco Crodino (Alkoholfrei)		5,90 €

Spirituosen

Orangenlikör / Grand Marnier	2 cl	4,00 €
Eierlikör / Brennerei Weis	2 cl	3,50 €
Haselnusslikör / Allgäu Brennerei	2 cl	4,00 €
Mandellikör / Galatti Amaretto	2 cl	4,00 €
Marillenlikör / Allgäu Brennerei	2 cl	4,00 €
Sahnelikör / Baileys Irish Cream	2 cl	4,00 €
Williams / Brennerei Weis	2 cl	3,80 €
Williams Birne / Brennerei Weis	2 cl	4,20 €
Obstler / Brennerei Weis	2 cl	3,00 €
Kirschwasser / Brennerei Weis	2 cl	3,00 €
Gebirgsenzian / Brennerei Hörmann	2 cl	3,50 €
Grappa La Delicata / Brennerei Roner	2 cl	4,00 €
Grappa La Gold / Brennerei Roner	2 cl	4,00 €
Waldhimbeergeist / Brennerei Weis	2 cl	3,90 €
Jägermeister	2 cl	3,30 €
Asbach Uralt	2 cl	3,80 €
Giacomo Sperone Fior d'Uovo, Likör	2 cl	3,80 €
Ramazzotti, Kräuterlikör	2 cl	3,80 €
Averna, Kräuterlikör	2 cl	3,80 €