



**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]

<b>BIO - Jahrgang 2024</b>	0,20l	5,60€
<i>Fruchtig, feinherb &amp; ausgewogen mit Aromen von Pfirsich, Apfel und einem Hauch Zitrus. Leicht, erfrischend und mit langem, angenehmem Finish.</i>	0,50l	11,80€
	1,00l	22,80€

### Spätburgunder [Blanc de Noir]

<b>BIO - Jahrgang 2023</b>	0,20l	7,20€
<i>Das ist eine Überraschung. Ein winziger roter Farbton. Herrliche Aromen von Stachelbeere, Apfel und Zitrone</i>	0,50l	16,20€
	0,75l	24,00€

### Grauburgunder

<b>BIO - Jahrgang 2024</b>	0,20l	6,40€
<i>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.</i>	0,50l	15,20€
	1,00l	24,00€

## ROSÉ

---

### Rosé Cuvée

<b>BIO - Jahrgang 2024</b>	0,20l	6,20€
<i>FrISCHE Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und einem Hauch Kirsche. Leicht, ausgewogen und mit einer feinfrischen Säure, die in ein erfrischendes, anhaltendes Finish übergeht.</i>	0,50l	14,90€
	1,00l	23,00€

## ROTWEIN

---

### Blauer Portugieser [Hauswein]

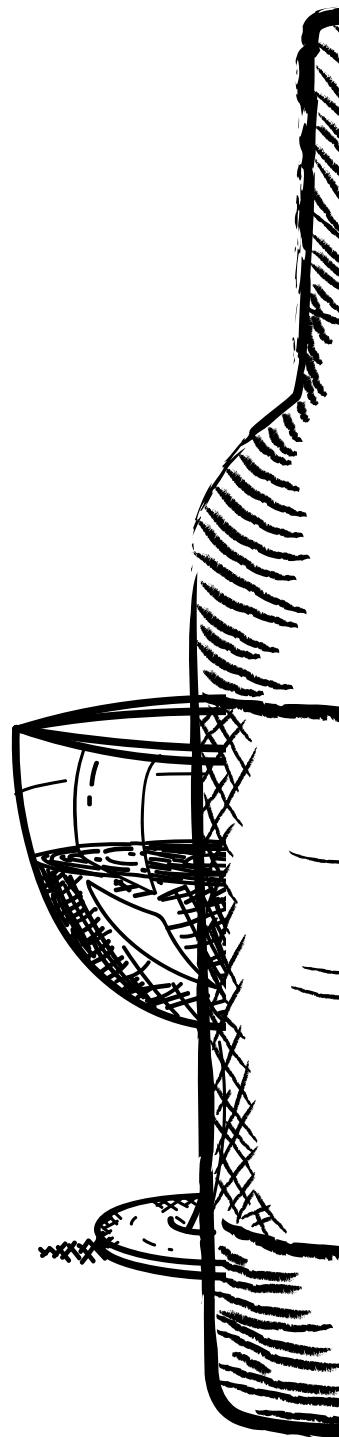
<b>Jahrgang 2023</b>	0,20l	6,20€
<i>Zarter Himbeerduft mit etwas Dörrobst und feiner Holznote - dieser Wein gilt als "runder Altagsbegleiter", weich und harmonisch</i>	0,50l	12,20€
	1,00l	24,00€

### Cabernet Sauvignon

<b>BIO - Jahrgang 2023</b>	0,20l	7,90€
<i>Tief rubinrot, duftend nach schwarzer Johannisbeere und dunkler Kirsche. Am Gaumen dicht und klar mit feiner Würze und gut eingebundenen Tanninen.</i>	0,50l	16,50€
	0,75l	25,00€

### Cuvée Rot

<b>Jahrgang 2019</b>	0,20l	8,20€
<i>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.</i>	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 &amp; 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€
<i>Jahrgang 2020</i>	0,20l	8,50€
<i>halbtrocken - fruchtig - spritzig</i>	0,75l	25,00€
——— serviert mit gefrorenen Himbeeren ———		

## SPRITZ 0.0 %

Nullinger 0,00%	0,10l	4,50€
<i>0% Alkohol 100% Genuss</i>	0,20l	8,50€
<i>Spritzig, frisch und alkoholfrei</i>	0,75l	25,00€
<i>- gewonnen aus der Muskateller Traube</i>		
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€
<i>Honig mit Rosa Pfeffer Likör, Wild Berry Tonic, Eis, Secco</i>		
Tanne Lemon Spritz	0,25l	8,00€
<i>Tannenspitzen Bua Likör, naturtrübe Zitrone, Eis</i>		
Tannen Spritz	0,25l	8,00€
<i>Tannenspitzen Bua Likör, Soda, Eis, Secco</i>		

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€

---

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

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

## 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€



# 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

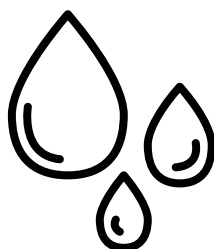
Ein Sprichwort sagt, das Fundament für das Glück sei eine gute Küche. Davon sind wir überzeugt.

## 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€**

## DIENSTAG

---

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

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

## FREITAG

---

**Grill Teller Wiesengrund**  
(1 oder 2 Personen) **21,90€**

Rind . Schwein . Huhn  
Rustikalkartoffeln, Mais &  
3erlei Grillsauce **39,50€**

## SAMSTAG

---

**Cordon Bleu** [vom Schwein]  
gefüllt mit Schinken & Bergkäse  
dazu Pommes  
oder Kartoffelsalat **23,80€**

## 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**  
mit Flädle

**7,50€**

**Heimische Käsesuppe**   
Pfeffer | Croutons

**8,50€**

**Kohlrabi-Creme-Suppe**   
mit Kräuteröl

**8,50€**

**Filet vom Rotbarsch**  
Kartoffelcreme | Kapern | Chorizo

**14,80€**

## SALATE

---

**Wurstsalat**  
Biokäse | Landbrot

**12,00€**

**Große Salatschüssel**  
vom Buffet dazu:

- Ofenkartoffel mit  
Kräutersauerrahm **15,20€**
- gegrillte  
Hähnchenbrust **15,90€**
- Filet vom  
Rotbarsch **17,80€**

## VEGETARISCH

---

**Allgäuer Kässpätzn**  
Röstzwiebeln | Schmelzzwiebeln  
Salat vom Buffet

**14,80€**

**Ofenkartoffel**  
buntes Gemüse | Kräutersauerrahm  
Salat vom Buffet

**15,80€**

- vegan möglich -

**Käspressknödel**  
buntes Pilzragout | Rucola  
Salat vom Buffet

**16,80€**

**Alpenduett**  
Kässpätzchen | Käspressknödel  
Zwiebel | Salat vom Buffet

**17,90€**

### UMBESTELLUNGEN

Pommes +0,00€  
Spätzle +2,00€  
Kässpätzchen +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 | Spätzle  
Rahmsauce | Salat vom Buffet

**22,80€**

**Hähnchenbrust "Zürcher Art"**  
**Kartoffel -Rösti | Pilzrahmsauce**  
Wilder Brokkoli

**24,80€**

## **Älpler Burger - vom Bad Oberdorfer Rind**

200 g Rindfleisch Patty Rosa | hausgemachtes Burgerbrötchen | Käse  
Schmelzzwiebeln | Salat | Tomate | Spezielsauce | 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 | Kässpätzchen | Röst & Schmelzzwiebeln  
Salat vom Buffet

**28,80€**

# SOULFOOD

---

## Hausgemachte Currywurst

Rinderwurst | Currysauce | Pommes

12,80€

## Hausgemachte Rinderroulade

Blaukraut | Kartoffelstampf | Pikanter Apfelschmand

22,80€

## Boeuf Stroganoff

Rinderstreifen | Rotweinsauce

Gurke | Zwiebel | Pilze | hausgemachte Spätzle

25,80€

## Wildgulasch

Wacholder Preiselbeer Sauce | Zwetschgenchutney

Rosenkohl | Serviettenknödel

24,80€

## Wildburger vom Reh

Blaukrautsalat | Preiselbeere | Camembert |

Wildkräuter

mit Pommes +1,50€

21,80€

## Filet vom Rotbarsch

Auf der Hautseite gebraten | Tanne & Fichte Aromen

Urgetreide Risotto | Wilder Brokkoli

27,50€

## FÜR DIE SÜSSEN



### Kaiserschmarrn

mit Apfelmus

14,20€

### Blauer Schmarrn

Kaiserschmarrn | Blaubeerkompott | Joghurteis

17,90€

## DESSERT

---

**Stück Kuchen**

**3,50€**

**Stück Kuchen mit Sahne**

**4,00€**

**Apfelstrudel**

*mit Vanilleeis und Sahne*

**7,50€**

**Dessert  
Kaiserschmarrn**

**8,40€**

**Waldbeeren Trifle**

*mit Oreo Schokokeks &  
Erdbeer Sorbet*

**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€**