



**SPEISEN &
GETRÄNKEKARTE**

2025

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Wasser Still	0,25l	2,50€
	0,50l	3,50€
	1,00l	6,00€
Wasser Prickelnd	0,25l	2,50€
	0,50l	3,50€
	1,00l	6,00€
Cola	0,25l	3,50€
	0,50l	4,50€
Orangenlimo	0,25l	3,50€
	0,50l	4,50€
Zitronenlimo	0,25l	3,50€
	0,50l	4,50€
Spezi	0,25l	3,50€
	0,50l	4,50€
Coca Cola Zero	0,33l	4,20€
Tonic Water	0,20l	4,00€
Bitter Lemon	0,20l	4,00€

SAFTSCHORLEN

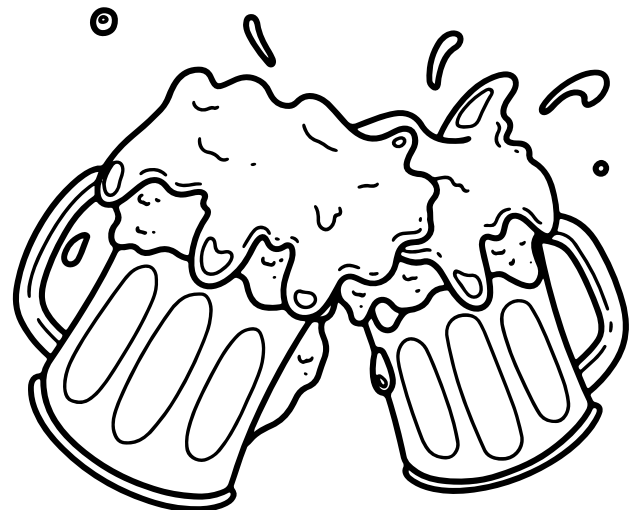
Apfel (natutrüb) Holder Orange	0,25l	3,70€
	0,50l	4,50€
Johannesbeer	0,25l	4,00€
	0,50l	5,20€

SAFT

Apfel (natutrüb) Holder Orange	0,25l	4,00€
	0,50l	5,20€
Johannesbeer	0,25l	4,00€
	0,50l	5,50€

BIER vom Fass

Helles Hausbier	0,30l	3,80€
	0,50l	4,40€
	1,00l	8,80€
Kellerbier naturtrüb	0,30l	3,80€
	0,50l	4,40€
	1,00l	8,80€
Hefeweizen hell	0,30l	4,00€
	0,50l	4,60€
	1,00l	9,20€
König Ludwig dunkel	0,30l	3,80€
	0,50l	4,40€
	1,00l	8,80€
Radler	0,25l	3,40€
	0,50l	4,40€
	1,00l	8,80€
Russ (Weizenlimo)	0,50l	5,00€
Colaweizen	0,50l	5,00€
Alkoholfreies Weizen	0,50l	4,80€
Alkoholfreies Bier	0,33l	4,00€



GETRÄNKE

WEISSWEIN

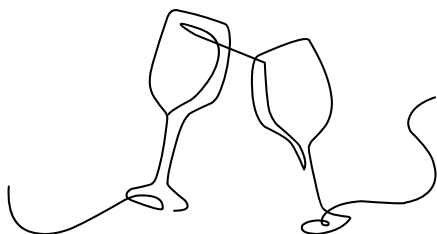
Cuvée			
[Hauswein]	0,20l	5,20€	
Jahrgang 2023 BIO	0,50l	11,20€	
feinherb - fruchtig - harmonisch	1,00l	21,80€	
Spätburgunder	0,20l	7,20€	
Blanc de Noir	0,50l	16,20€	
Jahrgang 2021 BIO	1,00l	24,00€	
feinherb - süffig - harmonisch			
Grauburgunder	0,20l	6,20€	
Blanc de Noir BIO	0,50l	14,90€	
Jahrgang 2022	1,00l	23,00€	
trocken - anregend - elegant			

ROSÉ

Rosé Cuvée	0,20l	6,20€	
Jahrgang 2022 BIO	0,50l	14,90€	
feinherb - leicht - rund & fruchtig	1,00l	23,00€	

ROTWEIN

Blauer Portugieser			
[Hauswein]	0,20l	5,90€	
Jahrgang 2023	0,50l	11,90€	
feinherb - süffig - harmonisch vielschichtiges Aroma	1,00l	22,90€	
Cabernet Sauvignon	0,20l	7,90€	
Jahrgang 2020 BIO	0,50l	16,50€	
trocken - gehaltvoll & intensiv im Abgang	0,75l	24,50€	
Cuvée Rot	0,20l	8,20€	
Jahrgang 2019	0,50l	17,20€	
trocken - fruchtig & aromatisch mit Vanille	0,75l	26,00€	



SPRITZER

Weinschorle	0,20l	5,20€	
	0,50l	7,50€	
Aperol Spritz	0,25l	7,20€	
Hugo	0,25l	7,20€	
Erdbeer Spritz	0,25l	7,50€	
Grüner Apfel Spritz	0,25l	7,50€	
Orangen Spritz	0,25l	7,20€	
Inge Spritz	0,25l	7,20€	
Wiesengrund Secco	0,10l	4,50€	
Jahrgang 2020	0,20l	7,90€	
halbtrocken - fruchtig - spritzig	0,75l	24,00€	
Alkoholfreier Hugo	0,25l	6,50€	
Bleifrei Spritz	0,25l	6,90€	
Orange, Tonic, Eis			
Bayerischer Sangria dazu Zitrone & Minze		6,50€	

GIN

Gin Tonic 43% **8,50€**

Thomas Henry Tonic Water
Kombination: Wacholder, Koriander, Zimt,
Sternanis, Kümmel, Orange,
Süßholzwurzel & Zitrone

NEW - NEW - NEW - NEW

Nullinger 0,00%	0,10l	4,50€	
0% Alkohol 100% Genuss	0,20l	7,90€	
Spritzig, frisch und alkoholfrei - gewonnen aus der Muskateller Traube	0,75l	24,00€	

GETRÄNKE

S'HOCHPROZENTIGE

Kinderschnaps	4cl	1,00€
Hausschnaps Marille 34%	2cl	3,00€
<i>super mild & süffig</i>		
Obstkorb Marille (x10)		27,00€
Williams mit Birne 34%	2cl	3,50€
Obstkorb Williams (x10)		30,00€
Alte Waldhimbeere 41%	2cl	4,00€
Bauernobstler 38%	2cl	2,80€
Enzian 38%	2cl	2,80€
Haselnuss 42%	2cl	3,50€
Jägermeister 35%	2cl	3,00€
Ramazotti 35%	2cl	3,50€
Baileys 17%	2cl	3,50€
Martini 14,4%	5cl	4,50€
Pfeffi 18%	2cl	2,80€
Fernet Branca 42%	2cl	3,00€
Jack Daniels 40%	2cl	4,00€
Asbach 38%	2cl	3,00€
Sambuca 40%	2cl	3,00€
Ouzo 35%	2cl	3,00€
Grappa	2cl	4,00€
Jacki oder Asbach Cola	kurz	5,00€
	long	8,00€
Campari Orange oder Soda	long	8,00€

HEISSGETRÄNKE



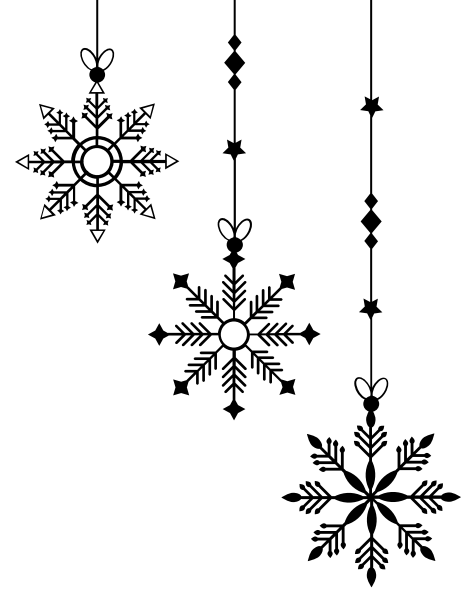
Espresso	2,50€
Doppelter Espresso	4,50€
Tasse Kaffee	3,50€
Kaffee Groß	4,50€
Cappucino	4,00€
Cappucino Groß	4,80€
Latte Macchiato	4,80€
Milchkaffee	4,80€
Heiße Schokolade mit Sahne	4,50€
Glas Tee	3,50€
<i>Früchte, Pfefferminz, Kräuter, Schwarz</i>	
Stück Kuchen	3,20€
Stück Kuchen mit Sahne	3,70€



CHEFS LIEBLINGE

Alter Enzian 41%	2cl	4,00€
<i>Alexanders Liebling</i>		
Alter Apfel 41%	2cl	4,00€
<i>Beates Liebling</i>		

ESSEN



SUPPEN

Rinderkraftbrühe
mit Flädle **6,20€**

Allgäuer Käsesuppe
aus regionalen Käsesorten **7,80€**

SALATE

Wurstsalat
mit Käse & Landbrot **10,20€**

Salat mit
Käspressknödel
Salatschüssel vom Buffet
mit zwei Käspressknödel &
zerlassener Butter **15,20€**

Salat mit
Hähnchenbrust
Salatschüssel vom Buffet mit
gegrillter Hähnchenbrust &
Kräuterbaguette **15,90€**

VEGETARISCH

Allgäuer Kässpätzn
Röstzwiebeln &
Schmelzzwiebeln dazu Salat
vom Buffet **14,20€**

Ostrachtaler
Krautkrapfen
mit Schmelzzwiebeln dazu
Salat vom Buffet **15,20€**

Hindelanger
Käsknödel
hausgemacht auf cremigen
Schwammerl-Rahm dazu Salat
vom Buffet **14,90€**

Alpen Trio
Käsknödel, Krautkrapfen &
Kässpätz'n dazu
Salat vom Buffet **17,90€**

Bunte Knolle
Folienkartoffel mit
Kräuterschmand dazu
Gemüse & Salat vom Buffet **14,90€**

UNSER LIEBLING

Kaiserschmarrn
mit Apfelmus

14,20€

ESSEN

KLASSIKER

Currywurst - Sie ist wieder da!

- vom heimischen Rind (130g) -
hausgemachter Currysauce & Pommes Frites

12,90€

Paniertes Schnitzel vom Schwein

mit Pommes Frites dazu Salat vom Buffet

17,90€

Paniertes Rahmschnitzel

dazu hausgemachte Spätzle, Rahmsauce & Salat vom Buffet

18,90€

Deftiger Allgäuer

gegrilltes Schweinerückensteak mit Schinken & Käse
überbacken dazu Spätzle, Sauce & Salat vom Buffet

19,90€

Hähnchenbrust Italia

mit Tomate & Käse überbacken dazu 2erlei Dip, Pommes &
Salat vom Buffet

19,90€

Gebratene heimische Forelle "Müllerin Art" [Donnerstag - Sonntag]

mit Folienkartoffel & Kräuterschmand
dazu Salat vom Buffet

24,90€

Alpinlachs [Donnerstag - Sonntag]

gegrillte Lachsforelle mit Süßkartoffel-Wasabi-Püree
& Gemüse dazu Salat vom Buffet

26,90€

Äpler Burger - vom Bad Oberdorfer Rind

200g Rindfleisch rosa gebraten, Burgerbrötchen, Käse,
Schmelzwiebeln, Salat, Tomate, Spezialsauce
dazu Salat vom Buffet

18,90€

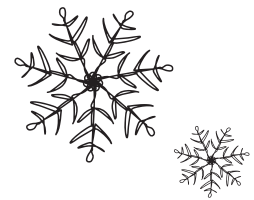


"Keine Liebe ist aufrichtiger
als die Liebe zum Essen."

ESSEN

WINTER SPECIALS

VON DER ALLGÄUER FÄRSE



Winterliche Maronencremesuppe **6,90€**

Carpaccio vom Rind **13,80€**
fein mariniert - mit Ruccola und gehobeltem Parmesan

Rindersteak **23,90€**
*250g rosa gebraten - mit Pommes & 3erlei Grillsaucen
dazu Salat vom Buffet*

Zwiebelrostbraten "Allgäuer Art" **26,90€**
*250g rosa gebraten - mit Kässpätz'n, Schmelzzwiebeln &
Röstzwiebeln dazu Salat vom Buffet*

Zwiebelrostbraten "Allgäuer Art" - DELUXE **29,90€**
*250g rosa gebraten - mit **getrüffelten** Kässpätz'n,
Schmelzzwiebeln & Röstzwiebeln dazu Salat vom Buffet*

Rib Eye Steak "USA Style" **28,90€**
*250g rosa gebraten - mit Folienkartoffel & Kräuterschmand
dazu gegrillter Maiskolben & 2erlei Dip*

Allgäuer Gebirgs-Gyros **23,90€**
*gebratene Rinderstreifen & Zwiebeln -
mit Pommes Frites & Kräuterschmand dazu Salat vom Buffet*

Surf 'n' Turf - "Kevin Style" **32,90€**
*250g rosa gebratenes Rindersteak & 2 BlackTiger Garnelen
dazu Süßkartoffel-Wasabi-Püree & Gemüse*

FÜR DIE SÜSSEN

Schokotraum **8,90€**
saftiger Schoko-Brownie mit Zwetschgen-Röster und Vanilleeis

Winter-Traum **17,90€**
Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Röster und Vanilleeis

ESSEN

KINDER KARTE



Nur für Kinder bis 12 Jahren

Ich weiß nicht (Kaiserschmarrn) <i>mit Apfelmus</i>	7,50€
Hab keinen Hunger (Schnitzel mit Pommes)	7,90€
Is mir egal (Spätzle mit Rahmsauce)	5,50€
Ich mag heim (Pommes frites)	5,00€
Bäääääähhhh (Kässpätz'n)	7,00€
Räuberteller	0,50€
Des will ich haben (2 Kugeln Eis mit Smarties)	4,00€
JAAAAA (Kinderschnaps 4cl)	1,00€

DESSERT & EIS

Gemischtes Eis	6,00€	Affogato	5,20€
Gemischtes Eis mit Sahne	6,50€	Eiskaffe	6,50€
Eierlikörbecher <i>2 Vanille - 1 Schoko - Eierlikör Schokosauce - Sahne</i>	7,70€	Apfelstrudel	7,20€
Baileys Becher <i>2 Vanille - 1 Schoko - Baileys Schokosauce - Sahne</i>	7,70€	Dessert Kaiserschmarrn	8,40€
		Coupe Dänemark <i>3 Vanille - Schokosauce Sahne</i>	7,00€

GUT ZU WISSEN

URIG. HERZLICH. HAUSGEMACHT

- 100 % Rindfleisch aus dem Allgäu
- 100 % Schweinfleisch & Hühnerfleisch aus Deutschland
- 100 % Wildfleisch aus dem Ostrachtal
- 100 % Frische Forellen der Fischzucht Link
- 100 % der Frischen Milch & Butter kommt aus dem Allgäu
- 100 % frei von Geschmacksverstärkern
- 100 % Bevorzugung von Lokalen Lieferanten wie Bäckerei Holzheu und Bauer Emanuel Kaufmann aus Bad Oberdorf oder Früchte Frick aus Sonthofen
- 100% BIO Kaffee und Espresso der Firma Bristot

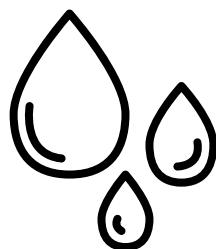
PHILOSOPHIE

Ein Sprichwort sagt, das Fundament für das Glück sei eine gute Küche. Davon sind wir überzeugt.

WASSER

In unserem Haus servieren wir Ihnen gefiltertes und belebtes Trinkwasser mit kristalliner Struktur, zur Steigerung Ihrer Lebensqualität aus dem Hause Crystallus. Nur in Gebirgsquellen findet man Wasser mit dieser reinen & frischen Qualität.

Unsere Partnerin ist Andrea Fichtl von Energievital.
Alle Saftschorlen, Limonaden, Tee & Kaffee werden damit zubereitet!



EMPFEHLUNGEN

WÖCHENTLICH AB 17 UHR
inkl. Salat vom Buffet

MONTAG

LIVE
MUSIC

- Kässpätz´n Klassik**
Röstzwiebeln &
Schmelzzwiebeln **14,20€**
- Kässpätz´n Senner Style**
Ausgelassener Speck &
Schmelzzwiebeln **15,20€**
- Kässpätz´n Italia**
Kirschtomaten, Rucola &
Zwiebel **16,20€**
- Kässpätz´n Deluxe**
getruffelt **17,20€**

DIENSTAG [BITTE VORBESTELLEN]

- Schweinschaxe**
Kartoffelknödel & Sauce **17,50€**
- Haxenpfanne**
ausgelöste Haxe &
Bratkartoffeln **17,50€**



LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN

DONNERSTAG

LIVE
MUSIC

- Äpler Burger**
200g Rindfleisch rosa gebraten
Käse, Schmelzzwiebeln,
Salat, Tomate, Sauce **18,90€**
- BBQ Burger**
200 g Rindfleisch rosa gebraten,
Speck, Tomate und rote Tropea
Zwiebel, BBQ Sauce **18,90€**
- BBQ Crispy
Chicken Burger**
mit Salat, Tomaten,
Zwiebeln & Wasabi-Majo **18,90€**
- Vegetarischer Jack
Fruit Burger**
mit Salat, Tomate & Sauce **18,90€**

FREITAG

LIVE
MUSIC

- Grill-Spiess Teller**
(1 oder 2 Personen) **20,90€**
Rind . Schwein . Huhn
Pommes & 3erlei Grillsauce **36,90€**

SAMSTAG [BITTE VORBESTELLEN]

- Allgäuer Grillhähnchen**
in Wiesenkräuter-Kruste mit
Pommes oder Bratkartoffeln **16,90€**

SONNTAG

12.00 Uhr bis 14.00 Uhr
SONNTAGSBRATEN