



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 *GERT LAUTOR* 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 ²

mit Rucola, Parmesan & 8 Jahre
fassgereiftem Balsamico

Terrine *von Nemrod, Vogesen*

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

Dessert *à la Spezerei*

Platten & Fondue

8,50

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

8,90

Lieblings-Platte ² *nach Größe ab 24,00*

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

8,00

Antipasti ² *nach Größe ab 23,00*

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

ab 18,00

Fondue fleisch

37,00

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

ab 14,00

Fondue vegetarisch

32,00

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

19,00

Salat

8,00

Gemischt, Olivenöl, Balsamico

17,00

8,00



Soft & mehr

Säfte von Kohl aus Südtirol 5,50
Mandarine, Marille, Pfirsich, Berg-Apfel

Soft-Schorle von Kohl aus Südtirol 5,90

Säfte von Lindauer 4,20
Apfel-, Johannisbeer-, Pur oder Schorle

Limonade von Lursia

Gazzosa Zitrone 5,50

Chinotto Bitterorange 5,50

Aranciatta Orange 5,50

Limonade von Le Tribute

Olive 5,50

Bluna 3,50

Fritz-Cola 11 4,50

Holunderblütenschorle 4,20

Sanbitter 1 3,20

Bittersüß 1 4,50

Ginger Ale von Aqua Monaco 4,90

Bitter Lemon von Aqua Monaco 12 4,90

Tonic Water

Aqua Monaco München 4,90

Lursia Italien 5,50

Le Tribute Katalonien 12 5,50

Wasser

Spezerei Still/Medium 0,3l 3,00

0,7l 5,00

Gekühlt ohne FCKW sowie mikrobiologisch
aufbereitet für einen perfekter Genuss

Die Leitung 0,50l 3,00



Café & Schokolade

Espresso	1,90
Espresso doppelt	2,90
Espresso Macchiato	2,90
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	4,40
Milchcafé	4,70
Café	3,60
Café doppelt	4,70
Affogato Espresso & Vanilleeis	4,20

Der Schuss

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

Heiße Schokolade ¹ 5,90

mit Allgäuer Heumilch und Sahne serviert

Espresso	Black & White	Haselnuss Caramel
Chili	After Eight	Strawberry Pink Pepper
Vanilla	Vollmilch	Ingwer/Zitronengras
Weiss	Zartbitter	Marshmallow
Brownie	Praline Nougat	Kids Only (Smarties)

Süßes

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



Tee

Aussergewöhnlicher Tee-Genuss mit hochwertige Bioteemischungen 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

Saisonal

Eiscafé Café, Vanilleeis, Sahne 6,90

Spicy Winter Grog Rum, Apfelsaft, Gewürze 5,50

Gfuxte Fehl alkoholfreier Punsch 4,90



Bier

Saisonale Biere

0,5l 4,90

Hefeweizen

0,5l 4,90

Russ'n

0,5l 4,90

Pils

0,33l 4,30

Radler naturtrüb

0,33l 4,30

Alkoholfrei

Bier alkoholfrei

0,33l 4,30

Hefeweizen alkoholfrei

0,5l 4,90

Radler naturtrüb alkoholfrei

0,33l 4,30

Craftbeer

Heilewelt

fruchtig, lieblich, hopfenbetont

0,33l 5,50

Herzsolo

hopfenbetont, trocken, angenehm bitter

0,33l 5,50

Schwarzer Ritter

hopfenbetont, trocken, angenehm bitter

0,33l 5,50

Privat-Brauerei Zötler aus Rettenberg

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



Cocktail

Limoncello Spritz
Limoncello, Tonic, Limette & Basilikum

8,40

Campari Spritz¹²
Campari, Wein, Wasser

7,90

Porto
Roséport, Bitter Lemon & Minze

8,40

Campari Soda¹²
Campari, Wasser

7,40

Porto Branco
Weißer Port, Tonic Water & Minze

8,40

Campari Orange¹²
Campari, Orangensaft, Orange

8,90

Hugo
Holunder, Limette, Minze, Wein & Wasser

7,90

Aperol Spritz¹²
Aperol, Wein & Wasser

7,90

Aperol Spritz Deluxe¹²
Aperol, Cremant & Wasser

8,90

Helmut Tonic¹²
Wermut, Tonic, Limette

9,90

Helmut Ginger¹²
Wermut, Ginger, Orange

9,90

Alkoholfrei

Helga
Hugo ohne Alkohol

6,90

LemonSpritz
Limoncello ohne alkohol

7,40



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

Siegfried Herzog aus dem Pinzgau

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 2cl 4,50

Barricata Gewürztraminer, Fass 2cl 6,00

Levi aus dem Piemont

Barolo Fass 2cl 7,50

Occhipinti aus Sizilien

Frappato Fass 2cl 6,50

Nonino aus Friaul

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

Cognac & Calvados

Léopold Gourmel

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

Frapin aus der grande Champagne

VSOP 2cl 5,60 4cl 11,00

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

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



Gin & Tonic

Reisetbauer Sloeberry Gin

aus Oberösterreich

6,50

Reisetbauer Blue Gin

aus Oberösterreich

6,50

Eden Mill Love aus St. Andrews

6,50

Windspiel aus der Eifel

7,80

Botanist aus Islay, Schottland

7,20

Hagmoar aus dem Pinzgau

6,80

Deep Purple aus dem Pinzgau

8,50

Jodhpur Reserve aus England

6,80

Pigskin aus Sardinien

6,50

Old Grifu aus Sardinien

6,80

Ferdinands aus dem Saarland

7,40

Roby Marton aus dem Veneto

7,40

Deux Frères aus der Schweiz

8,30

Muma aus Apulien

8,40

Le Tribute aus Katalonien

6,80

Bootsmann aus dem Ruhrgebiet

8,30

Bläck aus dem Nord-Schwarzwald

8,00

Jinzu aus England

7,40

Wildstück aus der Wachau

9,60

Dr. Jaglas aus Berlin

10,90

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
-----------------------------------	----------

Il Convento aus Kampanien

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 Geschäftsessen.

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