

Spezerei



Wein, Genuss & Wohnkultur ...



*Genuss für den Gaumen, die Augen, die Ohren & die Nase ...
Genuss für den ganzen Menschen ...*

Die Spezerei möchte Euch einen Genuss für alle Sinne & die Seele bieten - jeder darf sich wohlfühlen.

Bei uns könnt Ihr leckere Kleinigkeiten, vegetarische Antipasti und frisch aufgeschnittene Wurst- und Käseplatten sowie ein genussvolles Fondue mit einem besonderen Glas Wein genießen ...

Alle unsere Getränke & Speisen sind von ausgesuchter Qualität & von uns selbst probiert. Wir achten darauf, sowohl heimische Produkte zu verwenden, als auch Spezialitäten aus der ganzen Welt anzubieten.

Alles was Ihr sehen, anfassen, essen & trinken könnt, könnt Ihr auch kaufen. Vom Stuhl, Tisch, Tasse oder Teller bis zum frisch aufgeschnittenen Parmaschinken oder Allgäuer Bergkäse von Jamei.

So könnt Ihr ein Stück Spezerei mit nach Hause nehmen und dort weiter genießen ...

Wir hoffen, dass Ihr bei uns einen Ort zum Wohlfühlen & Genießen findet, um so eine kleine Pause vom Alltag einlegen zu können ...

Wir freuen uns sehr, dass Ihr da seid!

Euer *Gerry Kautner* mit Team



Kleine Speisen

Hausgemachte Suppe

fragen Sie nach unserer Tagesempfehlung

Frisch belegtes Walnussbaguette

Parma, Parmesan, Rucola, Tomate, Senf
oder Bergkäse, Rucola, Tomate, Pesto

Panini

Toast, Parma & Parmesan oder Bergkäse
mit halbgetrockneten Tomaten und Kapern

Schnelle Platte

Parma, Jamei-Bergkäse. Grissini, Oliven
Preis nach Größe.

Meeresschätze von La Brujala, Spanien

Sardine, Muschel oder Thunfisch mit Brot
& gesalzener Butter und Limette. Preis nach Art.

Bresaola

mit Rucola, Parmesan & 8 Jahre
fassgereiftem Balsamico

Terrine von Nemrod, Vogesen

Walweise mit Hirsch, Reh oder Wildschwein,
Dip, Apfel & Brot

Dessert à la Spezerei

8,50

8,90

8,00

ab 18,00

ab 14,00

19,00

17,00

8,00

Platten & Fondue

Wir bitten um Vorbestellung, da es uns nicht möglich ist, dies zeitnah anzurichten. Unser Fondue-Fleisch kommt von der Metzgerei Rehle in Immenstadt.

Lieblings-Platte²

frisch aufgeschnittene Wurst-Käseplatte
mit Parma, Trüffelsalami, Pancetta
und Kuh-, Schaf- & Ziegenkäse.

nach Größe ab 24,00

Antipasti²

gemischte vegetarische Antipasti
u.a. gefüllte Aubergine & Paprika,
Pestotomate, gegrilltes Gemüse.

nach Größe ab 23,00

Fondue fleisch

mit verschiedenen Saucen & Brot,
Fleisch vom Rind, Kalb, Schwein & Pute.

37,00

Fondue vegetarisch

Blumenkohl, Champignons, Karotte,
Zucchini, Paprika & Brokkoli.

32,00

Salat

Gemischt, Olivenöl, Balsamico

8,00



Saft & mehr

Säfte von Kohl aus Südtirol

Mandarine, Marille, Pfirsich, Berg-Apfel

5,50

Saft-Schorle von Kohl aus Südtirol

5,90

Säfte von Lindauer

Apfel-, Johannisbeer-, Pur oder Schorle

4,20

Limonade von Lurisia

Gazzosa Zitrone

5,50

Chinotto Bitterorange

5,50

Aranciatta Orange

5,50

Limonade von Le Tribute

Olive

5,50

Bluna

3,50

Fritz-Cola¹¹

4,50

Holunderblütenschorle

4,20

Sanbitter¹

3,20

Bittersüß¹

4,50

Ginger Ale von Aqua Monaco

4,90

Bitter Lemon von Aqua Monaco¹²

4,90

Tonic Water

Aqua Monaco München

4,90

Lurisia Italien

5,50

Le Tribute Katalonien¹²

5,50

Wasser

Spezerei Still/Medium

0,3l 3,00

0,7l 5,00

Gekühlt ohne FCKW sowie mikrobiologisch
aufbereitet für einen perfekten Genuss

Die Leitung

0,50l 3,00



Café & Schokolade

Espresso	1,90	Heiße Schokolade ¹	5,90
Espresso doppelt	2,90	mit Allgäuer Heumilch und Sahne serviert	
Espresso Macchiato	2,90	Espresso	Black & White
Cappuccino	3,90	Chili	After Eight
Latte Macchiato	4,40	Vanilla	Vollmilch
Milchcafé	4,70	Weiss	Zartbitter
Café	3,60	Brownie	Praline Nougat
Café doppelt	4,70	Haselnuss Caramel	Strawberry Pink Pepper
Affogato Espresso & Vanilleeis	4,20	Ingwer/Zitronengras	Marshmallow
		Kids Only (Smarties)	
<i>Süßes</i>			
Tartufo	1,20		
Dolce	1,80	Cantuccini, Ricciarelli, Krokanti	
Apfelstrudel	5,90		
Apfelstrudel mit Sahne	6,50		
Apfelstrudel mit Vanilleeis	7,50		
Dessert a la Spezerei	8,00		

Der Schuss

Amaretto, Grappa oder Rum	+ 2,50
Soja-“Milch”	+ 0,50
Coffeinfrei	+ 0,50



Tee

Aussergewöhnlicher Tee-Genuss mit hochwertige Bioteeemischungen von der Chiemgauer Teemanufaktur BIOTEAQUE. Gerne auch zum Mitnehmen.

Schwarz

Schwarza Seppi Darjeeling 5,50

Grün

Greana Gustl China Gunpowder 5,50

Rooibos

Fesche Fini Rooibos / Limone / Vanille 5,50

Kräuter

Schnittige Sissi Lemon / Süßholz / Ingwer 5,50

Guada Luggi Bergkräuter 5,50

Früchte

Pfiffiga Beppi Ingwer / Orange / Zimt 5,50

Scheene Leni Waldfrucht / Himbeer 5,50

Auch lecker ...

Heisse Holli Wasser, Holunder, Minze 5,20

Irish Coffee Café & Whiskey 6,90

Saisonale

Eiscafé Café, Vanilleeis, Sahne 6,90

Spicy Winter Grog Rum,Apfelsaft,Gewürze 5,50

Gfuxte Fehl alkoholfreier Punsch 4,90



Bier

Saisonale Biere

Hefeweizen

Russ'n

Pils

Radler

0,5l 4,90

0,5l 4,90

0,5l 4,90

0,33l 4,30

0,33l 4,30

Craftbeer

Heilewelt

fruchtig, lieblich, hopfenbetont

Herzsolo

hopfenbetont, trocken, angenehm bitter

Schwarzer Ritter

hopfenbetont, trocken, angenehm bitter

0,33l 5,50

0,33l 5,50

0,33l 5,50

Alkoholfrei

Bier alkoholfrei

0,33l 4,30

Hefeweizen alkoholfrei

0,5l 4,90

Radler naturtrüb alkoholfrei

0,33l 4,30

Privat-Brauerei Zötler aus
Rettenberg

In der Familienbrauerei wird seit Generationen mit sehr vier
Liebe & Leidenschaft Bier aus den besten Rohstoffen
gebraut. Natürlich-sympathisch-frisch.



Cocktail

Limoncello Spritz	8,40	Campari Spritz ¹²	7,90
Limoncello, Tonic, Limette & Basilikum		Campari, Wein, Wasser	
Porto	8,40	Campari Soda ¹²	7,40
Roséport, Bitter Lemon & Minze		Campari, Wasser	
Porto Branco	8,40	Campari Orange ¹²	8,90
Weißer Port, Tonic Water & Minze		Campari, Orangensaft,Orange	
Hugo	7,90	<i>Alkoholfrei</i>	
Holunder, Limette, Minze, Wein & Wasser		Helga	6,90
Aperol Spritz ¹²	7,90	Hugo ohne Alkohol	
Aperol, Wein & Wasser		LemonSpritz	7,40
Aperol Spritz Deluxe ¹²	8,90	Limoncello ohne alkohol	
Aperol, Cremant & Wasser			
Helmut Tonic ¹²	9,90		
Wermut, Tonic, Limette			
Helmut Ginger ¹²	9,90		
Wermut, Ginger, Orange			



Edelbrand

Hans Reisetbauer aus Oberösterreich

Ingwer	2cl	10,90
Rote Williamsbirne	2cl	7,40
Vogelbeere	2cl	10,40
Kirsche	2cl	8,00
Holunder	2cl	11,20
Zwetschke im Eichenfass	2cl	9,00
<i>Siegfried Herzog aus dem Pinzgau</i>		
Marille	2cl	5,90
Mirabelle	2cl	5,90
Blutorange	2cl	6,40
Waldhimbeere	2cl	9,30
Zirbe	2cl	5,30
Nusserl	2cl	5,50
Zigarrenbrand Zwetschke im Fass	2cl	5,90

Grappa

Pisoni aus dem Trentino

Ricardo Cuvee, Stahl 2 cl 4,50

Barricata Gewürztraminer, Fass 2 cl 6,00

Levi aus dem Piemont

Barolo Fass 2 cl 7,50

Occipinti aus Sizilien

Frappato Fass 2 cl 6,50

Nonino aus Friaul

Nonino Riserva Cuvee, Fass, 8 Jahre 2 cl 9,20

Cognac & Calvados

Léopold Gourmet

Âge de Fruit 10 Jahre 2 cl 6,50 4 cl 12,00

Frapin aus der grande Champagne

VSOP 2 cl 5,60 4 cl 11,00

VIP XO 2 cl 10,50 4 cl 20,00

Hors d'Age Dauphin Calvados 2 cl 4,80 4 cl 9,00



Gin & Tonic

Reisetbauer Sloeberry Gin aus Oberösterreich	6,50	Roby Marton aus dem Veneto 7,40
Reisetbauer Blue Gin aus Oberösterreich	6,50	Deux Frères aus der Schweiz 8,30
Eden Mill Love aus St. Andrews	6,50	Muma aus Apulien 8,40
Windspiel aus der Eifel	7,80	Le Tribute aus Katalonien 6,80
Botanist aus Islay, Schottland	7,20	Bootsmann aus dem Ruhrgebiet 8,30
Hagmoar aus dem Pinzgau	6,80	Bläck aus dem Nord-Schwarzwald 8,00
Deep Purple aus dem Pinzgau	8,50	Jinzu aus England 7,40
Jodhpur Reserve aus England	6,80	Wildstück aus der Wachau 9,60
Pigskin aus Sardinien	6,50	Dr. Jaglas aus Berlin 10,90
Old Grifu aus Sardinien	6,80	
Ferdinands aus dem Saarland	7,40	

Tonic Water

Aqua Monaco München ¹²	4,50
Lurisia Ligurien ¹²	5,20
Le Tribute Katalonien ¹²	5,40



Schnaps

Spezerei-Edition mit Brennerei Fink aus dem Allgäu

Enzian	2cl	3,50
Obstler	2cl	3,50
Honigwilliams	2cl	3,90
Schlehe	2cl	5,50

Dr. Jaglas aus Berlin

Artischocke Kräuter ¹	2cl	5,60
Golfers Gin Seng Kräuter ¹	2cl	6,50

Lexardo aus Venetien

Liquore Sant'Antonio Kräuter ¹	2cl	3,50
Fernet Kräuter ¹	2cl	3,50

Fassbind aus der Schweiz

Vieille Framboise Himbeere	2cl	5,40
<i>Il Convento aus Kampanien</i>		
Limoncello Limonen ¹	2cl	3,50
Mirto Myrte ¹	2cl	3,50

Ricard

Pastis	4cl	5,50
---------------	-----	------

Likör

Walcher aus Südtirol

Nusslikör	2cl	3,50
------------------	-----	------

Dr. Jaglas aus Berlin

Glühweinkräuterelixier	2cl	5,60
-------------------------------	-----	------



Whisky

Bruichladdich aus Islay

Classic Laddie

2 cl 5,50 4 cl 10,50

Port Charlotte 2013

2 cl 6,00 4 cl 11,50

Octomore 12.3

2 cl 12,30 4 cl 23,00

Black Art 10.1

2 cl 21,00 4 cl 40,00

Hart Brothers

Auchentoshan

Slowland, 13 Jahre

2 cl 7,50 4 cl 14,50

Ardbeg

Corryvreckan

Islay

2 cl 7,80 4 cl 15,00

Glen Scotia

10y unpeated

Campbeltown, 10 Jahre

2 cl 4,40 4 cl 8,20

Vintage 2000

Campbeltown, 18 Jahre

2 cl 8,50 4 cl 16,50

Rum

Herzog R.U.M.

Pinzgau, 9 Jahre

2 cl 6,20 4 cl 11,90

Ron Zacapa

Solera, Guatemala, 23 Jahre

2 cl 6,00 4 cl 11,50

Dos Maderas

Guyana/Andalusien
PX 5+5, 10 Jahre

2 cl 4,60 4 cl 8,70

Bonpland XO

Trinidad, Saarland

2 cl 4,60 4 cl 8,70

Bonpland

Dom. Republik, Deutschland
16 Jahre

2 cl 9,00 4 cl 17,50

Spezialität

Zötler Bierbrand

aus dem Allgäu

2 cl 5,40 4 cl 10,30



Weine

Wir haben eine separate Weinkarte.

Gerne öffnen wir auch fast jede unserer Flaschen für euch.

Ihr könnt natürlich all unsere Weine auch Glasweise probieren.

Unser Korkgeld beträgt 18,00 € zusätzlich zum Vinothek Preis.



Ein schöner Ort zum Feiern

Wir würden uns riesig freuen, wenn Ihr mit Familie, Freunden oder Arbeitskollegen zu uns zum Feiern kommt.

Wir finden für jeden Anlass den passenden Rahmen, egal ob Geburtstagsfeier, Hochzeit, Taufe oder Geschäftssessen.

Bei schönem Wetter steht Euch natürlich auch unser herrlicher Garten zur Verfügung.

Wir freuen uns über Eure Anfrage und erstellen Euch gerne ein unverbindliches Angebot!

Essen und genießen mit Verstand

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhaltet Ihr auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern.

Zusatzstoffe: ¹ mit Farbstoff, ² mit Konservierungsstoff, ³ Koffeinhaltig, ⁴ Chininhaltig

Bar & Café

Vinothek & Depot

Feinkost & Gaumenfreuden

Schönes fürs Zuhause

Feiern und Events



Spezerei

Die Spezerei

Gery Kantor

Freiherr-von-Brutscher-Str. 1
87561 Oberstdorf

Telefon +49 8322 305 91 59

Mobil +49 176 103 499 23

gery@spezerei.de

www.spezerei.de