



berghausamsöller
wo die natur am schönsten ist.

SPEISEKARTE WINTER

Herzlich willkommen
auf 1450 m





Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Berghaus am Söller auf 1450 Meter. Unsere Küche verkörpert Allgäuer Gastronomie der besonderen Art in einem einzigartig alpenländischen Ambiente. Mein Team und ich verwöhnen Sie mit feinen Gerichten, die regional und saisonal abgestimmt sind, und selbstverständlich mit Klassikern der Allgäuer Küche – traditionell für Wanderer und Skifahrer.

Die große Sonnenterrasse lädt bei Sonnenschein mit dem Ausblick auf die Oberstdorfer und Kleinwalsertaler Bergwelt zum Verweilen und Genießen ein. Wer raus aus der Kälte, rein in unsere urige Stube kommt, fühlt sich direkt wie zu Hause. Zu jeder Jahreszeit und Wetterlage ist das „Berghaus am Söller“ der perfekte Ort zum Schlemmen und Beisammensein.

Schön, dass Sie da sind!

Mani Hens



Leckeres zum Löffeln ...

Maultäschlesuppe ^{1, 3} € 11,90
in der Terrine

Erbseintopf ^{1, 3, 5, 15, 16, 18} € 11,90
in der Terrine mit Speck und Würstle
kleine Portion € 9,00

Berglinseneintopf „süß sauer“ ^{3, 6, 7, 20, 21} € 11,90
mit Speck und Würstle
kleine Portion € 9,20

Tafelspitzsuppe ^{1, 3} € 14,50
in der Terrine mit Nudeln und frischem Gemüse

Karotten-Ingwer-Suppe ^{6, 7, 10} € 11,90

Berglersuppentopf ^{3, 7} € 13,50
mit Flädle, Brät- und Leberknödel sowie Maultäschle

Knackig frische Salate

Beilagensalat ^{1, 3, 10, 18} € 9,80
mit Croutons

Große Salatplatte ^{1, 3, 10, 18, 20} € 15,50
mit Schinken, Ei und Käse

Grüner Salat mit versch. gemischten Salaten ^{1, 3, 10, 18} € 17,20
mit Putenbruststreifen vom Grill

Großer Bauernsalat ^{1, 3} € 18,50
Blatt-, Zupf und Wiesenkräutersalat,
Büffel-Mozzarella, Oliven, Zwiebeln und Tomaten



Hüttenklassiker

Currywurst 1, 3, 7, 10, 14, 20
mit Pomme frites

€ 14,50

Abgebräunter Leberkäs 5, 10, 16, 20
mit Bratkartoffeln und Spiegelei

€ 15,90

Paniertes Schweineschnitzel 1, 3, 5, 15, 16, 18
mit Pommes frites und Salat

€ 18,50

Schwäbische Maultaschen 1, 3, 15
abgeschmelzt mit Bergkäse überbacken,
dazu Paprika Sugo und gemischter Salat

€ 18,50

**Omas Hacksteak auf Röstitaler
von rohen geriebenen Kartoffeln** 1, 7, 16
dazu frische Steinpilzsoße und gemischter Salat

€ 18,50

Gefüllte Rinderroulade 1, 7, 10, 15, 20
auf Spitzkohl Gemüse mit Kartoffelstampf

€ 20,50

Wie alles begann ...

Das Berghaus wurde im Jahr 1950 mit geringsten Mitteln von meinem Vater erbaut. Er kochte einige Jahre in Berlin und verwöhnte alle Größen aus dem Showgeschäft mit seinen Kochkünsten. So kam seine Idee am Bichl des Söllerecks das Berghaus zu bauen. Berühmtheiten wie Heinz Rühmann, Willi Millowitsch oder Marika Röck, die mein Vater aus seiner Berliner Zeit kannte, verbrachten ihren Urlaub bei uns. Meine Eltern waren Gastgeber aus Leidenschaft und schon bald, war das Berghaus am Söller ein Plätzle für Jedermann.



Vegetarisch am Berg

Kräuterquark ^{1, 3, 18} mit Oberstdorfer Bergkäse und Folienkartoffel	€ 15,90
Omlette ^{1, 3, 18} mit Bergkäse gefüllt, dazu Bratkartoffeln und Salat	€ 17,50
Semmelknödel auf Blattspinat ^{7, 15, 16} mit Bergkäs überbacken dazu Rahmsöbtle und gemischter Salat	€ 18,90
Allgäuer Kässpätzle vom heimischen Bergkäs ^{1, 3} mit Röstzwiebeln kleine Portion	€ 15,50
Überbackene Käskartoffel ^{1, 3} mit gemischtem Salat kleine Portion	€ 16,90 € 13,50
Alpen-Trilogie ^{1, 3} Spinat-Käs-Rote Beete Knödel mit gemischtem Salat	€ 18,50
Wrap-Mediterran ^{1, 3} mit Sauerrahm-Joghurt und gegrilltem Gemüse aus Paprika, Tomaten, Zucchini, Aubergine und Pilzen	€ 11,90

Genuss & Gastfreundschaft am Berg

Durch die Kochkunst meines Vaters und die legendären Kuchen und Torten meiner Mutter wurde das Berghaus am Söller weit über das Allgäu hinaus bekannt. Die süßen Mehlspeisen, wie der Kaiserschmarrn oder Heidelbeerpfannkuchen, sind seither das Aushängeschild unseres Hauses. Die kulinarische Vielfalt des Allgäu ist in jedem unserer Gerichte wiederzufinden – unsere Milchprodukte beziehen wir zum Beispiel direkt von Walsertaler Käsereien. Mit viel Liebe zum Detail, Leidenschaft und regionalen Produkten, zaubern mein Team und ich Ihnen genussvolle Stunden am Berg.



Pfannkuchen-Variationen

Kaiserschmarren ^{1, 10, 18}	€ 15,80
ofenfrisch mit Apfelmus und Preiselbeeren	
kleine Portion	€ 12,90
Pfannkuchen ^{1, 10, 18}	€ 11,50
mit Sahne und Apfelmus	
Heidelbeerpfannkuchen ^{1, 10, 18}	€ 15,80
mit Eis	
kleine Portion	€ 12,90
„Berghaus“ Pfannkuchen ^{1, 10, 18}	€ 15,50
mit Bergkäse und Tomaten	
Speckpfannkuchen ^{1, 3, 6, 18, 20, 21}	€ 17,50
mit gemischtem Salat	

Aus Omas Rezeptbuch

Germködel ^{1, 3, 15}	€ 11,50
mit Zimtzucker und Vanillesoße	
Germködel ^{1, 3, 15}	€ 12,50
mit heißen Waldbeeren und Vanillesoße	
5 St. Apfelkühle ^{1, 3, 15}	€ 11,80
mit Zimtzucker und Vanillesoße	
5 St. Kartoffelpuffer ^{1, 3, 15}	€ 10,80
mit Apfelmus	
Naturjoghurt	€ 9,80
mit Waldbeerle und 1 Kugel Vanilleeis	



Für kleine Schneekönige

Kartoffel Prinz Portion Pommes	€ 6,90
Pumukel Spätzle mit Bratensoße ^{7, 10, 15}	€ 6,90
Pluto Kinderschnitzel mit Pommes frites ¹⁶	€ 11,50
Obelix Chicken Crossis mit Pommes frites ⁷	€ 9,50
Micki Maus 3 St. Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^{5, 15}	€ 6,90
Strupelpeter Spaghetti Bolognese ^{3, 7}	€ 8,80
Pfannenkönig Pfannkuchen natur oder mit Puderzucker, Sahne und Nutella	€ 7,90

Süßes Naschwerk

Apfelstrudel oder Tropfenstrudel mit Rosinen oder Zwetschgenstrudel	
natur	€ 5,50
mit Sahne	€ 7,00
mit Vanillesoße ^{1, 7}	€ 7,00
mit Eis ^{1, 11}	€ 7,00
mit Eis und Vanillesoße ¹⁰	€ 9,00
Omas Käsekuchen ¹⁰	
mit Sahne	€ 5,50
ohne Sahne	€ 4,50

Bitte fragen Sie nach weiteren Kuchen!



Deftiges für unsere Wintersportler

Allgäuer Kässpätzle vom heimischen Bergkäs ^{1, 3} € 15,50
mit Röstzwiebeln
kleine Portion € 12,20

Spaghetti Bolognese ^{3, 7} € 15,90

Allgäuer Krautkrapfen ^{3, 6, 20} € 15,50
rösch gebraten mit Speckwürfele

Sportler-Steak ^{1, 3, 7, 10} € 17,90
Gegrillte Hähnchenbrust, glasierte Champignons,
Ananas mit Bergkäs überbacken, Süßkartoffelpommes
mit Dip

Allgäuer Bauernpfanne ^{1, 3, 6, 20, 21} € 16,90
Gröst'l aus Speck und Eier, dazu ein gemischter Salat

Eine zünftige Brotzeit

Käsebrot ^{1, 3} € 12,90
Holzofenbrot mit Emmentalerkäse, bunt garniert

Wurstbrot ^{4, 6, 7} € 12,90
mit verschiedenen Wurstsorten, bunt garniert

Schweizer Wurstsalat ^{4, 7} € 12,50
mit Holzofenbrot, Butter und frischen Zwiebeln

Allgäuer Bergkäs am Stück ^{1, 3} € 15,50
mit Holzofenbrot und Butter

1 Paar Weißwürstl ^{6, 7, 9} € 9,50
in der Brühe, mit Senf und Brezel



Kalte Getränke

Tafelwasser still	0,2l / 0,5l	€ 2,50 / € 2,90
Tafelwasser mit Kohlensäure	0,2l / 0,5l	€ 2,90 / € 3,90

Skiwasser (Himbeer Fruchtsirup) ^{1, 9, 10}	0,3l / 0,5l	€ 3,50 / € 5,00
--	-------------	-----------------

Softgetränke	0,3l / 0,5l	€ 3,90 / € 5,50
---------------------	-------------	-----------------

Fanta ^{1, 3, 9}

Sprite ^{1, 3, 9}

Cola ^{1, 14}

Cola-Light ^{1, 3, 9, 11, 14}

Spezi ^{1, 3, 9, 14}

Almdudler ¹⁰	0,35l	€ 4,90
-------------------------	-------	--------

Säfte	0,3l / 0,5l	€ 4,50 / € 5,50
--------------	-------------	-----------------

Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft,
Kirschsaft, Traubensaft ^{6, 10}

Saftschorlen	0,3l / 0,5l	€ 4,50 / € 5,50
---------------------	-------------	-----------------

Apfelsaftschorle, Orangensaftschorle,
Johannisbeersaftschorle, Kirschsaftschorle,
Traubensaftschorle, Holundersaftschorle,
Grapefruitschorle, Maracujaschorle ¹⁰

Was Spritziges?

Weinschorle	0,25l / 0,5l	€ 5,50 / € 7,50
rot oder weiß – sauer oder süß		

Aperol Spritz		€ 6,90
----------------------	--	--------

Hugo		€ 6,90
-------------	--	--------



Kaffeespezialitäten

Espresso ¹⁴	€ 3,50
Milchkaffee ¹⁴	€ 5,50
Haferl frischer Kaffee ¹⁴	€ 5,50
Cappuccino ¹⁴	€ 5,50
Latte Macchiato ¹⁴	€ 5,50

Heißgetränke für Groß und Klein

Haferl Tee mit Zitrone	€ 3,90
Heiße Zitrone	€ 4,50
Haferl Schokolade mit Sahne ¹⁸ (25 % anteilig Kakaobohnen)	€ 5,50

Heißgetränke für Erwachsene

Haferl Tee mit Rum ^{1, 10}	€ 6,50
Haferl Jagertee ^{1, 10}	€ 6,50
Haferl Glühwein ^{3, 10}	€ 6,50
Lumumba ¹⁸	€ 7,50

- 1) Farbstoff
- 3) Konservierungsstoff
- 4) geschwefelt
- 5) mit Phosphat
- 6) mit Antioxidationsmittel
- 7) mit Geschmacksverstärker

- 9) mit Süßungsmittel(n)
- 10) mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)
- 11) enthält eine Phenylalaninquelle
- 13) chininhaltig
- 14) koffeinhaltig
- 15) Stärke

- 16) Eiklar
- 18) Milcheiweiß
- 20) Natrium Nitrit
- 21) Dextrose



Biere

Pils Teutsch	0,33l	€ 4,50
Export vom Fass	0,3l / 0,5l	€ 3,90 / € 5,50
Radler ^{1, 3, 9}	0,3l / 0,5l	€ 3,90 / € 5,50
Hefeweizen hell / dunkel	0,5l	€ 5,50
Cola Weizen ^{1, 14}	0,5l	€ 5,50
Russ ^{1, 3, 9}	0,5l	€ 5,50
Alkoholfreies Bier	0,5l	€ 5,50
Weizen alkoholfrei ^{1, 14}	0,5l	€ 5,50

Schnäpse

Obstler	2 cl	€ 4,00
Gebirgsenzian	2 cl	€ 4,50
Williams Birne ^{1, 3}	2 cl	€ 4,90
Fernet Branca ^{1, 3}	2 cl	€ 4,50
Ramazotti	2 cl	€ 5,00
Marille mit Frucht ¹⁰	2 cl	€ 5,00

Feiern und bleiben

Bei uns können Sie auch übernachten – blättern Sie zur letzten Seite!



Weißweine

0,1 | € 5,40 / 0,25 | € 7,80

Bodensee Grauburgunder, Gutswein Qw trocken
VDP Weingut Marktgraf von Baden / Bodensee-Baden
Kraftvoll in der Nase und am Gaumen, viel Frucht und Wucht.

Riesling, Gutsriesling Qw trocken
VDP Weingut Graf Neipperg / Württemberg
Rassig, elegant, aufreizend und animierend.

Grüner Veltliner, Kamptaler Qw trocken
Weingut Fred Loimer / Österreich
Viel Apfelfrucht auf zarter und subtiler Säure.

Roséweine

0,1 | € 5,40 / 0,25 | € 7,80

Spätburgunder Weißherbst, Qw halbtrocken
Staatsweinkeller Meersburg / Baden
Herzhafte Erdbeer- und Himbeeraromatik
mit erfrischender Süße im Mittelpunkt.

Rotweine

0,5 | € 11,50 / 0,25 | € 6,50

Bodensee Spätburgunder, Rotwein Seetröpfle Qw trocken
Weingut Engelhof / Hochrhein Bodensee-Baden
Erfrischung pur: alpine Säure, klare Sauerkirsche, feste Struktur.

Trollinger Lemberger, Strümpfelbacher Gutswein Qw halbtrocken
Weingut Andreas Knauß / Württemberg
Entspannung pur: zarte Säure, Pflaumenaromatik, fruchtige,
zurückhaltende Süße.

Blauer Zweigelt, Kamptaler Qw trocken
Weingut Fred Loimer / Österreich
Kraftvoll und muskulös wird das Aroma von reifen dunklen
Beeren dargestellt.



Urige Hüttenzimmer zum Wohlfühlen!

Seit mehr als einem halben Jahrhundert ist das „Berghaus am Söller“ im Besitz meiner Familie. Ich bin mit Leib und Seele Gastgeberin und mir liegt das Wohl meiner Gäste natürlich ganz besonders am Herzen. Es erwarten Sie mit viel Liebe eingerichtete Zimmer mit einer traumhaften Aussicht auf die beeindruckende Allgäuer Bergwelt.

Hüttenzimmer

für 2-5 Personen mit DU/WC, teilweise Balkon

Mehrbettzimmer

für bis zu 12 Personen mit Erlebnisdusche und WC

Zimmer mit Nostalgiebad

und eigener DU/WC auf dem Gang gegenüber

Halbpension

reichhaltiges Frühstücksbuffet und
4-Gänge-Menü am Abend

WLAN und Sommer Bergbahntickets

inklusive

Ich freue mich auf Ihren Besuch!

Mariellen