



OBERSTDORFER EINKEHR
RESTAURANT

Herzlich Willkommen

Sehee dass do bisch!

Liebe Gäste,

in der Oberstdorfer Einkehr treffen alpine Wurzeln auf modernen Genuss – mitten im Herzen von Oberstdorf. Bei uns sollst du dich wohlfühlen, entspannen und gutes Essen in besonderem Ambiente genießen.

Wir kochen mit besten regionalen Zutaten und viel Liebe zum Detail – ehrlich, hochwertig und mit dem gewissen Etwas. Ob du auf einen genussvollen Abend vorbeischaust oder einfach etwas Besonderes erleben möchtest: Bei uns bist du genau richtig.

Wir freuen uns auf deinen Besuch.

Dein Team der Oberstdorfer Einkehr



OBERSTDORFER EINKEHR
RESTAURANT

Suppen & Vorspeisen

Ebbas Kleis

HAUSGEMACHTE FLÄDLESUPPE

Kräftige Rinderbrühe mit feinen Flädle-Streifen

1,3,10,13,AC,G

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

6.9

FEINE TOMATENSUPPE

Fruchtig-milde Tomatensuppe mit nativem Olivenöl und Sahnehaube

1,3,10,13,G

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

7.9

KLEINER GEMISCHTER SALAT

Knackiger gemischter Salat mit hausgemachtem Senf-Balsamico-Dressing

1,3,10,13,M

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



RÄUCHERLACHS-CARPACCIO

Feines Carpaccio 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

Cremitig, 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

RINDERCARPACCIO

Mariniert mit Wildkräutersalat, Parmesanspäne und Zitronen-Oliven-Vinegar

7,10,12,8

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

16.9



Unsere Bierempfehlung

Zu dem Schafskäse - Crostini passt hervorragend das Zötler Korbinian Dunkel

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

SALAT ZIEGENKÄSE – A JUNGE GEISS

Großer gemischter Salat mit Feigensenf gratiniertem Ziegenkäse, garniert mit Birne, Walnüsse und Himbeerdressing

1,3,10,13,G,H,M

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

21.9

DREIERLEI KNÖDEL

Spinat-, Rote-Beete- und Semmelknödel mit feiner Pilzrahmsoße und 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

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

18.9

Letzte Bestellung 17:15 Uhr

HAUSGEMACHTE ALLGÄUER KÄSSPATZEN

Kässpätzlen mit Röstzwiebeln und dazu ein

kleiner gemischter Salat

1,3,10,13,A,C,G

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

17.9

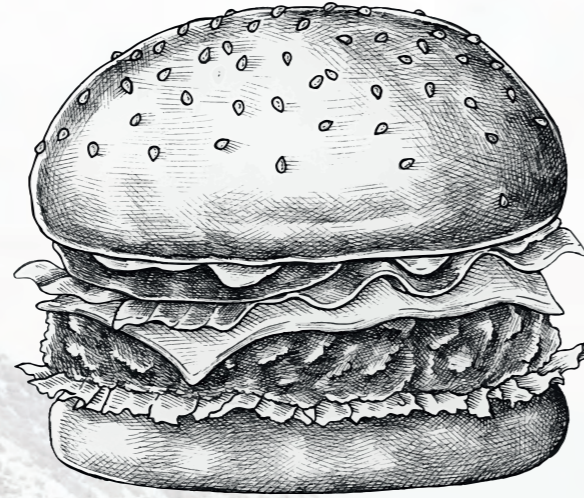


SALAT MIT GEGRILLTEN PUTENSTREIFEN

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

18.9



HEIMISCHER WILDBURGER VOM WILD

Mit Ziegenkäse, Essiggurke, Schmelzwiebeln und mariniertem Rotkohlsalat dazu Süßkartoffel-Pommes ^{1,3,10,13,G,M}

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

23.9

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

22.5

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.

ZWIEBELROSTBRATEN

Vom Allgäuer Weiderind mit kräftiger Portwein-Jus und Kässpatzen ^{3,13,G,E,M}

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

30.9

RUMPSTEAK

Gegrilltes Steak mit Pfefferrahmsauce dazu Crunch Pommes ^{3,10,13,M}

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

33.9

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

26.9

ORIGINAL WIENERSCHNITZEL

Kalbsschnitzel mit Crunch Pommes und Preiselbeeren ^{1,3,10,13,A,C}

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

29.5

PUTENSCHNITZEL

Knuspriges Putenschnitzel mit Crunch Pommes ^{1,3,10,13,A,C}

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

19.9

CORDON BLEU VON DER PUTE

Gefüllt mit Putenschinken und Bergkäse dazu hausgemachter Gurken-Kartoffelsalat ^{1,3,7,9,10,12}

Knusprige Hülle, saftiges Putenfleisch und geschmolzener Bergkäse – bodenständig und unvergleichlich gut

22.9

Empfehlung

Wir empfehlen die zarten Iberico-Schweinekoteletts. Wenn du die Allgäuer Küche schmecken möchtest.

OSSOBUCO VOM KALB

Mit Schmorgemüse, kräftiger Portweinsauce und Petersilienkartoffeln ^{1,3,10,13,G}

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

28.9



Bärenhunger - Kindergerichte

F'r Isre Kleine

PUTENSCHNITZEL MIT POMMES

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

9.9

KINDER KÄSSPATZEN MIT RÖSTZWIEBELN

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

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

8.9



CHICKEN NUGGETS

Knusprige Nuggets mit Pommes

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

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

9.9

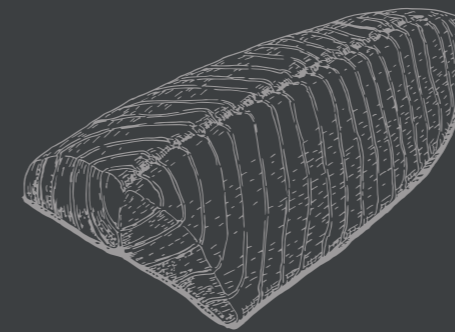
Fischgerichte *Ebbas mit Fisch*

LACHSFORELLENFILET

Lachsforelle mit saisonalem Gemüse,
Basilikum Wildkräuter Kresse dazu
Salzkartoffeln ^{1,3,10,13,D,G}

Leicht, elegant und aromatisch – ein
Fischgericht mit feiner Alpennote

27.5



DORADE AUS DER ALLGÄUER FISCHZUCHT

Ganze Dorade (400g bis 600g)
mit Salzkartoffeln und saisonalem
Gemüse ^{1,3,10,13,D,G}

Zartes Filet, fein im Geschmack - frisch aus der Region
und leicht wie ein Sommertag am See

34.5

Hausgemachte Lieblingsdesserts

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

^{1,3,7,8}

mit Eis oder Vanillesoße

10.5

SORBET VON DER ALLGÄUER EISMANUFAKTUR

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

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

7.9



Nochtisch

Getränke

Ebbas zum trinke

Bier und Weizen von der flasche

0,3 l | 0,5 l

MECKATZER DUNKEL ^A (Ur-Dunkel)

5.4

Ein warmes, vollmundiges dunkles Weizen mit schöner Tiefe: Karamellnoten, feine Röstaromen & ein Hauch Bitterschokolade sorgen für einen runden, samtigen Gesamteindruck

MECKATZER WEISSBIER ^A Alkoholfrei

5.3

Volles Weizenaroma ganz ohne Alkohol: fruchtig, hefig & rund im Geschmack – eine bewusste Alternative ohne geschmackliche Kompromisse

MECKATZER PILS ^A

4.1

Ein klares, feinherbes Pils mit knackigem Antrunk, eleganter Hopfenbetonung & erfrischend trockenem Abgang. Ideal für Liebhaber ehrlicher, gradliniger Biere

MECKATZER WEISS-GOLD ^{Alkoholfrei}

4.2

Das alkoholfreie Weiß-Gold verkörpert wahre Allgäuer Braukunst. In Ruhe und Kühle gereift. Schonend entalkoholisiert. Gebraut nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516.

0,3 l | 0,5 l

RADLER ^A

4.2 | 5.1

Helles Bier mit spritziger Zitrone – leicht, erfrischend & perfekt für warme Tage

RUSS ^A

4.2 | 5.3

Fruchtiges Hefeweizen gemischt mit Zitrone – lebendig, mild & herrlich süffig

COLA-BIER ^A

4.2 | 5.1

Meckatzer Dunkel vereint mit Cola – malzig, leicht süß & unglaublich rund im Geschmack. Ein echter Geheimtipp für Fans milder Biermischungen

COLA-WEIZEN ^A

4.2 | 5.3

Meckatzer Dunkel vereint mit Cola – malzig, leicht süß & unglaublich rund im Geschmack. Ein echter Geheimtipp für Fans milder Biermischungen

KARAMALZ

4.2

Ein malzig-mildes Getränk mit feiner Süße und zarter Karamellnote. Vollmundig im Geschmack, angenehm weich im Abgang und erfrischend zugleich – alkoholfreier Genuss mit Charakter

Fassbier

MECKATZER WEISS-GOLD ^A

0,3 l | 0,5 l

4.2 | 5.1

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

ZÖTLER KORBINIAN DUNKEL ^A

4.2 | 5.1

Vom Fass

Ein kräftiges, vollmundiges Allgäuer Dunkel mit harmonischer Malzsüße. Feine Karamell- und Röstnoten sowie ein Hauch von Kakao verleihen ihm seine warme Tiefe. Samtig weich im Antrunk, mild im Abgang – ein traditionelles Bier für gemütlichen echten Biergenuss

MECKATZER HEFEWEIZEN ^A

4.3 | 5.3

Ein lebendiges, fruchtiges Weizen mit natürlicher Spritzigkeit. Aromen von Banane & reifen Früchten sorgen für ein vollmundiges, cremiges Geschmackserlebnis mit mild-würzigem Abgang

SCHNAPS & SPIRITUOSEN

2cl

HONIG WILLI

4.6

Williams mit Honig – weich, süß & angenehm rund

HEUSCHNAPS

4.6

Mild, süßlich & leicht würzig

HASELNUSS ^H

4.6

Kräftig nussig & vollmundig

OBSTLER

4.6

Klarer Apfel-Birnen-Brand – klassisch & rein

WILLIAMSBIERNE

4.6

Intensiv, aromatisch & weich

MARILLE

4.6

Fein-fruchtige Marille mit weichem Abgang

GEBIRGS-ENZIAN

4.6

Kräftig, bitter-aromatisch – traditionell & markant

BLUTWURZ

4.6

Würzig-krauterig & voll im Geschmack

4cl

RAMAZOTTI ^{1,2,7,13}

4.8

Bitter-süß mit feiner Kräuternote

Getränke

Ebbas zum trinke

Kaffeespezialitäten & Heissgetränke

BARISTA ESPRESSO ^G

3.5

ESPRESSO DOPPIO ^G

4.5

ESPRESSO MACCHIATO ^G

3.9

TASSE KAFFEE ^G

4.6



TEE

KAMILLENTÉE

4.2

Beruhigend & mild

FRÜCHTETEE

4.2

Fruchtig, warm & aromatisch

KRÄUTERTEE

4.2

Natürlich würzig & wohltuend

Softdrinks - Frucade

0,2 l | 0,4 l

FRUCADE ZITRONE ^{1,3}

3.8 | 4.6

Frisch, spritzig & angenehm leicht

FRUCADE ORANGE ^{1,3}

3.8 | 4.6

Voll-fruchtiger Klassiker

FRUCADE COLA ^{1,3,9,4,5}

3.8 | 4.6

Kräftige, klassische Cola

FRUCADE SPEZI ^{1,3,9,4,5}

3.8 | 4.6

Cola trifft Orange – angenehm ausgewogen & erfrischend

COLA ZERO ^{1,3,9,4,5,7,0}

3.8

Hausgemachte Limonade

0,4 l

INGWERLIMONADE

6.9

Frisch aufgebrühter Ingwer, Zitrone & ein Hauch brauner Zucker – belebend, natürlich & herrlich erfrischend

CAPPUCCINO ^G

4.6

Cremiger Milchschaum trifft feinen Espresso

LATTE MACCHIATO ^G

4.6

Sanft, milchig & elegant geschichtet

MILCHCAFÉ ^G

4.6

Sanft & milcreich

CHOCOCINO ^{G,H}

4.2

Cremige Trinkschokolade mit feiner Süße

HEISSE SCHOKOLADE ^{G,H}

4.2

Süß, warm & wohlig schokoladig

HEISSE SCHOKOLADE ^{G,H} mit Sahne

4.8

Mit frischer Sahne – besonders vollmundig

SCHWARZTEE

4.2

Kräftig & aromatisch

GRÜNTEE

4.2

Feinherb, klar & angenehm leicht

PFEFFERMINZTEE

4.2

Erfrischend mit ätherischen Noten

Schorlen

Apfel, Johannisbeer

Orange, Maracuja

Rhabarber

PUR

3.3 | 4.3

SCHORLE

3.1 | 4.1

HOLUNDERBLÜTEN SCHORLE

3.6 | 4.6

Wasser

0,2 l | 0,4 l | 1 l

TAFELWASSER

3.4 | 4.4 | 7.6

ALLGÄUER

0,75 l

ALPENWASSER

6.8

Spritzgetränke

Vor'm Eässe

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

7.9

MARACUJA SPRITZ ¹

Tropisch, fruchtig & unglaublich erfrischend. Die natürliche Süße der Maracuja trifft auf feineren Prosecco – ein sonniger, leichter Drink mit großem Beliebtheitsfaktor

7.9

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

7.9

SARTI SPRITZ ¹

Beerenfruchtig, leicht & modern: Sarti Rosa bringt milde Süße & zarte Frucht, Prosecco verleiht Leichtigkeit. Ein trendiger Spritz, der optisch wie geschmacklich begeistert

7.9



Info

Ihre Auszeit beginnt hier in der Oberstdorfer Einkehr

Genieße gemütlich, alpenländisch eingerichtete Zimmer, herzliche Gastfreundschaft und die ideale Lage mitten in Oberstdorf. Ob Wandern, Skifahren oder einfach erholen. Hier treffen sich Natur, Komfort und Genuss und werden zu unvergesslichen Momenten.


Starte deinen Tag mit einem reichhaltigen Frühstück und genieße deine Zeit in Oberstdorf - ob auf dem Berg oder im Tal.


Wir freuen uns auf Dich!

Du magst es?

DANN SEISCH´S WIDDR!

Wenn dir dein Besuch bei uns gefallen hat, dann teile ihn auf Social Media & bewerte uns auch auf Google.

 oberstdorfer.einkehr

 Oberstdorfer Einkehr Restaurant



ZUSATZ- UND BEILAGEN- ÄNDERUNGEN

mit Pommes: 1.5

mit Spätzle: 1.5

mit Bratkartoffel: 1.5

mit Knödel: 1.5

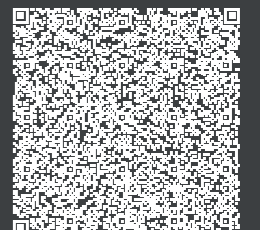
mit Salat: 1.5

mit Gemüse: 1.5

mit Süßkartoffelpommes: 2.0

mit Kässpätzlen: 2.5

Hier finden Sie alle Infos zu
Allergenen und Zusatzstoffen



EXKLUSIVE GENUSSMOMENTE AUF VORBESTELLUNG

Auf Wunsch und mit Vorbestellung kreieren wir für euch besondere kulinarische Erlebnisse direkt an eurem Tisch.

Freut euch auf außergewöhnliche Spezialitäten wie ein beeindruckendes Tomahawk- oder Porterhouse-Steak, edle frische Fische aus regionaler Allgäuer Zucht oder individuell abgestimmte Genussmomente ganz nach euren Vorstellungen.

Ihr habt eine Idee, einen besonderen Wunsch oder etwas Außergewöhnliches im Kopf?

Wir machen es möglich.

Von exklusiven Fleischcuts bis hin zu maßgeschneiderten Genusskonzepten – wir setzen eure Wünsche mit Leidenschaft, Qualität und Liebe zum Detail um.

Sprecht uns an – Genuss kennt keine Grenzen.

Euer Team der Oberstdorfer Einkehr

