



OBERSTDORFER EINKEHR  
RESTAURANT



# Suppen & Vorspeisen

## ALLGÄUER BERGKÄSESUPPE

Cremige Suppe aus würzigem Allgäuer Bergkäse und Holzofen Croutons 1,3,10,13,A,G

Ein kräftiger Alpenklassiker, der mit seinem herzhaften Käsearoma sofort Hüttenstimmung aufkommen lässt

7.9

## HAUSGEMACHTE FLÄDLESUPPE

Kräftige Rinderbrühe mit feinen Flädle-Streifen 1,3,10,13,A,C,G

Klar, würzig und wärmend – wie eine liebevoll gekochte Suppe aus der Familienküche

6.9

## FEINE TOMATENSUPPE

Fruchtig-milde Tomatensuppe mit Basilikumöl und Sahne Haube 1,3,10,13,G

Samtig und aromatisch, als kämen die Tomaten direkt aus dem sonnenverwöhnten Garten

7.9

## KLEINER GEMISCHTER SALAT

Frische Salate mit Honig-Senf-Dressing 1,3,10,13,M

Knackig, bunt und leicht – wie ein Streifzug über eine sommerliche Bergwiese

7.9

## GEMISCHTER BLATTSALAT

Knackige Blattsalate mit Hausdressing 1,3,10,13

Ein einfacher, ehrlicher Einstieg – frisch, regional und naturverbunden

5.9



# Vorspeisen

## RÄUCHERLACHS-TATAR

Feines Tatar vom Räucherlachs mit Honigmelone, Wildkräutersalat & Basilikumöl<sup>1,3,10,13,D</sup>

Zart, fein & ausgewogen – die leichte Rauchigkeit trifft auf fruchtige Frische

14.9

## BIER-OBATZDA

Hausgemachter Obatzda mit Holzofenbaguette<sup>1,3,10,13,A,G,H</sup>

Cremig, würzig & urig – eine Brotzeit, wie man sie in einer echten Allgäuer Stube erwartet

9.9

## Unsere Empfehlung

### SCHAFSKÄSE-CROSTINI

Schafskäse auf Holzofenbaguette  
garniert mit Wildkräutersalat<sup>1,3,10,13,A,G,H</sup>

Knusprig & würzig mit feiner Käsenote – ein  
kleiner, kräftiger Happen mit Charakter

9.9

### TOMATE MOZZARELLA - BURRATA

Cremige Burrata mit Ochsenherztomaten &  
Cantaloupe Melone<sup>1,3,10,13,G</sup>

Sanft, frisch & leicht – eine sommerliche Kombination,  
die dennoch wunderbar bodenständig wirkt

14.9

## Unsere Bierempfehlung

Zu dem Schafskäse - Crostini passt  
hervorragend das Meckatzer Dunkel Bier



# Vegetarische Hauptgerichte

## HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDEL

Zarte Spinatknödel mit brauner Butter und gehobelter Bergkäse 1,3,10,13,A,C,G

Buttrig, weich und herhaft – wie ein warmer Teller nach einem langen Tag in den Bergen

16.9

## SALAT ZIEGENKÄSE – A JUNGE GEIß

Großer gemischter Salat mit Feigensenf gratiniertem Ziegenkäse, feiner Himbeervinaigrette garniert mit Birne, Walnüsse und Rote Beete 1,3,10,13,G,H,M

Warm, nussig und mit feiner Süße – ein Salat, der satt macht und trotzdem leicht bleibt

## DREIERLEI KNÖDEL

Spinat-, Rote-Beete- und Semmelknödel mit feiner Pilzrahmsoße mit mariniertem Wildkräutersalat 1,3,10,13,A,C,G

Drei Farben, drei Aromen – ein kräftiges Knödeltrio, das echte Allgäuer Küche auf den Punkt bringt

18.9

19.9

## HAUSGEMACHTE ALLGÄUER KÄSSPATZEN

Kässpatzen mit Röstzwiebeln und dazu ein frischer Blattsalat 1,3,10,13,A,C,G

Deftig, käsig und wunderbar sämig – so schmeckt das Allgäu auf einem Teller

17.9



# Hauptgerichte mit

## SALAT MIT GEGRILLTEN PUTENSTREIFEN

Großer bunter gemischter Salat mit Honig-Dijon-Senf-Dressing, dazu gegrillte Putenstreifen 1,3,10,13,G,M

Frisch, leicht und doch würzig – ein Teller, der Bodenständigkeit und Bekömmlichkeit verbindet

16.9

## HEIMISCHER WILDBURGER

Mit Ziegenkäse, Essiggurke, Schmelzzwiebeln und mariniertem Rotkohlsalat dazu Süßkartoffel-Pommes 1,3,10,13,G,M

Kräftig, wild und aromatisch – ein Burger, der nach Waldluft und Kaminfeuer schmeckt

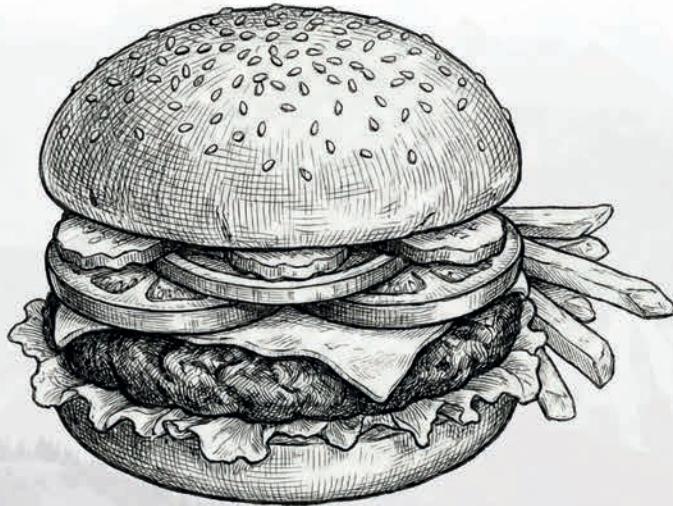
22.9

## CHEF-BURGER

Allgäuer Weiderind mit Bergkäse, Tomate und Röstzwiebeln dazu Pommes 1,3,10,13,A,G

Saftig und herhaft mit feiner Käsenote – ein echter Lieblingsburger für Fleischliebhaber

20.9



## ZWIEBELROSTBRATEN

Vom Allgäuer Weiderind mit kräftiger Portwein-Jus und Kässpätzle

Zart gebraten und tief aromatisch – ein Klassiker, der nach Sonntagsküche schmeckt

28.9

## RUMPSTEAK

Gegrilltes Steak auf Speckbohnen und Pfefferrahmsauce dazu Süßkartoffelpommes

Kräftig im Biss, saftig und voll im Geschmack – ein Stück Fleisch mit Charakter

32.9

### Unsere Weinempfehlung

Wir empfehlen dazu einen unserer vollmundigen Rotweine – vom saftigen Merlot über würzigen Cabernet Sauvignon bis zum aromatischen Primitivo. Kräftig, harmonisch & ideal abgestimmt auf herzhafte Fleischgerichte.

# Fleischspezialitäten

## HIRSCHGULASCH

Heimisches Hirschfleisch mit Apfelrotkohl, Preiselbeeren und Semmelknödel 1,3,10,13,A

Zart, würzig und leicht fruchtig – wie ein Spaziergang durch den herbstlichen Bergwald

24.9

## SCHNITZEL WIENER ART

Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren 1,3,10,13,A,C

Dünn geklopft, goldgelb und knusprig – ein zeitloser Klassiker der Alpenküche

28.9

## PUTENSCHNITZEL

Knuspriges Putenschnitzel mit Pommes 1,3,10,13,A,C

Locker, mild und kross – ein unkompliziertes Gericht, das immer gut ankommt

17.9



## Empfehlung

Wir empfehlen die zarten Iberico-Schweinekotelett. Wenn Sie die Allgäuer Küche schmecken möchten

## SCHWEINE KRUSTENBRATEN

Geschmorter Krustenbraten vom Allgäuer Landschwein mit Blaukraut und Semmelknödel 1,3,10,13,A

Knusprige Kruste, zartes Fleisch – ein Herzstück der traditionellen Wirtshausküche

18.9

## OSSOBUCO VOM KALB

Mit Schmorgemüse, kräftiger Portweinsoße und Bergkäse Püree 1,3,10,13,G

Langsam geschmort, butterzart und voll kräftiger Aromen – ein Gericht zum Zurücklehnen

28.9

## IBERICO-SCHWEINEKOTELETT

Gegrilltes Iberico-Kotelett auf pikanten Bohnen mit Bratkartoffel und hausgemachter Chimichurri 1,3,10,13

Saftig, würzig und charakterstark – ein Hauch Süden in der Allgäuer Küche

29.9

# Bärenhunger - Kindergerichte

## PUTENSCHNITZEL MIT POMMES

Knusprig und mild – genau das Richtige für  
kleine Genießer 1,3,10,13 A,C

9.9

## SEMMEKNÖDEL

Zwei Semmelknödel mit Rahmsoße 1,3,10,13 A,C,G

Weich, herhaft und unkompliziert – ideal für  
den kleinen Bärenhunger

## SPÄTZLE

Spätzle mit Rahmsoße 1,3,10,13 A,C,G

Sahnig, weich und beliebt – ein Kinderteller, der  
sofort ein Lächeln zaubert

6.9

5.9



## CHICKEN NUGGETS

Kross, mild und einfach lecker – ein  
Kinderliebling, der immer geht

Knusprige Nuggets mit Pommes 1,3,10,13 A

9.9

# Fischgerichte

---

## MATJESFILET

Feiner Matjes mit Hausfrauensoße und Bratkartoffeln 1,3,10,13,D,G

Mild, frisch und ausgewogen – ein nordischer Klassiker, der sich im Allgäu zuhause fühlt

14.9

## LACHSFORELLENFILET

Lachsforelle mit Ratatouille Gemüse, Basilikum Wildkräuter Kresse dazu geträufeltes Kartoffelpüree 1,3,10,13,D,G

Leicht, elegant und aromatisch – ein Fischgericht mit feiner Alpennote

25.9

### Unsere Weinempfehlung

Dazu passen unsere frischen, eleganten Weißweine – von fruchtigem Riesling über harmonischen Grauburgunder bis zum feinen Weißburgunder. Sie unterstreichen die Aromen der Fischgerichte perfekt und sorgen für ein rundes Geschmackserlebnis.

# Hausgemachte Lieblingsdesserts

---

## OPA'S KAISERSCHMARREN

Goldbraun ausgebackener Kaiserschmarren, verfeinert mit Mandelblättchen, Rosinen und Apfelmus, immer frisch zubereitet 1,3,10,13,A,C,G,H

Flaumig, süß und warm – wie ein Besuch bei Opa auf der Berghütte

13.9

## SORBET VON DER ALLGÄUER EISMANUFAKTUR

mit Sahne und Früchten garniert 1,3,10,13,A,C,G

Frisch, fruchtig und leicht – ein süßer Abschluss wie ein Sommerlüftchen in den Bergen

7.5

## Bier – Meckatzer Brauerei

	0,3 l	0,5 l	
<b>MECKATZER WEISS-GOLD <sup>A</sup></b> Ein besonders harmonisches Allgäuer Helles: weich im Antrunk, rund im Geschmack & veredelt durch feine Malzsüße sowie eine zarte Hopfenblume. Ein traditionelles Bier, das für Gelassenheit & echten Genuss steht	4.2	5.1	
<b>MECKATZER HEFEWEIZEN <sup>A</sup></b> Ein lebendiges, fruchtiges Weizen mit natürlicher Spritzigkeit. Aromen von Banane & reifen Früchten sorgen für ein vollmundiges, cremiges Geschmackserlebnis mit mild-würzigem Abgang	4.2	5.3	
<b>MECKATZER DUNKEL <sup>A</sup> (Ur-Dunkel)</b> Ein warmes, vollmundiges Dunkelbier mit schöner Tiefe: Karamellnoten, feine Röstaromen & ein Hauch Bitterschokolade sorgen für einen runden, samtigen Gesamteindruck		5.4	
<b>MECKATZER WEISSBIER <sup>A</sup> ALKOHOLFREI</b> Volles Weizenaroma ganz ohne Alkohol: fruchtig, hefig & rund im Geschmack – eine bewusste Alternative ohne geschmackliche Kompromisse		5.3	
<b>MECKATZER PILS <sup>A</sup></b> Ein klares, feinherbes Pils mit knackigem Antrunk, eleganter Hopfenbetonung & erfrischend trockenem Abgang. Ideal für Liebhaber ehrlicher, gradliniger Biere	0,33 l	4.1	
<b>RADLER <sup>A</sup></b> Helles Bier mit spritziger Zitrone – leicht, erfrischend & perfekt für warme Tage	0,3 l	0,5 l	
<b>RUSS <sup>A</sup></b> Fruchtiges Hefeweizen gemischt mit Zitrone – lebendig, mild & herrlich süffig	3.8	4.9	
<b>COLA-BIER <sup>A</sup></b> Meckatzer Dunkel vereint mit Cola – malzig, leicht süß & unglaublich rund im Geschmack. Ein echter Geheimtipp für Fans milder Biermischungen	4.2	5.1	
<b>COLA-WEIZEN <sup>A</sup></b> Meckatzer Dunkel vereint mit Cola – malzig, leicht süß & unglaublich rund im Geschmack. Ein echter Geheimtipp für Fans milder Biermischungen	3.8	4.9	

## Mischbier

	0,3 l	0,5 l	
<b>RADLER <sup>A</sup></b> Helles Bier mit spritziger Zitrone – leicht, erfrischend & perfekt für warme Tage	3.8	4.9	
<b>RUSS <sup>A</sup></b> Fruchtiges Hefeweizen gemischt mit Zitrone – lebendig, mild & herrlich süffig	4.2	5.1	
<b>COLA-BIER <sup>A</sup></b> Meckatzer Dunkel vereint mit Cola – malzig, leicht süß & unglaublich rund im Geschmack. Ein echter Geheimtipp für Fans milder Biermischungen	3.8	4.9	
<b>COLA-WEIZEN <sup>A</sup></b> Meckatzer Dunkel vereint mit Cola – malzig, leicht süß & unglaublich rund im Geschmack. Ein echter Geheimtipp für Fans milder Biermischungen	4.2	5.1	

## Softdrinks - Frucade

	0,2 l	0,5 l
<b>FRUCADE ZITRONE</b> Frisch, spritzig & angenehm leicht	3.2	4.2
<b>FRUCADE ORANGE</b> Voll-fruchtiger Klassiker	3.2	4.2
<b>FRUCADE COLA</b> Kräftige, klassische Cola	3.2	4.2
<b>FRUCADE SPEZI</b> Cola trifft Orange – angenehm ausgewogen & erfrischend	3.2	4.2

## Hausgemachte Limonaden

	0,4 l	6.8
<b>INGWERLIMONADE</b> Frisch aufgebrühter Ingwer, Zitrone & ein Hauch brauner Zucker – belebend, natürlich & herrlich erfrischend		

## Spritzgetränke

	7.6
<b>APEROL SPRITZ <sup>1,2,3,13</sup></b> Der italienische Klassiker: fruchtig-bitter, spritzig & herrlich erfrischend. Aperol, Prosecco & ein Hauch Orange verbinden sich zu einem leichten Sommerdrink, der immer gut ankommt	
<b>MARACUJA SPRITZ <sup>1</sup></b> Tropisch, fruchtig & unglaublich erfrischend. Die natürliche Süße der Maracuja trifft auf feinperlichen Prosecco – ein sonniger, leichter Drink mit großem Beliebtheitsfaktor	7.6
<b>INGWER LIMONCELLO SPRITZ <sup>1</sup></b> Zitronig-frisch mit einer angenehmen Ingwerwürze. Die Kombination aus Limoncello, Ingwer & Soda sorgt für ein elegantes, belebendes Geschmacksprofil – wie ein Kurzurlaub im Glas	7.6
<b>SARTI SPRITZ <sup>1</sup></b> Beerenfruchtig, leicht & modern: Sarti Rosa bringt milde Süße & zarte Frucht, Prosecco verleiht Leichtigkeit. Ein trendiger Spritz, der optisch wie geschmacklich begeistert	7.6

## KAFFEESPEZIALITÄTEN &amp; HEIßGETRÄNKE

<b>ESPRESSO G</b>	2.8	<b>CAPPUCCINO G</b> Cremiger Milchschaum trifft feinen Espresso	4.1
<b>ESPRESSO DOPPIO G</b>	3.8	<b>LATTE MACCHIATO G</b> Sanft, milchig & elegant geschichtet	4.3
<b>ESPRESSO MACCHIATO G</b>	3.1	<b>HAFERL MILCHCAFÉ G</b> Groß, sanft & milchreich	4.1
<b>TASSE KAFFEE G</b>	3.1	<b>CHOCOCINO G,H</b> Cremige Trinkschokolade mit feiner Süße	4.9
<b>CAFÉ CRÈME G</b>	3.1	<b>HEIßE SCHOKOLADE G,H</b> Süß, warm & wohlig schokoladig	3.9
<b>HAFERL CAFÉ CRÈME G</b>	4.1	<b>HEIßE SCHOKOLADE G,H</b> mit Sahne Mit frischer Sahne – besonders vollmundig	4.5

## TEE

<b>KAMILLE</b> Beruhigend & mild	3.6	<b>SCHWARZTEE</b> Kräftig & aromatisch	3.6
<b>FRÜCHTETEE</b> Fruchtig, warm & aromatisch	3.6	<b>GRÜNTEE</b> Feinherb, klar & angenehm leicht	3.6
<b>KRÄUTERTEE</b> Natürlich würzig & wohltuend	3.6	<b>PFEFFERMINZE</b> Erfrischend mit ätherischen Noten	3.6

## SCHNAPS &amp; SPIRITUOSEN

	2cl		2cl
<b>HONIG WILLI</b> Williams mit Honig – weich, süß & angenehm rund	4.2	<b>WILLIAMS BIRNE</b> Intensiv, aromatisch & weich	4.2
<b>HEUSCHNAPS</b> Mild, süßlich & leicht würzig	3.9	<b>MARILLE</b> Fein-fruchtige Marille mit weichem Abgang	4.2
<b>HASELNUSS H</b> Kräftig nussig & vollmundig	3.9	<b>GEBIRGS-ENZIAN</b> Kräftig, bitter-aromatisch – traditionell & markant	4.1
<b>GRAPPA BARRIQUE</b> Holzfassreife, würzig & kräftig im Abgang	4.3	<b>BLUTWURZ</b> Würzig-kräuterig & voll im Geschmack	3.9
<b>OBSTLER</b> Klarer Apfel-Birnen-Brand – klassisch & rein	3.9	<b>RAMAZOTTI 1,2,7,13</b> Bitter-süß mit feiner Kräuternote	4cl 4.8

