



VORSPEISEN

Fasshallen Käsesuppe mit Dunkelbier

vom Allgäuer Brauhaus | Brotcroûtons
7,90

Hausgemachte Rinderbrühe

mit Wurzelgemüse | Schnittlauch |
wahlweise Pfannkuchenstreifen oder Brätknödel
6,90

Obatzda vom Camembert

rote Zwiebeln | Brotkorb
9,90



SALATE

Gemischter Beilagensalat

Grüner Salat | Gurkensalat | Rettichsalat | Krautsalat
Rote Bete | Mais | Tomaten | Karottensalat | Kresse
6,90

Backhendlsalat

Saisonale Blattsalate | Kartoffelsalat | Rettich | Karotte
Krautsalat | Gurke | Rote Bete | Meerrettich | Kürbiskernöl
panierte Maishendlstücke
18,90

Bunter Salatteller mit Ziegenkäse

Saisonale Blattsalate | Kartoffelsalat | Rettich | Karotte
Krautsalat | Gurke | Rote Bete | Meerrettich
Kürbiskernöl | Ziegenkäse | Feigenmarmelade
18,50

Wurstsalat

frisch angemacht mit Lyoner | Essiggurken | Emmentaler
rote Zwiebeln | hausgemachte Senf-Essigvinaigrette
dazu Wurzelbaguette
13,90



SPEISEN

Essen, trinken, glücklich sein

KLASSIKER & ORIGINALE

Zwiebelrostbraten

sous vide gegart | Kässpatzen | Röstzwiebeln
29,90

Fasshallen Pfännle

Schweinefilet sous vide gegart | Maultasche
Kässpatzen | Bratensoße | im Pfännle serviert
23,90

Wildgulasch

mit Spätzle | Apfelblaukraut
21,90

Bayerische Schweinshaxe

ca. 1,2 kg Rohgewicht in Dunkelbierjus | Apfelblaukraut
hausgemachter Semmelknödel
20,90

Rinderbraten

Apfelblaukraut | Spätzle | Preiselbeeren | Bratensauce
18,90

Ofenfrischer Krustenbraten

vom schwäbischen Landschwein | Apfelblaukraut
hausgemachter Semmelknödel
17,90

Kalbsfleischpflanzerl

mit Spätzle | Pfefferrahmsoße
17,90

Alpenmaultaschen

mit Bergkäse & Fleisch gefüllt
dazu hausgemachter Kartoffelsalat | Bratensoße
17,90

SCHNITZEL AUS DER PFANNE

Wiener Schnitzel

von der Kalbsoberschale | Preiselbeeren
mit Fasshallen Pommes
27,90

Cordon Bleu

vom schwäbischen Landschwein | gefüllt mit Bergkäse &
Schinken | dazu Fasshallen Pommes
21,90

Schweineschnitzel Wiener Art

vom schwäbischen Landschwein
dazu Fasshallen Pommes
17,90

Brauerschnitzel

Schweineschnitzel in Dunkelbier eingelegt
Schwarzbrotpanade | Spätzle | Bratensauce
18,90

Allgäuer Berglerschnitzel

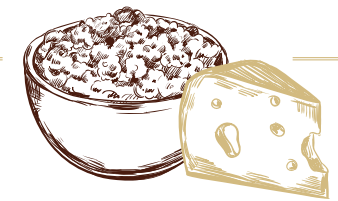
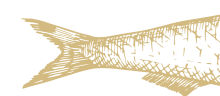
Schweineschnitzel natur | Schinken
mit Bergkäse überbacken | Spätzle | Rahmsauce
18,90



FLUSS & SEE

Fish & Chips

im Biermantel gebratenes Seelachsfilet mit
Fasshallen Pommes | dazu Knoblauch-Dip
17,90



VEGETARISCH & VEGAN

Knödel-Trio vegetarisch

Bergkäse-, Rote Bete- und Bärlauchknödel
auf Käserahm | serviert mit Cocktailtomaten
16,90

Allgäuer Krautkrapfen vegan

Sauerkraut im Nudelteig | gebraten auf grünem Salat
16,90

Gemüse-Kokos-Curry vegan

mit Reis
16,90

Allgäuer Kässpatzen vegetarisch

mit Röstzwiebeln | Blattsalat
14,90



SÜSSES & FEINES

Kaiserschmarrn

mit Mandeln | Rosinen | dazu hausgemachtes Apfelmus
13,50

Lauwarmes Schokoküchlein

mit Vanilleeis | Sahne
8,90

Nougatknödel vegan

mit Vanillesoße
8,90

FOLGE UNS

  #fasshallekempton

www.fasshalle-ke.de