



SPEISEN & GETRÄNKEKARTE

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	4,00€
	0,50l	4,60€
	1,00l	9,20€
Hefeweizen hell	0,30l	4,20€
	0,50l	5,00€
	1,00l	10,00€
König Ludwig dunkel	0,30l	4,00€
	0,50l	4,60€
	1,00l	9,20€
Radler	0,25l	3,60€
	0,50l	4,60€
	1,00l	9,20€
Russ (Weizenlimo)	0,50l	5,00€
Hefeweizen alkoholfrei	0,30l	4,20€
	0,50l	5,00€
	1,00l	10,00€
Colaweizen	0,50l	5,00€

Alkoholfreies Bier [aus der Flasche]	0,33l	4,00€
---	-------	-------



GETRÄNKE

WEISSWEIN

Cuvée [Hauswein]

BIO - Jahrgang 2024

Fruchtig, feinherb & ausgewogen mit Aromen von Pfirsich, Apfel und einem Hauch Zitrus. Leicht, erfrischend und mit langem, angenehmem Finish.

0,20l	5,60€
0,50l	11,80€
1,00l	22,80€

Spätburgunder [Blanc de Noir]

BIO - Jahrgang 2023

Das ist eine Überraschung.

Ein winziger roter Farbton. Herrliche Aromen von Stachelbeere, Apfel und Zitrone

0,20l	7,20€
0,50l	16,20€
0,75l	24,00€

Grauburgunder

BIO - Jahrgang 2024

Ein harmonischer Grauburgunder mit frischen Noten von Birne, Apfel und einem Hauch Zitrus. Am Gaumen klar, ausgewogen und mit feinfrischer Säure im langen, angenehmen Finish.

0,20l	6,40€
0,50l	15,20€
1,00l	24,00€

ROSÉ

Rosé Cuvée

BIO - Jahrgang 2024

FrISChe Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und einem Hauch Kirsche. Leicht, ausgewogen und mit einer feinfrischen Säure, die in ein erfrischendes, anhaltendes Finish übergeht.

0,20l	6,20€
0,50l	14,90€
1,00l	23,00€

ROTWEIN

Blauer Portugieser [Hauswein]

Jahrgang 2023

Zarter Himbeerduft mit etwas Dörrobst und feiner Holznote - dieser Wein gilt als "runder Altagsbegleiter", weich und harmonisch

0,20l	6,20€
0,50l	12,20€
1,00l	24,00€

Cabernet Sauvignon

BIO - Jahrgang 2023

Tief rubinrot, duftend nach schwarzer Johannisbeere und dunkler Kirsche. Am Gaumen dicht und klar mit feiner Würze und gut eingebundenen Tanninen.

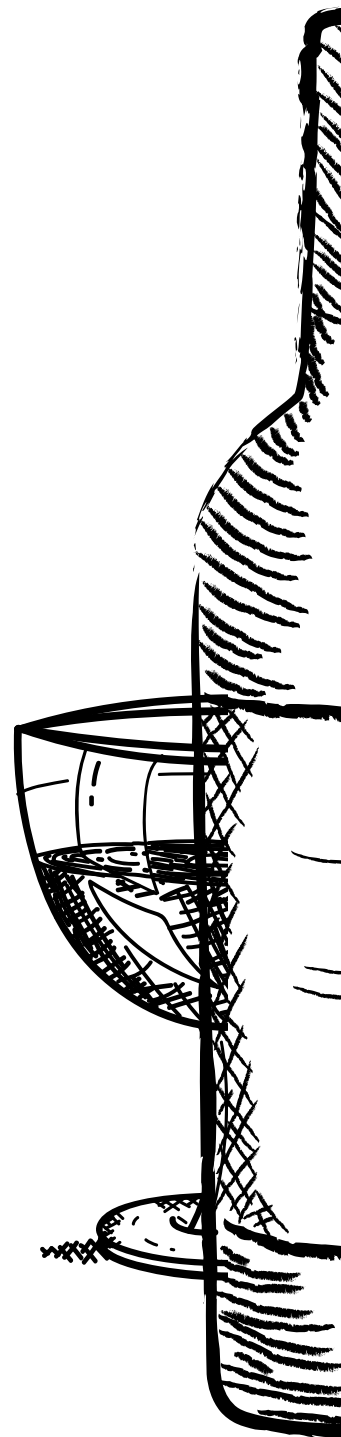
0,20l	7,90€
0,50l	16,50€
0,75l	25,00€

Cuvée Rot

Jahrgang 2019

Ein fruchtbetonter, halbtrockener Rotwein aus der Pfalz mit weicher Tanninstruktur. In der Nase zeigen sich Kirscharomen und dezente Schokoladennoten, am Gaumen präsentiert er sich rund und harmonisch.

0,20l	8,20€
0,50l	17,20€
0,75l	26,00€



GETRÄNKE

SPRITZER

Weinschorle	0,20l	5,20€
	0,50l	7,50€
Vino Tonic Rosmarin	0,20l	5,80€
<i>Weisswein & Tonic Water</i>		
Aperol Spritz	0,25l	7,50€
Wildberry Lillet	0,25l	7,50€
<i>Lillet, Wild Berry, Eis</i>		
Wiesengrund Secco	0,10l	4,50€
Jahrgang 2020	0,20l	8,50€
halbtrocken - fruchtig - spritzig	0,75l	25,00€
—— serviert mit gefrorenen Himbeeren ——		

SPRITZ 0.0 %

Nullinger 0,00%	0,10l	4,50€
0% Alkohol 100% Genuss	0,20l	8,50€
Spritzig, frisch und alkoholfrei	0,75l	25,00€
- gewonnen aus der Muskateller Traube		
Alkoholfreier Hugo	0,25l	6,50€
Nullinger Tonic	0,25l	6,50€
<i>Nullinger, Tonic, Eis</i>		
Alkoholfreier Aperol Spritz	0,25l	6,50€
Alkoholfreier Wild Berry	0,25l	6,50€
<i>Wild Berry Tonic, Johannisbeere, Eis</i>		

GIN

Gin Tonic 43%

9,50€

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

NEW - NEW - NEW - NEW

Honey Berry Spritz 0,25l 8,00€
*Honig mit Rosa Pfeffer Likör,
Wild Berry Tonic, Eis, Secco*

Tanne Lemon Spritz 0,25l 8,00€
*Tannenspitzen Bua Likör,
naturtrübe Zitrone, Eis*

Tannen Spritz 0,25l 8,00€
*Tannenspitzen Bua Likör,
Soda, Eis, Secco*

Die Basis unseren neuen Spritze sind die Liköre von Naturaleza aus dem Alpenkräuterdorf Jungholz: wenig Zucker, keine Zusatzstoffe, viel echtes Aroma - von Tannenspitzen bis Honig & rosa Pfeffer.



GETRÄNKE



S'HOCHPROZENTIGE

Kinderschnaps *alkoholfrei* 4cl 1,00€

CHEFS LIEBLINGE

Alter Enzian 41% 2cl 4,00€
Alexanders Liebling

Alter Apfel 41% 2cl 4,00€
Beates Liebling

Hausschnaps Marille 34% 2cl 3,00€
super mild & süffig

Obstkorb Marille (x10) 27,00€

Williams mit Birne 34% 2cl 3,50€

Obstkorb Williams (x10) 30,00€

Alte Waldhimbeere 41% 2cl 4,00€

Grappa Barrique 40% 2cl 4,50€

Obstler Spezial 40% 2cl 3,50€

Jägermeister 35% 2cl 3,00€

Ramazotti 35% 2cl 3,50€

Baileys 17% 2cl 3,50€

Martini 14,4% 5cl 4,50€

Sambuca 40% 2cl 3,00€

Jacki oder Asbach Cola kurz 5,00€
long 8,00€

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

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€

WINTERWÄRMER

Glas Tee 3,50€

*Früchte, Pfefferminz, Kräuter,
Schwarz*

Heiße Schokolade
mit Sahne 4,50€

Heiße Inge 5,00€
Ingwersirup & heißes Wasser

Heiße Tanne 5,00€
*Tannenspitzenlikör 30%,
heißes Wasser, Holundersirup*

Jagertee 40% 4,50€

Glühwein 9,5% 4,50€

Tannenspitzenlikör 30% 2cl 4,50€
von der heimischen Tanne

Rosmarinlikör 30% 2cl 4,00€
aus dem Alpenkräuterdorf



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, Früchte Frick aus Sonthofen oder die Biokäserei aus Wiggensbach
- 100% BIO Kaffee und Espresso der Firma Bristot

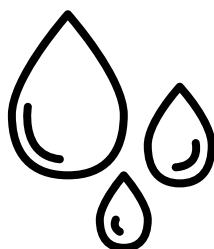
PHILOSOPHIE

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

WASSER

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

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



EMPFEHLUNGEN | AB 17 UHR

[VORBESTELLEN = SICHER. SPONTAN = MÖGLICH]

INKL. SALAT VOM BUFFET

MONTAG

Spare Ribs [vom Schwein]
mit Ofenkartoffel,
Bavarian Cole-Slaw &
Kräuter-Sauerrahm **21,90€**

FREITAG

Grill Teller Wiesengrund
(1 oder 2 Personen) **21,90€**
Rind . Schwein . Huhn
Rustikalkartoffeln, Mais &
3erlei Grillsauce **39,50€**

DIENSTAG

Schweinshaxe
Kartoffelknödel & Sauce **18,50€**

Haxenpfanne
ausgelöste Haxe &
Bratkartoffeln **18,50€**

SAMSTAG

Allgäuer Grillhähnchen
in Wiesenkräuter-Kruste mit
Pommes oder Bratkartoffeln **17,90€**

SONNTAG

Immer anders, immer besonders
Unsere Empfehlung erfährst Du direkt
beim Team - ab **12.00 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]

VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe

Wildmaultasche

8,50€

Heimische Käsesuppe

Pfeffer | Croutons

8,50€

Kürbissuppe

Hüttenkäse | Orange | Kernöl

7,80€

Filet vom Winter - Kabeljau

Kartoffelcreme | Kapern | Chorizo

16,80€

SALATE

Wurstsalat

Biokäse | Landbrot

12,00€

Große Salatschüssel vom Buffet dazu:

- Ofenkartoffel mit
Kräutersauerrahm **15,20€**
- gegrillte
Hähnchenbrust **15,90€**
- Filet vom
Winter - Kabeljau **19,80€**

VEGETARISCH

Allgäuer Kässpätzl

Röstzwiebeln | Schmelzzwiebeln

Salat vom Buffet

14,80€

Käspressknödel

buntes Pilzragout | Rucola

Salat vom Buffet

16,80€

Ofenkartoffel

buntes Gemüse | Kräutersauerrahm

Salat vom Buffet

15,80€

- vegan möglich -

Alpenduett

Kässpätzlen | Käspressknödel

Zwiebel | Salat vom Buffet

17,90€

UMBESTELLUNGEN

Pommes +0,00€
Spätzle +2,00€
Kässpätzlen +3,00€

Ofenkartoffel +2,00€
Gemüse +4,50€

UNSERE KLASSIKER



Paniertes Schweine Schnitzel

Pommes | Salat vom Buffet

18,80€

Paniertes Schweine Rahmschnitzel

Hausgemachte Spätzle | Rahmsauce

Salat vom Buffet

20,80€

Deftiger Allgäuer

Schweinerückensteak | Schinken Käse | Rahmsauce

Salat vom Buffet

22,80€

Hähnchenbrust Milano

Parmesanflakes | gegrillte Zucchini

Tomaten Spaghetti

22,80€

Älpler Burger - vom Bad Oberdorfer Rind

200 g Rindfleisch Patty Rosa | hausgemachtes Burgerbrötchen | Käse

Schmelzzwiebeln | Salat | Tomate | Sozialsauce | Salat vom Buffet

mit Pommes +1,50€

19,20€

Gegrilltes Rindersteak von der Allgäuer Ferse

Hausgemachte Grillsaucen | Salat vom Buffet

mit Pommes Frites **25,80€**

mit Ofenkartoffel **27,80€**

Zwiebelrostbraten

Sauce | Kässpätzlen | Röst & Schmelzzwiebeln

Salat vom Buffet

28,80€

SOULFOOD

Hausgemachte Rinderroulade

Blaukraut | Kartoffelstampf | Pikanter Apfelschmand

22,80€

Strindberg 2.0

Rindergeschnetzeltes | Dijon Senfsauce
Portwein Perlzwiebel | hausgemachte Spätzle

25,80€

Wildgulasch

Wacholder Preiselbeer Sauce | Zwetschgenchutney
Rosenkohl | Kürbis-Kartoffelrösti

24,80€

Hirschsauerbraten

Eigene Sauce | Mandel & Rosinen | Seitlinge
Kartoffelgratin

24,80€

Filet vom Winter - Kabeljau

Auf der Hautseite gebraten | Tanne & Fichte Aromen
Urgetreide Risotto | Grünkohl

27,50€

FÜR DIE SÜSSEN



Kaiserschmarrn

mit Apfelmus

14,20€

Winter-Schmarrn

Kaiserschmarrn | Zwetschgenröster | Spekulatiuseis

17,90€

DESSERT

Stück Kuchen

3,50€

Stück Kuchen mit Sahne

4,00€

Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne

7,50€

**Dessert
Kaiserschmarrn**

8,40€

Lava Cake

*Zwetschgenkompott &
Zimtparfait*

9,80€



EIS

Affogato

5,50€

Eiskaffe

6,50€

Gemischtes Eis

6,00€

Gemischtes Eis mit Sahne

6,50€

Eierlikörbecher

*2 Vanille - 1 Schoko - Eierlikör
Schokosauce - Sahne*

8,20€

Heisse Liebe

*3 Vanille mit heißen Beeren
und Sahne*

8,50€

Coupe Dänemark

*3 Vanille - Schokosauce
Sahne*

8,20€

2erlei Sorbet

*wechselnde Sorten - gerne
fragen*

7,00€

BIS 12 JAHRE
KINDER KARTE



Räuberteller

0,50€

Ich weiß nicht

Kaiserschmarrn | Apfelmus

7,50€

Hab keinen Hunger

Schnitzel | Pommes

8,50€

Is mir egal

Hausgemachte Spätzle | Rahmsauce

5,50€

Ich mag heim

Pommes Frites

5,00€

Bäääääähhhhh

Kässpatzen

7,00€

Ich will das nicht

Fischstäbchen | Kartoffelstampf

9,50€

Irgendwas

Chicken Nuggets | Pommes Frites

9,50€

Des will ich haben

2 Kugeln Eis | Smarties

4,00€

JAAAAAAAAA

Kinderschnaps 4cl

1,00€