



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€
Coca-Cola	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€

ALPENFRISCHE AUS DER FLASCHE



Apfelschorle (naturtrüb)		
Holderschorle		
Johannesbeerschorle		
Orangenlimonade		
Naturtrübe Zitronenlimonade		
Hiddeschbrudl "Kräuterlimo"		
	0,50l	5,20€

SAFT

Apfel		
Holder		
Orange	0,25l	4,00€
	0,50l	5,20€

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

Blanc de Noir	0,20l	7,20€
Jahrgang 2021 BIO	0,50l	16,20€
feinherb - süffig - harmonisch	0,75l	24,00€

Grauburgunder

BIO	0,20l	6,20€
Jahrgang 2022	0,50l	14,90€
trocken - anregend - elegant	1,00l	23,00€

ROSÉ

Rosé Cuvée

Jahrgang 2022 BIO	0,20l	6,20€
feinherb - leicht - rund & fruchtig	0,50l	14,90€
	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

Jahrgang 2020 BIO	0,20l	7,90€
trocken - gehaltvoll & intensiv im Abgang	0,50l	16,50€
	0,75l	24,50€

Cuvée Rot

Jahrgang 2019	0,20l	8,20€
trocken - fruchtig & aromatisch mit Vanille	0,50l	17,20€
	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€
-------	-------

Inge Spritz

0,25l	7,20€
-------	-------

Wiesengrund Secco

Jahrgang 2020	0,10l	4,50€
halbtrocken - fruchtig - spritzig	0,20l	7,90€
	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% Alkohol 100% Genuss	0,10l	4,50€
Spritzig, frisch und alkoholfrei	0,20l	7,90€
- 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

VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe
mit Flädle **6,20€**

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

Tagliata
Tranchen vom Rind auf
Rucula, Kirschtomaten &
Parmesanhobel **14,90€**



SALATE

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

Große Salatschüssel vom
Buffet

Dazu servieren wir:

- heiße Folienkartoffel
mit Kräutersauerrahm **14,90€**
- knuspriges Käseschnitzel
mit Preiselbeeren **14,90€**
- gegrillte Hähnchenbrust **15,90€**
- saftig gegrilltes
Rindersteak **19,90€**

VEGETARISCH

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

Ostrachtaler
Krautkrapfen
mit Schmelzzwiebeln dazu
Salat vom Buffet **16,90€**

Alpen Duett
Krautkrapfen & Kässpatz'n
dazu Salat vom Buffet **17,90€**

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

Vegi Fladen
Verschiedenes Gemüse &
Bavarian Coleslaw
[Krautsalat] in einem warmen
Fladen - verfeinert mit
unserer Spezial-Sauce dazu
Salat vom Buffet **16,90€**



Was bei uns auf den Tisch
kommt, hat Wurzeln,
Charakter und
ganz viel Liebe.

Wiesengrund Küche



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€

Äpler Burger - vom Bad Oberdorfer Rind

200g Rindfleisch rosa gebraten, Burgerbrötchen, Käse,
Schmelzzwiebeln, Salat, Tomate, Spezielsauce
dazu Salat vom Buffet
mit Pommes

18,90€
+1,50€

Allgäuer Gebirgs-Gyros

gebratene Rinderstreifen & Zwiebeln -
mit Pommes Frites & Kräutersauerrahm dazu Salat vom Buffet

23,90€



“Keine Liebe ist aufrichtiger
als die Liebe zum Essen.”

UMBESTELLUNGEN

Pommes	+0,00€	Folienkartoffel	+3,00€
Spätzle	+2,00€	Gemüse	+4,50€
Kässpätzlen	+3,00€		

ESSEN

CHEF'S CHOICE



Gockel Fladen

Gegrilltes Hähnchen, knackiges Gemüse & Bavarian Coleslaw [Krautsalat] in einem warmen Fladen - verfeinert mit unserer Spezial-Sauce dazu Salat vom Buffet

20,90€

Rindersteak vom Grill von der Allgäuer Färse - KLASSIK

250g rosa gebraten - mit Pommes & 3 erlei Grillsaucen dazu Salat vom Buffet

24,90€

Rindersteak vom Grill von der Allgäuer Färse

250g rosa gebraten - mit Folienkartoffel & Sauerrahm dazu Salat vom Buffet

25,90€

Zwiebelrostbraten "Allgäuer Art"

250g rosa gebraten - mit Kässpätz'n, Schmelzzwiebeln & Röstzwiebeln dazu Salat vom Buffet

27,90€

Der Feinschmecker

gebratenes Zanderfilet mit Grillgemüse, Folienkartoffel und Kräutersauerrahm dazu Salat vom Buffet

24,90€

FÜR DIE SÜSSEN



Kaiserschmarrn

mit Apfelmus

14,20€

Sommer -Traum

Kaiserschmarrn mit bunten Beeren und Vanilleeis

17,90€

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€
Bääääääähhhh (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 2 Vanille - 1 Schoko - Eierlikör Schokosauce - Sahne	7,70€	Apfelstrudel	7,20€
Heisse Liebe 3 Vanille mit heißen Beeren und Sahne	7,70€	Dessert Kaiserschmarrn	8,40€
2erlei Sorbet wechselnde Sorten - gerne fragen	6,50€	Coupe Dänemark 3 Vanille - Schokosauce Sahne	7,00€
		Secco küsst Zitrone 1 Kugel Zitronensorbet mit Secco	6,50€

EMPFEHLUNGEN | AB 17 UHR

[VORBESTELLEN = SICHER. SPONTAN = MÖGLICH]

INKL. SALAT VOM BUFFET

MONTAG

Spare Ribs [vom Schwein]
mit Folienkartoffel &
Kräuter-Sauerrahm **20,90€**

FREITAG

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

DIENSTAG

Schweinshaxe
Kartoffelknödel & Sauce **17,50€**

Haxenpfanne
ausgelöste Haxe &
Bratkartoffeln **17,50€**

SAMSTAG

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

SONNTAG

Sonntagsbraten

VON 12.00 UHR bis 14.00 UHR

UNSERE MUSIKABENDE



Drei Mal pro Woche gibt's bei uns Live-Musik -
wechselnd, handgemacht & stimmungsvoll. Wenn Du dabei sein
willst, reservier Dir bitte vorab einen Platz im Musikbereich.

- **Montag:** Musik mit Herz - Hubert Weber spielt live zum
Wochenstart.
- **Donnerstag:** Heimatabend mit „Mitanond“ - Musik, die
von Tisch zu Tisch zieht - authentisch & handgemacht.
- **Freitag:** „Extreme“ - Von Schlager bis Oldies: ein Abend
voller Energie, Tanzlust & Lieblingsliedern.

[ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN]

GUT ZU WISSEN

URIG. HERZLICH. HAUSGEMACHT

- 100 % Rindfleisch aus dem Allgäu
- 100 % Schweinfleisch & Hühnerfleisch aus Deutschland
- 100 % Wildfleisch aus dem Ostrachtal
- 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, Biokäserei Wiggensbach
- 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!

