

## VORSPEISEN

### Rinderkraftbrühe

mit hausgemachten Flädle **6,90**

mit hausgemachtem Brätknödel **6,90**

### Bayerisches Dreierlei

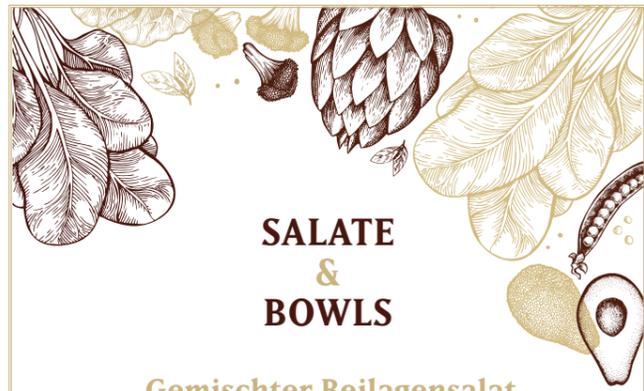
verschiedene Brotaufstriche, Obazda, Wurstsalat mit Bio-Dreizinnen- & Wurzelbrot von der Bäckerei Haubis

**16,90**

### Dreierlei Aufstriche vegan

mit Wurzelbrot von der Bäckerei Haubis

**13,90**



## SALATE & BOWLS

### Gemischter Beilagensalat

**6,90**

### Backhendlsalat

Saisonale Blattsalate | Kartoffelsalat | Rettich  
Karotten | Krautsalat | Gurke | Kürbiskernöl  
panierte Maishendlstücken

**15,90**

### Fasshallen Bowl Hähnchen

Saisonale Blattsalate | Reis | Mango | Rote Beete  
Karotte | Zucchini | Zweierlei Dressing  
gebratene Hähnchenbrust

**17,90**

### Fasshallen Bowl Ziege

Saisonale Blattsalate | Reis | Rote Beete  
Karotte | Zucchini | Mango | Zweierlei Dressing  
Ziegenkäse mit Feigensenf

**17,90**

### Fasshallen Bowl Vegan vegan

Saisonale Blattsalate | Reis | Rote Beete | Karotte  
Zucchini | Mango | Zweierlei Dressing

**13,90**

### Wurstsalat

frisch angemacht mit Lyoner | Essiggurken | Emmentaler  
rote Zwiebeln | hausgemachter Senf-Essigvinaigrette  
dazu unser Hausbaguette

**12,90**



# SPEISEN

*Essen, trinken, glücklich sein*

## KLASSIKER & ORIGINALE

### Zwiebelrostbraten

vom Salon Beef sous vide gegart  
mit Kässpätzen & Röstzwiebeln

**27,90**

### Wiener Schnitzel

von der Kalbsoberschale  
mit Fasshallen Pommes & Preiselbeeren

**24,90**

### Wildgulasch

mit hausgemachtem Blaukraut & Spätzle

**19,90**

### Cordon Bleu

vom schwäbischem Landschwein,  
gefüllt mit Bergkäse & Schinken, dazu Fasshallen Pommes

**20,90**

### Allgäu Schnitzel

vom schwäbischem Landschwein,  
mit Schinken & Bergkäse überbacken, dazu Spätzle

**18,90**

### Ofenfrischer Krustenbraten

vom Schwein in Dunkelbiersoße mit  
hausgemachtem Semmelknödel & Blaukraut

**17,90**

### Ofenfrische Schweinshaxe

ca. 800 g Rohgewicht in Dunkelbierjus mit  
hausgemachtem Semmelknödel & Blaukraut

**17,90**

### Schweineschnitzel Wiener Art

vom schwäbischen Landschwein mit  
hausgemachtem Kartoffelsalat

**17,90**

### Süßkartoffel-Curry vegan

mit Reis  
**16,90**



## AUS DER HEIMAT

### Fasshallen Bier-Käsesuppe

**7,90**

### Alpenmaultaschen

mit Bergkäse gefüllt  
dazu hausgemachter Kartoffelsalat & Bratensoße

**15,90**

### Allgäuer Krautkrapfen

mit grünem Salat & Bratensoße

**15,90**

### Allgäuer Kässpätzle

mit Röstzwiebeln & Blattsalat

**14,50**

## UNSER SPECIAL



### Fasshallen Pfännle

Schweinefilet sous vide gegart mit Maultasche  
auf Kässpätzen mit Bratensoße, im Pfännle serviert

**23,90**



## FLUSS & SEE

### Fish & Chips

im Biermantel gebratenes Seelachsfilet mit  
Fasshallen Pommes, dazu hausgemachte Dips

**17,90**



## BURGER

### Beef Burger Äpler

Patty vom Schrobenhausener Rind  
gebratener Speck | Essiggurken | Spiegelei  
Röstzwiebeln | Bergkäse | Fasshallen Pommes

**18,90**

### Beef Burger Fasshalle

Patty vom Schrobenhausener Rind  
gebratener Speck | Essiggurken | Zwiebelmarmelade  
Salat | Cheddar | Fasshallen Pommes

**18,90**

### Veganer Burger vegan

Burgerpatty aus Erbsen  
Curry Mango | Zwiebelmarmelade  
Salat | Tomate | Fasshallen Pommes

**18,90**

## SÜSSES & FEINES



### Kaiserschmarrn

mit Mandeln & Rosinen, dazu hausgemachtes Apfelmus

**12,90**

### Lauwarmes Schokoküchlein

mit Vanilleis & Sahne

**8,90**

### Apfelstrudel

mit Vanillesoße & Sahne

**8,90**

### Nougatknödel vegan

mit Vanillesoße

**8,90**