



Alpe
Dornach
1.000 Meter ü. d. Meer



Ein ♥-liches „Grüß Gott“ auf der **Alpe Dornach**

1.000 Meter ü.d. Meer

Gastfreundschaft erleben

Lehnt euch zurück & genießt die wunderschöne Allgäuer Bergwelt in unserem Wintergarten oder auf unserer „Alpinum Terrasse“. Gemütliches Beisammensein im Allgäuer Stübli, wo alles im Jahre 1985 begann oder im Kaminzimmer, das mit hochwertigen Schreinerarbeiten & Altholz liebevoll & gemütlich eingerichtet wurde.

Allgäuer Alpinküche

Kulinarisch verwöhnen wir euch mit unserer regionalen, saisonalen & frisch zubereiteten Alpinküche, die unsere Liebe zum Kochhandwerk widerspiegelt. Erlebt traditionelle Allgäuer Spezialitäten in Kombination mit moderner Leichtigkeit. Kommt in den Genuss unserer Gerichte vom Ochsen aus eigener Aufzucht, Wild aus Tiefenbacher Jagdrevieren & natürlich unseren selbstgebackenen Kuchen nach Omas Rezepten. Fragt doch nach unserer separaten Weinkarte, die perfekt mit unserer Alpinküche harmoniert.

Auch für Vegetarier & Veganer bieten wir leckere Gerichte

Ihr erkennt diese an  (vegetarisch) &  (vegan).

Feste feiern

Plant ihr eine Betriebs- oder Familienfeier? Wir stehen euch mit Rat & Tat zur Seite & freuen uns, euch bei der Planung & Durchführung eurer Feierlichkeiten für bis zu 150 Personen zu unterstützen. Gerne gehen wir auf individuelle Wünsche ein - vom zünftigen Hüttenabend mit Live-Musik bis zum 7-Gänge Fine Dining Menü!

Genießerzeiten

Täglich von 7:30 bis 23 Uhr | kein Ruhetag | ganzjährig für euch geöffnet

Älplerfrühstück von 7:30 bis 10:30 Uhr (mit Voranmeldung)

Brotzeiten & Weißwurstfrühstück täglich ab 10 Uhr

Durchgehend warme Küche von 11:30 bis 21 Uhr

Kostenfreie Parkplätze direkt am Haus



Passwort alpe777#

Urlaub auf der Alpe Deluxe

Ihr verbringt euren Urlaub 1.000 Meter über dem Meer, in idyllischer Atmosphäre, inmitten duftender Bergwiesen & umgeben von der einzigartigen Oberstdorfer Bergwelt. Zu jeder Jahreszeit sind Wanderungen direkt ab der Haustüre möglich! Taucht ein in die Faszination des Allgäus & erlebt den Zauber der vielfältigen Landschaft.

Nutzt hierfür im Sommer das **Bergbahnticket inklusive**, mit dem ihr bereits am Tag der Anreise **gratis alle Bergbahnen in Oberstdorf & Kleinwalsertal (Mai-Nov.)** genießen könnt.

Ihr wollt 100 % Entspannung? Dann plant doch einen Faulenzertag an unserem **BIO-Schwimmteich** ein - exklusiv für unsere Hausgäste!

Im Winter erlebt ihr grenzenlosen Pistenspaß in der Skiregion Oberstdorf-Kleinwalsertal. Unser **Skishuttle** bringt euch auf Wunsch direkt ins Skigebiet. Frisch gespurte Langlaufloipen & über 140 km gut geräumte Wanderwege lassen die Landschaft wie ein Bilderbuch erscheinen.

Entscheidet euch für unsere **exklusiven Doppelzimmer, Alpin Suiten & Alpin Suiten Deluxe** oder tankt neue Energie in einer unserer großzügigen **SPA Suiten mit eigener Sauna & Whirlpoolbadewanne**.

Weitere Infos für euren Wohlfühlurlaub findet ihr in unserem Hausprospekt oder sprecht uns an - wir beraten euch gerne!



Alpe Deluxe
gemütlicher Alpcharakter
& moderner, luxuriöser Wohnkomfort



Apero

CUVÉE NR. 8

Manufaktur Jörg Geiger | Schwäbische Alb, Deutschland
Stachelbeere | unreifer Apfel | Douglasienspitze
alkoholfrei prickelnd

0,1 5.90

ROSÉ SEKT, EXTRA DRY

Wein- & Sektgut Leitzgen | Mosel, Deutschland
Riesling & Spätburgunder

0,1 7.50

PFIRSICH SPRITZ

Pfirsichmark | Weißwein | Tonic | Minzblatt

0,2 8.50

V.D.N. KRACHERL

V.D.N. vom Grünen Veltliner | Domäne Wachau
Thomas Henry Tonic | Orange | Minzblatt

0,2 8.50

Vin Doux Naturel
besonderer Süßwein, bei dem die
alkoholische Gärung durch Zugabe
von Veltliner-Weinbrand
gestoppt wird

Unsere ausgesuchten Flaschen-
& Schaumweine findet ihr in
unserer
separaten
Weinkarte!



Unsere Weißweinempfehlung

WEISSWEIN CUVÉE C4

Weingut Axel Bauer | Baden, Deutschland
weiße Johannisbeere | gelbe Früchte
Maracuja | frische Kräuter | Minze | Zitrus | cremiger Schmelz

0,1 5.90 | 0,2 9.50 | 0,75 33.-

Brotzeit & Deftiges



HÜTTENAUFSTRICH

Brokkoli-Hanf | Wiesenkräuter
Sauerteigbrot

8.90

OBAZDA

bayerischer Camembertaufstrich
gepickelter Rettich | ofenfrische Breze



10.80

WEISSWÜRSTE^{1,2}

ein Paar von der Landmetzgerei Baur
ofenfrische Breze
süßer Senf

9.90

ALLGÄUER WURSTSALAT

Streifen von der Lyoner^{1,2} | grobe Senfvinaigrette
Essiggurken | gehobelte Radieschen
Fassbutter & Holzofenbrot

12.90

+ Bergkäsestreifen 2.80

ALPIN SANDWICH

Allgäuer Rauchforelle | geröstetes Holzofenbrot
zwei BIO-Spiegeleier | Meerrettichcreme | Kresse

16.90

RIESENBREZE

roher & gekochter Bauernschinken^{1,2} | Wildwurzeln^{1,2}
Haussalami^{1,2} | Bergkäse | Sennkäse | Obazda | Wurstsalat^{1,2}
frischer Meerrettich | Fassbutter

17.90

Scheibe Holzofenbrot	0.70
hausgemachtes Weißbier-Focaccia	2.90
Fassbutter	1.00
ofenfrische Breze	2.50
Riesenbreze	5.50

Vorweg & Zwischendurch



SALAT BOWL

Blatt- | Zupf- | Pflücksalat
Holunderblütenvinaigrette **oder** Alpkrauter-Joghurtdressing²
gefüllte Zucchinirollchen | Tomaten-Minz-Relish | gebläunte Paprika
gebrannte Sonnenblumenkerne
hausgebackenes Weißbier-Focaccia

9.90



ROTE BETE TATAR

Rettichrollchen | Senfkornkaviar
geröstete Haselnüsse | Pumpernickel-Crunch

13.90

ALLGÄUER BACHFORELLENFILET „SOUS VIDE“

Dickmilchsud & Chip | Bergschnittlauch-Öl
Gurkentapioka

16.90

HIRSCHKALBSCARPACCIO

Tannenwipfelpesto | geeister Büffelmozzarella | Balsamicoperlen
geröstetes Tramezzini

18.90

Die

Allgäuer

Fischzucht Ripfel

beliefert uns mit
geräucherten
Forellenfilets.



 
#alpedornach

 **Alpe
Dornach**
1.000 Meter ü. d. Meer

Suppe & Eintopf

TAFELSPITZCONSOMMÉ

Wurzelgemüse-Brunoise
Wildkräuterflädle

7.90

STRAUCHTOMATENSUPPE

Burrata-Gin-Schaum
Basilikumöl | Brotchip

8.90

(ohne Burrata-Gin-Schaum vegan)

ALLGÄUER KÄSERAHMSUPPE

Birnen-Bergpfeffer-Chutney
Blattkrapfen

9.90

BERGLINSEN-EINTOPF

süß-sauer | Salsiccia-Pflanzerl
marinierter Staudensellerie | Holzofenbrot

13.90

(ohne Salsiccia-Pflanzerl vegan)

Unser knuspriges Brot
kommt von der
Holzofenbäckerei

Schroth
aus Oberstdorf!



Scheibe Holzofenbrot	0.70
hausgemachtes Weißbier-Focaccia	2.90
ofenfrische Breze	2.50

 
#alpedornach

 Alpe
Dornach
1.000 Meter ü. d. Meer

Dornachs Alpinküche

Hausgemacht
aus unserer eigenen Patisserie.



ZITRONEN-KAISERSCHMARRN

Aprikosenragout | Frischkäsefrosting
gehobelte Pistazien



14.90

ALLGÄUER HÜTTENKÄSSPÄTZLE

Emmentaler | Bergkäse | Romadur
geschmelzte Zwiebeln & Röstzwiebeln
Blattsalat | Schnittlauchvinaigrette



17.90

DINKELWRAP

Allgäuer BIO-Sonnenblumenhack
Chili sin Carne | schwarze Bohnen | dreierlei Mais



17.60

SCHNITZEL „WIENER ART“

paniertes Schweinerückensteak
in Butterschmalz gebraten
BIO-Zitronenmarmelade | Pommes Frites

18.90

Blattsalat

Schnittlauchvinaigrette
gebrannte Sonnenblumenkerne
Focaccia-Chip

6.90

SCHLUTZKRAPPEN

hausgemachte Allgäuer Teigtaschen
Spinat | Salbei-Nuss-Butter | gegrillte Radieschen
Bergkäsespäne



19.90

„Gschwollene“
ist der Allgäuer Begriff
für eine Kalbsbratwurst

ALLGÄUER DURANOND

„Gschwollene“
Drillingskartoffeln | Sauerkraut
Speckkrokant^{1,2} | pochiertes BIO-Ei

16.90

ALP-BURGER

100% gegrilltes Rindfleisch^{220g}

Koriander-Senf-Rub | Tomaten-Kirsch-Ketchup
Zucchiniemoulade² | gebackene Zwiebelringe
geschmolzener Bergkäse | krosser Speck^{1,2}
Pommes Frites | Ketchup³ & Mayonnaise²

19.90

VEGGIE-BURGER

Rote Linsen-Quinoa-Patty
Tomaten-Kirsch-Ketchup
Zucchiniemoulade² | gebackene Zwiebelringe
Pommes Frites | Ketchup³ & Mayonnaise²

19.90



SALAT ALPE DORNACH

Blatt- | Zupf- | Pflücksalat

Holunderblütenvinaigrette **oder** Alpkräuter-Joghurtdressing²
gefüllte Zucchiniröllchen | Tomaten-Minz-Relish | gebläunte Paprika
gebrannte Sonnenblumenkerne | hausgebackenes Weißbier-Focaccia

11.90

+ gratinierter Ziegenkäse | Feigensenf | 9.-
+ Backhendlbrust | Brezenpanade | 9.-
+ Allgäuer Rinderhüftsteakstreifen & Wildkräuterbutter | 14.-



MAISHÄHNCHENBRUST „SUPREME“

Tomate & Olive⁷
Zitrusvelouté
gegrillter grüner Spargel
feine Bandnudeln

25.-

SAUERBRATEN VOM ALPRIND

dunkle Balsamicoglace
Johannisbeer-Rotkraut & Gelee
Schwarzbrotknödel

27.-

Blattsalat
Schnittlauchvinaigrette
gebrannte Sonnenblumenkerne
Focaccia-Chip
6.90

ZWIEBELROSTBRATEN

Allgäuer Hüftsteak^{220g}

Dunkelbiersauce | Röstzwiebeln | glasierte Ofenkarotte
Pesto | hausgemachte Butterspätzle

30.-

KNUSPRIGE SPANFERKELHAXE

grobe Senfkornglace | zweierlei Erbsen
Sauerkrautstrudel

24.-

WILD-PASTA

Sauce Bolognese | feine Bandnudeln
Kräuterseitling | Gremolata | gehobelter alter Bergkäse

17.90

ZWEIERLEI VOM HIRSCHKALB

Roulade & Rücken
Steinpilzglace | Portweinreduktion
Sellerie | wilder Brokkoli | Kartoffelkrapfen

39.-

BERGSAIBLINGSFILET „SOUS VIDE“

Heu-Beurre blanc | Lauchtexturen
Kartoffelblini | Saiblingskaviar

34.-

Auf unserer Alpe
züchten wir Ochsen in
BIO-Qualität.



Die Alpe wurde für
die langjährige
& hochwertige
Verarbeitung von Wild
aus Allgäuer Revieren
von der Jägerschaft
mit Urkunde geehrt.



Unser frischer Saibling
kommt von der
Bergfischzucht
Gunzesried.



Dessert & Naschwerk

Hausgemacht
aus unserer eigenen Patisserie



ZITRONEN-KAISERSCHMARRN

Aprikosenragout | Frischkäsefrosting
gehobelte Pistazien

11.90

BI(E)RNE

Birnenmousse | Bier-Eis
Malzcrumble | Verbene-Gel

12.50

WILDER WALD

Schokoladenbaumstamm | Moosbeerenocke
Waldbeeren-Latschenkiefersorbet | Preiselbeertexturen

13.50

Genießt dazu

Vin Doux Naturel
aus Grünem Veltliner,
Domäne Wachau, edelsüß

5cl 5.70

Kuchen, Torten & Strudel

aus unserer hauseigenen Patisserie

Frag' bitte nach unserem täglich wechselnden Kuchen- & Tortenangebot!

Stück hausgebackener Kuchen	3.90
Stück hausgebackene Torte	4.50
hausgemachter Strudel	5.90
Sahne	1.20
hausgemachte Bourbon Vanillesauce	2.40
Kugel Mövenpick Eis (verschiedene Sorten)	2.40

Oder wirf einen Blick in unsere Mövenpick-Eiskarte!

Kinderkarte

KARTOFFELKÖNIG

Pommes Frites | Ketchup³ & Mayonnaise²

4.50



DER KLEINE PRINZ

Butterspätzle | Bratensauce

5.50

STERNTALER

Tafelspitzbrühe | grüne Flädle

5.90

FRAU HOLLE

feine Bandnudeln | hausgemachte Tomatensauce | gehobelter Bergkäse

7.90



RITTER ROST

Allgäuer Kalbsbratwurst | Pommes Frites
Ketchup³ & Mayonnaise²

8.90

DIE DREI MUSKETIERE

Hackfleischküchle | Gemüse | Butterspätzle

9.50

PETER & HEIDI

Backhendlnuggets
Drillingskartoffeln | Kräuterschmand

9.90

HANS IM GLÜCK

kleines paniertes Schnitzel | Pommes Frites
Ketchup³ & Mayonnaise² | kleiner Salat

10.90

Auf die Qualität & Herkunft unserer Produkte legen wir großen Wert. Wenn ihr Fragen zu Allergenen habt, die in den Lebensmitteln vorkommen, sprecht uns gerne an!

Unsere Lieferanten

REGIONALITÄT - NATÜRLICHKEIT - HEIMATVERBUNDENHEIT

Unter diesen Aspekten suchen wir für euch das Beste, das die Alpenregion zu bieten hat. Wir bevorzugen stets heimische & authentische Produzenten, von denen wir täglich Top-Produkte beziehen.

HERIBERT DORNACH

Frische Luft, viel Auslauf & vor allem satte grüne Wiesen mit hervorragenden Bergkräutern umgeben unsere Rinder. Seit über 20 Jahren gehört die von Seniorchef Heribert mit viel Herzblut & Leidenschaft geführte Landwirtschaft zu uns mit dazu. Im Sommer genießen die Rinder der Rasse Weiß-Blau Belgier die saftigen Bergkräuter auf den Wiesen rund um die Alpe. Im Winter stehen die Tiere im Stall hinter unserer Alpe & werden täglich umsorgt. Stolz & Dankbarkeit erfüllen uns, dass wir mit unseren Rindern in BIO-Qualität selbst Produzent für das Restaurant sein dürfen.

ALLGÄUER LANDMETZGEREI BAUR

Als Familienbetrieb in vierter Generation steht die Metzgerei Baur seit über 90 Jahren für Qualität & Frische aus der Region. Bereits drei Mal erhielt die Allgäuer Landmetzgerei die höchste Auszeichnung der Ernährungswirtschaft für Qualität, Genuss & Geschmack und zählt damit zu den Spitzenbetrieben in Deutschland.

HOLZOFENBÄCKEREI OBERSTDORF

Christian Schroth aus Oberstdorf, backt für uns das traditionelle Holzofenbrot. Grundlage ist ein natürlicher & selbst hergestellter Sauerteig. Die lange Teigreifung garantiert einen herzhaften Brotgeschmack.

BERGFISCHZUCHT GUNZESRIED

Gerd-Heinz Buchelt züchtet im Gunzesrieder Tal unter strengen Auflagen Saiblinge in Spitzenqualität. Die Fische wachsen im kalten & glasklaren Bergwasser des Nagelfluh-Gesteins heran.

ALLGÄUER SENNEREI BREMENRIED

Seit über 120 Jahren besteht die Sennerei Bremenried & gilt als eine der letzten „Originalsennereien“. Mit feinsten Heumilch & von Hand, werden hier verschiedene Käsesorten nach alter Tradition & überlieferten Rezepten hergestellt.

PUR ALP

Die hochwertigen BIO-Honigprodukte basieren auf alten, überlieferten & bewährten Rezepten. Frisches unbelastetes Bienenwachs, ein achtsamer Umgang mit den Bienen & eine rücksichtsvolle Gewinnung sind die Grundlage & die Voraussetzung nach den Vorgaben von „Bioland“.

**Wir bedanken uns bei all unseren Lieferanten
für die stets vertrauensvolle Zusammenarbeit!**

Apero

„Pfiff“ Weizen (auch alkoholfrei möglich)	0,1	2.20
Wiesenobst Cider, Manufaktur Jörg Geiger	0,33	5.50
Rosé Sekt, Wein- & Sektgut Leitzgen extra dry	0,1	7.50
Sekt-Sommerlikör Sekt-Zirbenlikör	0,1	5.90
Prosecco Valdo La Maredana DOC	0,1	5.90
Cuvée Nr. 8 (alkoholfrei prickelnd), Manufaktur Jörg Geiger	0,1	5.90
Lillet Wild Berry	0,2	8.50
Aperol Spritz Pfirsich Spritz Mirtillo Spritz Maracuja Spritz	0,2	8.50
Hugo Alphugo (alkoholfrei)	0,2	8.50
Campari Orange	4cl	9.80
Sandemann Sherry Medium	5cl	4.-
Martini bianco	5cl	5.30
Senior Tawny Port, Niepoort	5cl	6.-
Siegfried Wonderleaf Gin Tonic (alkoholfrei)	0,2	9.80

Sekt & Champagner

Rosé Sekt, Wein- & Sektgut Leitzgen extra dry	0,75	46.-
Prosecco, Valdo La Maredana DOC extra dry	0,75	34.-
Champagner, Louis Roederer Collection 242	0,75	109.-
Champagner, Louis Roederer Millésimé Rosé Brut	0,75	129.-
Champagner, Louis Roederer Collection 242	0,375	69.-

Unsere ausgesuchten Flaschen- & Schaumweine findet ihr in unserer



separaten
Weinkarte!

Weißwein

GUNDHEIMER SONNENBERG SILVANER

Weingut Schembs | Rheinhessen, Deutschland
fruchtig | elegante Säure | frisch

0,1 4.60 | 0,2 6.60

MEERSBURGER WEISSER BURGUNDER

Staatsweingut Meersburg | Baden, Deutschland
verführerisches Bouquet | Apfel | Zitrusnote

0,1 4.70 | 0,2 6.70

RIESLING

Weingut Philipp Kuhn | Pfalz, Deutschland
saftig | Apfel | Pfirsich | lebendige Säure | ein Hauch Fruchtsüße

0,1 5.60 | 0,2 7.60

SAUVIGNON BLANC

Emil Bauer | Pfalz, Deutschland
knackig | fruchtig | belebende Säure

0,1 5.80 | 0,2 7.80

Roséwein

MEERSBURGER BENGEL

Staatsweingut Meersburg | Bodensee, Deutschland
Spätburgunder Weißherbst
Himbeeren | Erdbeeren | Veilchen
Rosé der Extraklasse

0,1 6.30 | 0,2 8.30

Rotwein

SPÄTBURGUNDER

Emil Bauer | Pfalz, Deutschland
saftige Frische | würzig | Sauerkirsche | feine Tannine

0,1 5.90 | 0,2 7.90

DORNFELDER

Weingut Schembs | Rheinhessen, Deutschland
halbtrocken | schwarze Johannisbeere | sehr kraftvoll | geschmeidig

0,1 4.90 | 0,2 6.90

ZWEIGELT

Weingut Markowitsch | Carnuntum, Österreich
Kirsche | Cassis | Würze | harmonisch fruchtig

0,1 5.60 | 0,2 7.60

NEGROAMARO I.G.P.

Teatro Latino | Puglia, Italien
Tabak | Kakao | samtiges Tannin

0,1 6.50 | 0,2 8.50

CÔTES DU RHÔNE ROUGE

Maison E. Guigal | Rhône, Frankreich
Syrah | Grenache | Mourvèdre
fruchtige Aromen | kräftig-würzige Noten | weich & samtig

0,1 7.20 | 0,2 9.20

Weinschorle

rot weiß	0,2	4.90	0,4	7.90
rosé	0,2	5.90	0,4	8.90

Biere

BERNARDI BRÄU

Alpbier „d’Rosalie“ vom Fass exklusiv für die Alpe gebrautes Vollbier edel gehopft, bernsteinfarben, angenehm runde Bittere	0,3	4.50
„Gigglstuinar“ Märzen naturtrüb	0,33	4.50
„Allgäuer Hirtenbier“ helles Vollbier naturbelassen	0,33	4.50
„Steinbock“ dunkles Starkbier	0,33	5.-

ENGELBRÄU

Grüntengold vom Fass	0,25	3.90	0,5	4.90	1,0	9.50
Radler Cola Bier	0,25	3.90	0,5	4.90	1,0	9.50
Hefe-Weizen vom Fass	0,3	3.90	0,5	4.90		
Holunderweizen Russ Cola-Weizen (auch alkoholfrei)	0,3	3.90	0,5	4.90		
Weizen alkoholfrei vom Fass	0,3	3.90	0,5	4.90		
leichter Hefe-Weizen			0,5	4.90		
Weizen dunkel			0,5	4.90		
Grünten-Pils Premium	0,33	4.50				
Grüntengold alkoholfrei	0,33	4.50				

SCHLOSSBRAUEREI KALTENBERG

König Ludwig dunkel	0,5	4.90
---------------------	-----	------

Alkoholfreie Getränke

Allgäuer Gourmet Mineralwasser
medium | naturell 0,25 3.60 0,75 7.50

Tafelwasser
spritzig | naturell 0,2 3.10 0,4 4.10

Skiwasser Himbeer-Orange-Zitrone 0,2 3.30 0,4 4.30

handgemachte BIO-Ingwerlimonade
mit Minze & Limette 0,4 6.50

Allgäuer Cola^{3, 4, 5} 0,2 3.50 0,4 4.50

Allgäuer Schbrudl
Zitrone | Orange
mit natürlichem Aroma | 12 % Fruchtsaft 0,2 3.50 0,4 4.50

Allgäuer Cola Gmisch^{3, 4, 5}
Cola-Mix mit Orangen- & Zitronensaft 0,2 3.50 0,4 4.50

Allgäuer Hidde Schbrudl
Kräuterlimonade 0,33 4.50

Saft
Orange | Apfel | Johannisbeere
Maracuja | Rhabarber 0,2 3.90 0,4 4.90

Saftschorle
Orange | Apfel | Johannisbeere
Maracuja | Rhabarber 0,2 3.60 0,4 4.60

Holunderblüten-Schorle 0,2 3.60 0,4 4.60

Coca-Cola^{3, 4, 5} | light^{3, 4, 5} | zero^{3, 4, 5} 0,33 4.50

Thomas Henry
Tonic Water⁶ | Bitter Lemon⁶
Ginger Ale | Wild Berry 0,2 4.40

Karamalz 0,33 4.50

Allgäuer

Alpenwasser

Natürliche
Herstellungsverfahren,
Produkte frei von
künstlichen Zusatzstoffen,
mehr Fruchtsaftanteil,
reduzierter Einsatz von
Zucker & natürliches
Mineralwasser aus dem
Naturpark Nagelfluhkette.

Kaffee & Tee

KAFFEEESPEZIALITÄTEN AUS DEM HAUSE BURKHOF

Haferl Café Crème	4.60
Haferl Cappuccino	4.60
Haferl Milchkaffee	4.60
Latte Macchiato	4.60
Iced Latte Macchiato	4.60
Espresso	3.50
Doppelter Espresso	4.50
Espresso Macchiato	3.80
Chococcino	5.40

heiße Schokolade mit Espresso & Milchschaum

- entkoffeiniert möglich
- mit Mandelmilch + 1.-

HAFERL TEE AUS DEM HAUSE EILLES

English Breakfast Schwarztee BIO & Fairtrade	4.-
Darjeeling Schwarztee BIO & Fairtrade	4.-
Grüner Tee BIO & Fairtrade	4.-
Rooibos Pur BIO & Fairtrade	4.-
Früchte Natur BIO & Fairtrade	4.-
Pfefferminze	4.-
Kamille	4.-
Apfel Früchte	4.-
Ingwer-Orange	4.-
Kräutergarten	4.-

HEISSGETRÄNKE

Blutorangensirup (alkoholfrei)	4.50
Heißer Holunder (alkoholfrei)	4.50
Heiße Inge (alkoholfrei) BIO-Ingwersirup Limette & Minze	6.50
Allgäuer Gebirgsgl�hwein	4.40
Weißer Glühwein	4.40
Freihof Jagertee	5.90
Heißer Hugo weißer Glühwein Holunder Limette & Minze	8.50
heißer Eierlikör mit Sahne	4.90
Schoki heiße Schokolade Milchschaum	4.60
Engelchen weiße Schokolade Milchschaum	4.60
Lumumba heiße Schokolade mit 4cl Rum Milchschaum	7.60
Bengelchen weiße Schokolade mit 4cl Eierlikör Milchschaum	7.60

ALLGÄUER MILCH

BIO Bergmilch	0,2	3.50	0.5	4.50
Buttermilch	0.2	3.50	0.5	4.50
Buttermilch mit Johannisbeersaft	0,2	3.90	0,5	4.90

Spirituosen

Bodensee Obstbrand	40 %	2cl	3.30
Williams Christ mit Birne	40 %	2cl	3.90
Honigwilli	25 %	2cl	3.90
Allgäuer Gebirgsenzian, Turra	38 %	2cl	3.90
Blutwurz, Grassl	40 %	2cl	3.90
Heuschnaps, Allgäu Brennerei	30 %	2cl	3.90
Waldler Himbeer, Unterthurner	39 %	2cl	4.90
Roter Williams, Widdum	40 %	2cl	4.90
Boscöple, Widdum	40 %	2cl	4.90
Ramazotti	30 %	2cl	3.90
Fernet Branca	42 %	2cl	3.90
Campari	25 %	2cl	3.90
Alpenkräuter 33	32 %	2cl	4.40
Weinbrand, Asbach Uralt	38 %	2cl	3.80
Cognac V.S.O.P., Rémy Martin	40 %	2cl	4.50
Rum, Havana Club 3y	40 %	2cl	3.90
Bayrischer Whisky „Slyrs“	43 %	2cl	5.90
Johnny Walker Red Label	40 %	2cl	4.50
Vodka, Finlandia	40 %	2cl	4.50
Monkey 47 Gin	47 %	2cl	4.90
Allgäuer Wolpergin	43 %	2cl	4.90

Gerne bereiten wir euch Longdrinks mit 4cl Spirituose zu:
 Enzianschorle | Havanna Cola | Gin Tonic (auch alkoholfrei) | Cuba Libre
 Vodka Orange | Campari Orange | Martini bianco Tonic & viele mehr...

9.80

Edelbrände, Geiste & Liköre

Haselnuss, Bergwelt	35 %	2cl	4.80
Zirbenschnap, Bergwelt	40 %	2cl	4.90
Alte Marille, Prinz	41 %	2cl	4.90
Mirabelle, Ganal	40 %	2cl	5.40
Haselnussgeist aus der Doppelmagnum, Ziegler	43 %	2cl	7.90
Marille, Lantenhammer	42 %	2cl	6.50
Holzfass Enzian, Lantenhammer	40 %	2cl	6.50
Williams Birne unfiltriert, Lantenhammer	42 %	2cl	6.50
Wildkirsche, Lantenhammer	42 %	2cl	8.60
Schokoladengeist, Haussegen	43 %	2cl	7.90
Alte Zwetschge, Ziegler	43 %	2cl	7.90
Alter Birnenbrand, Guglhof	40 %	2cl	7.90
Vogelbeerbrand, Guglhof	42 %	2cl	9.90
Karottenbrand, Reisetbauer	41,5 %	2cl	9.90
Quittenbrand, Reisetbauer	41,5 %	2cl	9.90
Zirbenlikör, Auersthaler	23 %	2cl	4.80
Haselnusslikör, Bergwelt	19 %	2cl	4.80
Bierlikör, Bogner	25 %	2cl	4.80
Mirtillo Likör	22,5 %	2cl	4.80
Heidelbeere-Kräuter			
Weißer Schokoladenlikör, Allgäu Brennerei	17 %	2cl	4.60
Eierlikör	20 %	2cl	3.90
Schlehenlikör, Lantenhammer	25 %	2cl	4.90
Weinbergpfirsich Likör, Ziegler	18 %	2cl	6.50
„Gamsblut“, Prinz	23 %	2cl	4.80
Waldbeerenlikör mit Schlehe			
Ingwerlikör, Inge	18 %	2cl	4.60
Kirsche im Portweinstil, Manufaktur Geiger	18 %	4cl	8.90
Birne im Portweinstil, Manufaktur Geiger	18 %	4cl	8.90
Grappa Stravecchia, Marzadro	41 %	2cl	4.80
Olia del Garda, Marzadro	40 %	2cl	4.80
Olivenlikör			
Grappa di Barolo, Gaja	42 %	2cl	6.90

Mitbringsel aus der Region

Stöbert doch mal durch unsere Verkaufsauslage im Restaurant nach Mitbringsel & überrascht eure Liebsten & Freunde mit einem Stück Allgäu für Zuhause.

**Unser Tipp: Verschenkt einen Gutschein eurer Wahl,
z.B. für ein Älplerfrühstück 1.000 Meter über dem Meer!
Oder gönnt euch selbst eine Kleinigkeit...**

EIN STÜCK ALLGÄU FÜR DAHEIM

Allgäuer Bergkäse	100 g	2.60
geräucherter Schinken	100 g	3.-
Hirsch-Kaminwurzeln	Paar	4.90

ALPE DORNACH PRODUKTE

Alpe Dornach Espressotasse (Tasse & Unterteller)	17.80
Alpe Dornach Thermosflasche 500ml	29.90
Alpe Dornach Fleecedecke	29,-

Allgäuer BIO Honig von PURALP

Frühjahrsblütenhonig	200 g	6.90
Waldhonig	200 g	7.90
Roter Willi, Widdum	0,5	32.-
Buch „Typisch Allgäu Kultur, Kulinarik & Lebensart	Stück	9.80
Wanderkarte Oberstdorf	Stück	4.90

Alle Preise verstehen sich in EUR inkl. gesetzlicher MwSt.

Für Allergiker halten wir gerne eine Übersicht unserer Speisekarte mit allen Allergenen bereit.

Zusatzstoffverordnung (Nüsse siehe Allergenliste)

1 Phosphat, Nitritpökelsalz

2 Konservierungsstoffe/Antioxidationsmittel

3 Süßungsmittel

4 Koffein

5 Farbstoffe

6 Chinin

7 geschwärzt