



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 | Kostenfreier Winter-Shuttle vom Parkplatz Breitachklamm bei schlechten Straßenverhältnissen | Rodelhang mit kostenfreiem Rodelverleih hinter dem 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

5.90

### ROSÉ SEKT, EXTRA DRY

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

7.80

### BIRNEN SPRITZ

Aperol | Birne | Schaumwein

8.60

### V.D.N. KRACHERL

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

8.60

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



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

## 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

   
#alpedornach

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

# Brotzeit & Deftiges



## HÜTTENAUFSTRICH

Brokkoli-Hanf | Wiesenkräuter  
Sauerteigbrot

9.40

## RACLETTE BROT

gratiniertes Käsebrot  
gebratener Radicchio | Feigensenf

14.90

+ geräucherter Allgäuer Speck<sup>1,2</sup> 3



## ALLGÄUER WEISSWÜRSTE<sup>1,2</sup>

ein Paar von der Landmetzgerei Baur  
ofenfrische Breze  
süßer Senf

10.60

## ALPIN SANDWICH

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

17.80

## RIESENBREZE

roher & gekochter Bauernschinken<sup>1,2</sup> | Wildwurzeln<sup>1,2</sup>  
Haussalami<sup>1,2</sup> | Bergkäse | Sennkäse | Kräuter-Senf-Schmand  
frischer Meerrettich | Fassbutter

18.90

Scheibe Holzofenbrot	0.80
hausgemachtes Weißbier-Focaccia	3
Fassbutter	1.20
ofenfrische Breze	2.60
Riesenscheibe	5.70

# Vorweg & Zwischendurch



## WINTERLICHE SALAT BOWL

Feldsalat | Zupfsalat | Pflücksalat  
Kürbiskernöl vinaigrette **oder** Alpkräuter-Joghurtdressing<sup>2</sup>  
marinierter Kürbis | gegrillte Birnenspalten | gebrannte Kürbiskerne  
hausgebackenes Weißbier-Focaccia



10.50



## ROTE BETE TATAR

Rettichröllchen | Senfkornkaviar  
geröstete Haselnüsse | Pumpernickel-Crunch

14.60

## ALLGÄUER BACHFORELLENFILET „SOUS VIDE“

Dickmilchsud & Chip | Bergschnittlauch-Öl  
Gurkentapioka

17.90

## HIRSCHKALBSCARPACCIO

Tannenwipfelpesto | geeister Büffelmozzarella | Balsamicoperlen  
geröstetes Tramezzini

19.90

Unsere frischen  
Forellen  
kommen von der  
**Allgäuer**  
Fischzucht Ripfel.



   
#alpedornach

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

# Suppe & Eintopf

## TAFELSPITZCONSOMMÉ

Wurzelgemüse-Brunoise  
Wildkräuterflädle

8.20

## STRAUCHTOMATENSUPPE

Burrata-Gin-Schaum  
Basilikumöl | Brotchip



8.90



(ohne Burrata-Gin-Schaum vegan)

## ALLGÄUER KÄSERAHMSUPPE

Birnen-Bergpfeffer-Chutney  
Blattkrapfen



10.90

## BERGLINSEN-EINTOPF

süß-sauer | Salsiccia-Pflanzerl  
marinierter Staudensellerie | Holzofenbrot

14.90



(ohne Salsiccia-Pflanzerl vegan)

Scheibe Holzofenbrot	0.80
hausgemachtes Weißbier-Focaccia	3
ofenfrische Breze	2.60

Unser knuspriges Brot  
kommt von der  
**Holzofenbäckerei  
Schroth**  
aus Oberstdorf!



   
#alpedornach

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

# Dornachs Alpinküche

Hausgemacht  
aus unserer eigenen Patisserie.



## ZITRONEN-KAISERSCHMARRN

Aprikosenragout | Frischkäsefrosting  
gehobelte Pistazien



15.90

## ALLGÄUER HÜTTENKÄSSPÄTZLE

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



18.90

## SCHNITZEL „WIENER ART“

paniertes Schweinerückensteak  
in Butterschmalz gebraten  
BIO-Zitronenmarmelade | Pommes Frites

19.90

## Blattsalat

Schnittlauchvinaigrette  
gebrannte Kürbiskerne  
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<sup>1,2</sup> | pochiertes BIO-Ei

17.20

## DINKELWRAP

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



17.80

### ALP-BURGER

100% gegrilltes Rindfleisch<sup>220g</sup>  
Koriander-Senf-Rub | Tomaten-Kirsch-Ketchup  
Zucchiniemoulade<sup>2</sup> | gebackene Zwiebelringe  
geschmolzener Bergkäse | krosser Speck<sup>1,2</sup>  
Pommes Frites | Ketchup<sup>3</sup> & Mayonnaise<sup>2</sup>

21

### VEGGIE-BURGER

Rote Linsen-Quinoa-Patty  
Tomaten-Kirsch-Ketchup  
Zucchiniemoulade<sup>2</sup> | gebackene Zwiebelringe  
Pommes Frites | Ketchup<sup>3</sup> & Mayonnaise<sup>2</sup>



21

### SALAT ALPE DORNACH

Feldsalat | Zupfsalat | Pflücksalat  
Kürbiskernöl vinaigrette **oder** Alpkräuter-Joghurtdressing<sup>2</sup>  
marinierter Kürbis | gegrillte Birnenspalten | gebrannte Kürbiskerne  
hausgebackenes Weißbier-Focaccia



12.90

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



### Unsere Weinempfehlung zum Fondue

#### GÉRARD BERTRAND

2020 Art de Vivre blanc  
(aus der Töpferflasche)

Clairette | Languedoc AOP  
feinherb | feine Säure  
belebende frische | Äpfel | Blüten

Flasche 0,75l 38

### ALLGÄUER BERGKÄSEFONDUE ab 2 Personen

Birnen-Bergpfeffer-Chutney | Weintrauben  
Karotten-Petersilienwurzel-Pickles | Drillingskartoffeln  
Holzofenbrotwürfel



pro Person 29  
+ geräucherter Speck<sup>1,2,3</sup>

### SAUERBRATEN VOM ALPRIND

dunkle Balsamicoglace  
Johannisbeer-Rotkraut & Gelee  
Schwarzbrotknödel

28

### Blattsalat

Schnittlauchvinaigrette  
gebrannte Kürbiskerne  
Focaccia-Chip

6.90

Auf unserer Alpe  
züchten wir Ochsen in  
**BIO-Qualität.**



### ZWIEBELROSTBRATEN

Allgäuer Hüftsteak<sup>220g</sup>

Dunkelbiersauce | Röstzwiebeln | glasierte Ofenkarotte  
Pesto | hausgemachte Butterspätzle

30

### KNUSPRIGE SPANFERKELHAXE

grobe Senfkornglace | zweierlei Erbsen  
Sauerkrautstrudel

25

### BAYERISCHE GEWÜRZENTENKEULE

Beifußglace | Birnen-Rotkraut  
Zwetschgenknödel | Nussbutterbrösel

27

### WILD-PASTA

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

19

### ZWEIERLEI VOM HIRSCHKALB

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

39

### BERGSAIBLINGSFILLET „SOUS VIDE“

Heu-Beurre blanc | Laughtexturen  
Kartoffelblini | Saiblingskaviar

34

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

12.80

### 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	4
Stück hausgebackene Torte	4.70
hausgemachter Strudel	6
Sahne	1.40
hausgemachte Bourbon Vanillesauce	2.50
Kugel Mövenpick Eis (verschiedene Sorten)	2.50

Oder wirf einen Blick in unsere Mövenpick-Eiskarte!

   
#alpedornach

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

# Kinderkarte

## KARTOFFELKÖNIG

Pommes Frites | Ketchup<sup>3</sup> & Mayonnaise<sup>2</sup>



4.70

## DER KLEINE PRINZ

Butterspätzle | Bratensauce

5.60

## STERNTALER

Tafelspitzbrühe | grüne Flädle

6.20

## FRAU HOLLE

feine Bandnudeln | hausgemachte Tomatensauce | gehobelter Bergkäse



7.90

## RITTER ROST

Allgäuer Kalbsbratwurst | Pommes  
Ketchup<sup>3</sup> & Mayonnaise<sup>2</sup>

8.90

## DIE DREI MUSKETIERE

Hackfleischküchle | Gemüse | Butterspätzle

9.60

## PETER & HEIDI

Backhendlnuggets  
Drillingskartoffeln | Kräuterschmand

9.90

## HANS IM GLÜCK

kleines paniertes Schnitzel | Pommes Frites  
Ketchup<sup>3</sup> & Mayonnaise<sup>2</sup> | 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	2.50
Wiesenobst Cider, Manufaktur Jörg Geiger	0,33	5.60
Rosé Sekt, Wein- & Sektgut Leitzgen   extra dry	0,1	7.80
Sekt-Bratapfellikör   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	8.60
Aperol Spritz   Birnen Spritz   Mirtillo Spritz   Maracuja Spritz	0,2	8.60
Hugo   Alphugo (alkoholfrei)	0,2	8.60
Campari Orange	4cl	8.60
Sandemann Sherry Medium	5cl	4.10
Martini bianco	5cl	5.40
Senior Tawny Port, Niepoort	5cl	6.10
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   Millé sime 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

Johannes Landerer | Baden, Deutschland  
dunkle Beeren | Sauerkirsche | leicht würzig | elegante Tanninstruktur

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	4.60
„Gigglstuinar“ Märzen naturtrüb	0,33	4.60
„Allgäuer Hirtenbier“ helles Vollbier naturbelassen	0,33	4.60
„Steinbock“ dunkles Starkbier	0,33	5.10

## ENGELBRÄU

Grüntengold vom Fass	0,25	4	0,5	5	1,0	9.50
Radler   Cola Bier	0,25	4	0,5	5	1,0	9.50
Hefe-Weizen vom Fass	0,3	4	0,5	5		
Holunderweizen   Russ   Cola-Weizen (auch alkoholfrei)	0,3	4	0,5	5		
Weizen alkoholfrei vom Fass	0,3	4	0,5	5		
leichter Hefe-Weizen			0,5	5		
Weizen dunkel			0,5	5		
Grünten-Pils Premium	0,33	4.60				
Grüntengold alkoholfrei	0,33	4.60				

## SCHLOSSBRAUEREI KALTENBERG

König Ludwig dunkel	0,5	5.40
---------------------	-----	------

# Alkoholfreie Getränke

Allgäuer Gourmet Mineralwasser  
medium | naturell 0,25 3.60 | 0,75 7.60

Tafelwasser  
spritzig | naturell 0,2 3.30 | 0,4 4.30

Skiwasser Himbeer-Orange-Zitrone 0,2 3.50 | 0,4 4.50

handgemachte BIO-Ingwerlimonade  
mit Minze & Limette 0,4 6.60

Allgäuer Cola<sup>3, 4, 5</sup> 0,2 3.60 | 0,4 4.60

Allgäuer Schbrudl Zitrone | Orange  
mit natürlichem Aroma | 12 % Fruchtsaft 0,2 3.60 | 0,4 4.60

Allgäuer Cola Gmisch<sup>3, 4, 5</sup>  
Cola-Mix mit Orangen- & Zitronensaft 0,2 3.60 | 0,4 4.60

Allgäuer Hidde Schbrudl  
Kräuterlimonade 0,33 4.60

Saft 0,2 4 | 0,4 5  
Orange | Apfel | Johannisbeere  
Birne | Maracuja | Rhabarber

Saftschorle 0,2 3.70 | 0,4 4.70  
Orange | Apfel | Johannisbeere  
Birne | Maracuja | Rhabarber

Holunderblüten-Schorle 0,2 3.70 | 0,4 4.70

Coca-Cola<sup>3, 4, 5</sup> | light<sup>3, 4, 5</sup> | zero<sup>3, 4, 5</sup> 0,33 4.60

Thomas Henry 0,2 4.50  
Tonic Water<sup>6</sup> | Bitter Lemon<sup>6</sup>  
Ginger Ale | Wild Berry

Karamalz 0,33 4.60

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

# Kaffee & Tee

## KAFFEESPEZIALITÄTEN AUS DEM HAUSE BURKHOF

Haferl Café Crème	4.80
Haferl Cappuccino	4.80
Haferl Milchkaffee	4.80
Latte Macchiato	4.80
Iced Latte Macchiato	4.80
Espresso	3.50
Doppelter Espresso	4.50
Espresso Macchiato	3.80
Chococcino	5.60
heiße Schokolade mit Espresso & Milchschaum	

- entkoffeiniert möglich
- mit Mandelmilch + 1

## HAFERL TEE AUS DEM HAUSE EILLES

English Breakfast Schwarztee BIO & Fairtrade	4.20
Darjeeling Schwarztee BIO & Fairtrade	4.20
Grüner Tee BIO & Fairtrade	4.20
Rooibos Pur BIO & Fairtrade	4.20
Früchte Natur BIO & Fairtrade	4.20
Pfefferminze	4.20
Kamille	4.20
Apfel Früchte	4.20
Ingwer-Orange	4.20
Kräutergarten	4.20



## HEISSGETRÄNKE

Blutorangenspunsch (alkoholfrei)	4.60
Heißer Holunder (alkoholfrei)	4.60
Heiße Inge (alkoholfrei) BIO-Ingwersirup   Limette & Minze	6.60
Allgäuer Gebirgsglühwein	4.60
Weißer Glühwein	4.60
Freihof Jagertee	5.90
Winter-Hugo heißer weißer Glühwein   Holunder   Limette & Minze	8.60
heißer Bratapfellokr	4.50
heißer Eierlikör mit Sahne	5
Schoki heiße Schokolade   Milchschaum	4.80
Engelchen weiße Schokolade   Milchschaum	4.80
Lumumba heiße Schokolade mit 4cl Rum   Milchschaum	7.80
Bengelchen weiße Schokolade mit 4cl Eierlikör   Milchschaum	7.80

# 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
Jack Daniels, Tennessee Whiskey	40 %	2cl	4.50
Vodka, Finlandia	40 %	2cl	4.50
Monkey 47 Gin	47 %	2cl	4.90
Bombay Sapphire	40 %	2cl	4.50
Martini bianco	14 %	5cl	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
Berg Marille, Selection, Psenner	42 %	2cl	7.90
Grappa Barrique Riserva, Psenner	40 %	2 cl	6.50
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
Bratapfellikör, Allgäu Brennerei	16 %	2cl	4.60
Weißer Schokoladenlikör, Allgäu Brennerei	17 %	2cl	4.60
Eierlikör	20 %	2cl	3.90
Schlehenbrand, Lantenhammer	42 %	2cl	5.90
Weinbergpfirsich Likör, Ziegler	18 %	2cl	6.50
„Gamsblut“, Prinz	23 %	2cl	4.80
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
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)	18
Alpe Dornach Thermosflasche 500ml	29
Alpe Dornach Fleecedecke	29

### Allgäuer BIO Honig von PURALP

Frühjahrsblütenhonig	200 g	6.90
Waldhonig	200 g	7.90
Roter Willi, Widdum	0,5 l	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