



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

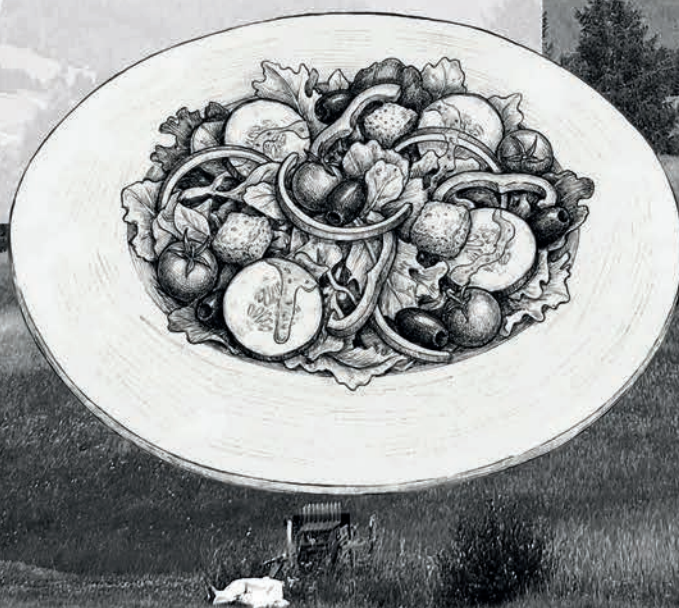
7.9

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^{1,3,10,13,D}

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

14.9

BIER-OBATZDA

Hausgemachter Obatzda mit Holzofenbaguette^{1,3,10,13,A,G,H}

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^{1,3,10,13,A,G,H}

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

9.9

TOMATE MOZZARELLA - BURRATA

Cremige Burrata mit Ochsenherztomaten &
Cantaloupe Melone^{1,3,10,13,G}

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 herzhaft – wie ein warmer Teller nach einem langen Tag in den Bergen

16.9

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

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

19.9

HAUSGEMACHTE ALLGÄUER KÄSSPATZEN

Kässpätzlen 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



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

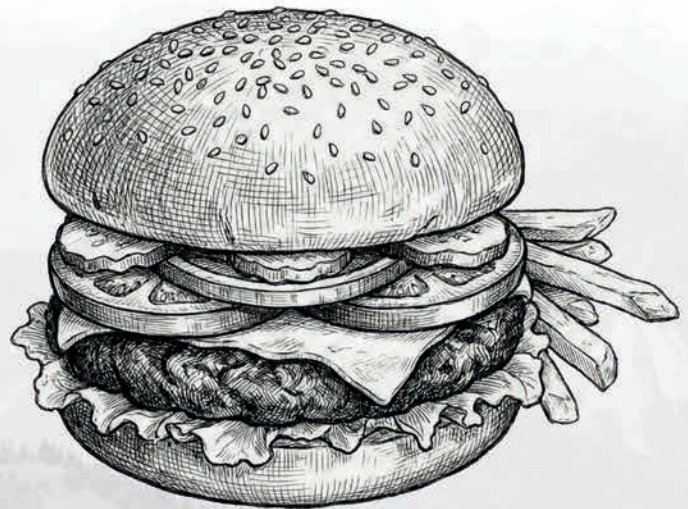
22.9

CHEF-BURGER

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

Saftig und herzhaft 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 samtigen Merlot über würzigen Cabernet Sauvignon bis zum aromatischen Primitivo. Kräftig, harmonisch & ideal abgestimmt auf herzhaftes 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, herzhaft und unkompliziert – ideal für
den kleinen Bärenhunger

6.9

SPÄTZLE

Spätzle mit Rahmsoße ^{1,3,10,13,A,C,G}

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

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 getrüffelpüree ^{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
MECKATZER WEISS-GOLD ^A 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
MECKATZER HEFEWEIZEN ^A 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
MECKATZER DUNKEI ^A (Ur-Dunkel) Ein warmes, vollmundiges Dunkelbier mit schöner Tiefe: Karamellnoten, feine Röstaromen & ein Hauch Bitterschokolade sorgen für einen runden, samtigen Gesamteindruck		5.4
MECKATZER WEISSBIER ^A ALKOHOLFREI Volles Weizenaroma ganz ohne Alkohol: fruchtig, hefig & rund im Geschmack – eine bewusste Alternative ohne geschmackliche Kompromisse		5.3
MECKATZER PILS ^A Ein klares, feinherbes Pils mit knackigem Antrunk, eleganter Hopfenbetonung & erfrischend trockenem Abgang. Ideal für Liebhaber ehrlicher, gradliniger Biere	0,33 l	4.1

Mischbier

	0,3 l	0,5 l
RADLER ^A Helles Bier mit spritziger Zitrone – leicht, erfrischend & perfekt für warme Tage	3.8	4.9
RUSS ^A Fruchtiges Hefeweizen gemischt mit Zitrone – lebendig, mild & herrlich süffig	4.2	5.1
COLA-BIER ^A Meckatzer Dunkel vereint mit Cola – malzig, leicht süß & unglaublich rund im Geschmack. Ein echter Geheimtipp für Fans milder Biermischungen	3.8	4.9
COLA-WEIZEN ^A 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
FRUCADE ZITRONE Frisch, spritzig & angenehm leicht	3.2	4.2
FRUCADE ORANGE Voll-fruchtiger Klassiker	3.2	4.2
FRUCADE COLA Kräftige, klassische Cola	3.2	4.2
FRUCADE SPEZI Cola trifft Orange – angenehm ausgewogen & erfrischend	3.2	4.2

Hausgemachte Limonaden

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

Spritzgetränke

APEROL SPRITZ ^{1,2,3,13} Der italienische Klassiker: fruchtig-bitter, spritzig & herrlich erfrischend. Aperol, Prosecco & ein Hauch Orange verbinden sich zu einem leichten Sommerdrink, der immer gut ankommt		7.6
MARACUJA SPRITZ ¹ Tropisch, fruchtig & unglaublich erfrischend. Die natürliche Süße der Maracuja trifft auf feineren Prosecco – ein sonniger, leichter Drink mit großem Beliebtheitsfaktor		7.6
INGWER LIMONCELLO SPRITZ ¹ 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
SARTI SPRITZ ¹ Beerenfruchtig, leicht & modern: Sarti Rosa bringt milde Süße & zarte Frucht, Prosecco verleiht Leichtigkeit. Ein trendiger Spritz, der optisch wie geschmacklich begeistert		7.6

KAFFEESPEZIALITÄTEN & HEIßGETRÄNKE

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

TEE

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

SCHNAPS & SPIRITUOSEN

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

