

# Unser Leitgedicht für dieses Jahr

**Wir wünschen Ihnen**

die **Gelassenheit**,  
alles das hinzunehmen,  
was nicht zu ändern ist,

die **Kraft**,  
zu ändern,  
was nicht länger zu ertragen ist,

und die **Weisheit**,  
das eine vom anderen  
zu unterscheiden.

---

**Ein herzliches Willkommen  
und einen angenehmen Aufenthalt  
wünscht Ihnen  
Familie Schneidberger und Mitarbeiter**

## Aperitif und Longdrink

<b>Martini</b>	bianco (7) 5 cl	<b>4.90 €</b>
<b>Campari</b>	soda (7)	<b>5.50 €</b>
	orange (7)	<b>5.80 €</b>
<b>Sherry</b>	medium dry (7) 5 cl	<b>4.90 €</b>
<b>Spritz Aperol (7)</b>		<b>6.90 €</b>
<b>Hugo</b>	mit Holunderblütensirup, Limette und Minze	<b>6.90 €</b>
<b>Lillet Berry</b>	mit Schweppes, Wild Berry	<b>6.90 €</b>

## Schaumweine & Champagner

<b>Privat Sekt Hausmarke trocken</b>	0,75 l	<b>19.00 €</b>
<b>Moet &amp; Chandon Brut Imperial</b>	0,75 l	<b>75.00 €</b>
<b>Privat Sekt Hausmarke trocken</b>	0,2 l	<b>6.80 €</b>
<b>Prosecco Spumante Brut „Ca Maleni“</b>	0,2 l	<b>9.90 €</b>

## Vorspeisen & Suppen

<b>Geräuchertes Forellenfilet kl.</b> mit Sahnemeerrettich dazu Butter und Toast (2, 4, 9)	<b>11.50 €</b>
<b>Gebackener Camembert</b> mit Ananas und Preiselbeeren, dazu Butter und Toast (4, 9)	<b>11.00 €</b>
<b>Tagessuppe</b> (5)	<b>5.90 €</b>
<b>Bouillon mit Ei</b> (5, 1)	<b>5.50 €</b>
<b>Leberknödelsuppe</b> (5, 6)	<b>6.00 €</b>
<b>Gulaschsuppe</b> mit Brot (5, 6, 9)	<b>7.30 €</b>
<b>Französische Zwiebelsuppe</b> (5, 9, 4)	<b>7.50 €</b>

## Gerichte vom Schwein

<b>Schweinekotelett paniert</b> mit Kartoffelsalat (1, 4, 9)	<b>18.80 €</b>
<b>Jägerschnitzel</b> mit hausgemachten Spätzle (1, 4, 9)	<b>* 20.80 €</b>
<b>Cordon bleu</b> mit Pommes frites (1, 4, 9)	<b>24.50 €</b>
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes frites (1, 4, 9)	<b>* 20.80 €</b>
<b>Schnitzel „Schweizer Art“</b> mit Pfirsich und Käse überbacken, dazu hausgemachte Spätzle (1, 4, 9)	<b>* 20.80 €</b>
<b>Schnitzel „Berner Art“</b> mit Champignon - Schinken und Käse überbacken, dazu Pommes frites (4, 9)	<b>* 22.00 €</b>
<b>Schweinesteak „Acapulco“ (scharf)</b> mit Pommes frites (9)	<b>* 23.00 €</b>
<b>Schweinenackensteak „Holzfäller Art“</b> mit Röstzwiebel und Speck dazu Pommes frites (9)	<b>* 22.00 €</b>

Wir beziehen bevorzugt unsere Waren  
aus **regionaler Herstellung**.

## Gerichte vom Kalb

**Wiener Schnitzel** mit Pommes frites (1, 4, 9) \* 24.50 €

---

**Kalbrahmschnitzel** mit Gemüse  
dazu hausgemachte Spätzle (1, 4, 9) \* 24.50 €

---

## Gerichte vom Rind

**Rostbraten** mit Zwiebelsauce, Gemüse  
dazu Pommes frites (1, 9) \* 26.50 €

---

**Rumpsteak** mit Champignons  
dazu Pommes frites (1, 9) \* 29.50 €

---

**Rumpsteak** mit frischer Knoblauchsauce  
dazu Röstinchen (1, 4, 9) \* 29.50 €

---

**Pariser Pfeffersteak** „von der Lende“  
dazu Röstinchen (1, 4, 9) \* 29.50 €

---

**Filetsteak** mit Kräuterbutter  
dazu Kroketten (1, 4, 9) 34.50 €

---

Werte Gäste,  
die Gerichte die mit diesem Stern\*  
gekennzeichnet sind, erhalten Sie  
**als kleinere Portion.** Es werden 2.00 €  
weniger berechnet.  
Umbestellungen kosten 1.50 €

## Gerichte von der Pute

<b>Putengeschnetzeltes</b> in Curryrahm mit Früchten und Mandelreis (1, 8, 9)	<b>* 21.00 €</b>
<b>Putenschnitzel „Tessiner Art“</b> mit Tomaten und Käse überbacken dazu Reis (4, 9)	<b>* 21.50 €</b>
<b>Putenschnitzel</b> natur gebraten mit Reis und Gemüse (9)	<b>* 21.00 €</b>

## Etwas anderes?

<b>Grillteller</b> mit Gemüse (Schwein und Rind) dazu Pommes frites (1, 9, 12)	<b>26.50 €</b>
<b>Allgäuer Spieß</b> mit Käsesauce dazu Röstinchen (1, 4, 9)	<b>23.50 €</b>

## Salate

Frischer Salat von unserer <b>Salatbar</b>	<b>6.00 €</b>
wahlweise dazu <b>Putenschnitzel Natur</b> oder <b>geräuchertes Forellenfilet</b>	<b>+ 11.50 €</b>

## Fischspezialitäten

<b>Gebirgsforelle</b> blau mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln (2, 4)	<b>23.50 €</b>
<b>Gebirgsforelle „Müllerin Art“</b> mit zerlassener Butter Und Salzkartoffeln (2, 9, 4)	<b>23.50 €</b>
Pochiertes <b>Zanderfilet</b> an Dillrahmsauce dazu Salzkartoffeln (2, 5, 4)	<b>24.50 €</b>
<b>Matjesfilet „Hausfrauenart“</b> mit Salzkartoffeln (2, 4)	<b>15.80 €</b>

## Vegetarische Gerichte

Hausgemachte <b>Spinat-Käseknödel</b> mit Käsesauce (1, 4, 9)	<b>16.00 €</b>
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Apfelmus (1, 4, 9)	<b>15.30 €</b>

## Vegane Gerichte

<b>Reis mit Ratatouille-Gemüse</b>	<b>9.50 €</b>
<b>Gemüselasagne</b> (4, 5, 9)	<b>15.50 €</b>
<b>Chili sin Carne</b> mit Brot (4, 9)	<b>12.80 €</b>
<b>Broccoli-Nuss-Ecke</b> mit Dip (11, 9)	<b>14.80 €</b>

Unser Speisenangebot der warmen Küche servieren wir Ihnen von  
11.30 Uhr bis 20.30 Uhr

## Brotzeiten

<b>Gemischte Hausmacherplatte</b> mit Butter und Brot (1, 9, 12)	<b>12.00 €</b>
<b>Hausgeräuchertes</b> mit Sahnemeerrettich, Butter und Brot (1, 4, 9, 12)	<b>15.30 €</b>
<b>Wurstsalat</b> mit Brot (1, 9, 12)	<b>12.30 €</b>
<b>Wurstsalat „Schweizer Art“</b> mit Brot (4, 9, 12)	<b>12.80 €</b>
<b>Frischer Räucherlachs</b> mit Sahnemeerrettich Butter und Toast (1, 2, 9)	<b>14.80 €</b>
1 Paar <b>Wiener Würstl</b> mit Brot (1, 9, 12)	<b>8.00 €</b>
2 Stück <b>geräuchertes Forellenfilet</b> mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast (1, 2, 9)	<b>16.00 €</b>
Gemischte <b>Käseplatte</b> mit Butter und Brot (1, 4, 9)	<b>16.00 €</b>

Auf der letzten Seite dieser Speisekarte  
erhalten Sie einen Überblick der auf  
gelisteten **Hauptallergenen**.  
Sollten Sie an einer Beeinträchtigung  
leiden sprechen Sie uns bitte an.

## Toast

<b>Spezialtoast „Art des Hauses“</b> Schweinefilet mit Spargel, Sauce Hollandaise und Käse überbacken (1, 4, 9)	<b>22.00 €</b>
<b>Schinkentost</b> mit Spargel und Käse überbacken (4, 9, 12)	<b>13.30 €</b>
<b>Hawaiitost</b> mit Ananas und Käse überbacken (4, 9, 12)	<b>13.30 €</b>
<b>Salamitost</b> mit Tomaten, Zwiebel und Käse überbacken (4, 9, 12)	<b>13.30 €</b>

## Dessert

<b>3 Apfelküchle</b> mit Zucker und Zimt dazu Vanilleeis	<b>9.00 €</b>
<b>4 Zwetschgenknödel</b> mit Nussbröselbutter (1, 8)	<b>10.50 €</b>

Genießen Sie auch unsere herrlichen [Eiskreationen!](#)

## Hausgemachte Leckereien

<b>Hausgemachter Kuchen</b> (wechselnde Auswahl)	<b>4.10 €</b>
<b>Apfelstrudel</b> (Aufpreis für Eis, Sahne oder Vanillesauce je 1.00 €)	<b>4.30 €</b>
<b>Hausgemachte Torte</b> (wechselnde Auswahl)	<b>4.30 €</b>

## Alkoholfreie Getränke

Krumbach <b>Mineralwasser</b>	0,25 l	<b>3.80 €</b>
	0,5 l	<b>4.50 €</b>
Krumbach <b>Naturwasser Still</b>	0,5 l	<b>4.50 €</b>
Frucade <b>Zitronenlimonade</b>	0,2 l	<b>3.50 €</b>
	0,5 l	<b>4.10 €</b>
Frucade <b>Cola Mix</b> (2, 5, 6, 11)	0,2 l	<b>3.50 €</b>
	0,4 l	<b>4.70 €</b>
Frucade <b>Cola</b> (5, 11)	0,2 l	<b>3.50 €</b>
<b>Coca-Cola light</b>	0,2 l	<b>3.50 €</b>
Frucade <b>Orangenlimonade</b> (2, 6)	0,2 l	<b>3.50 €</b>
Schweppes <b>Bitter Lemon</b> (5)	0,2 l	<b>3.70 €</b>
<b>Eistee Pfirsich</b>	0,2 l	<b>3.50 €</b>
	0,4 l	<b>4.70 €</b>

(2) mit Konservierungsmittel | (5) mit Farbstoff  
(6) mit Beta-Carotin gefärbt | (11) koffeinhaltig

## Fruchtsäfte

<b>Maracujasaft   Apfelsaft</b> <b>Orangensaft   Johannisbeersaft</b> <b>Grapefruitsaft   Sauerkirschsaft</b>	je 0,2 l	<b>3.90 €</b>
<b>Als Saftschorle</b>	0,2 l	<b>3.90 €</b>
	0,4 l	<b>4.70 €</b>

# Bier

## vom Allgäuer Brauhaus

<b>Export</b> vom Fass	0,5 l	<b>4.60 €</b>
	0,3 l	<b>3.70 €</b>
<b>Teutsch Pils</b>	0,3 l	<b>4.60 €</b>
<b>Dunkel urbairisch</b> vom Fass	0,5 l	<b>4.60 €</b>
	0,3 l	<b>3.70 €</b>
<b>Cola-Weizen</b>	0,5 l	<b>4.60 €</b>
<b>Radler</b>	0,5 l	<b>4.60 €</b>
	0,3 l	<b>3.70 €</b>
<b>Hefeweizen Erdinger</b>   leicht	0,5 l	<b>4.60 €</b>
<b>Hefeweizen Allgäuer Büble</b>	0,5 l	<b>4.60 €</b>
<b>Alt Kemptener Weisse</b>   dunkel	0,5 l	<b>4.60 €</b>
<b>Zitronen-Weizen</b>	0,5 l	<b>4.60 €</b>

## Alkoholfreies Bier

<b>Weizen Allgäuer Büble</b>	0,5 l	<b>4.60 €</b>
<b>Karamalz</b>	Flasche   0,3 l	<b>3.90 €</b>
<b>Clausthaler</b>   classic	Flasche   0,3 l	<b>4.30 €</b>
<b>Alkoholfreies Zitronen-Weizen</b>	0,5 l	<b>4.60 €</b>
<b>Alkoholfreie Radler</b>	0,5 l	<b>4.60 €</b>

Bei allen Biersorten ist das Allergen (9) enthalten.

## Spirituosen | 2 cl

<b>Williams Birne</b>	<b>4.10 €</b>	<b>Obstler</b>	<b>3.20 €</b>
<b>Haselnuss</b>	<b>4.10 €</b>	<b>Enzian</b>	<b>3.30 €</b>
<b>Himbeergeist</b>	<b>4.10 €</b>	<b>Bommerlunder</b>	<b>3.30 €</b>
<b>Asbach Uralt</b>	<b>4.00 €</b>	<b>Aquavit Malteser</b>	<b>3.70 €</b>
<b>Remy Martin VSOP</b>	<b>4.50 €</b>	<b>Fernet Branca</b>	<b>3.70 €</b>
<b>Jonnie Walker   Scotch</b>	<b>4.30 €</b>	<b>Underberg</b>	<b>3.70 €</b>
<b>Jack Daniels   Tennessee</b>	<b>4.50 €</b>	<b>Jägermeister</b>	<b>3.70 €</b>
<b>Grappa   Pinot Chardonnay</b>	<b>4.10 €</b>	<b>Ramazotti</b>	<b>3.70 €</b>
<b>Mirabelle</b>	<b>4.10 €</b>	<b>Baileys (4)</b>	<b>4.10 €</b>
<b>Amaretto heiß mit Sahnehäubchen (4)</b>	<b>3.90 €</b>	<b>Bratapfellikör heiß mit Sahnehäubchen (4)</b>	<b>3.90 €</b>

Bei den Spirituosen kann das Allergen (7) enthalten sein.

## Heiße Getränke

<b>Kaffee (normal oder entkoffeiniert)</b>	<b>Haferl</b>	<b>5.30 €</b>
	<b>Tasse</b>	<b>3.20 €</b>
<b>Espresso</b>	<b>Einfacher</b>	<b>3.10 €</b>
	<b>Doppelter</b>	<b>4.10 €</b>
		<b>4.10 €</b>
<b>Cappuccino (Sahne oder Milchschaum) (4)</b>		
<b>Tasse Milchkaffee (4)</b>		<b>4.30 €</b>
<b>Latte Macchiato (4)</b>		<b>4.30 €</b>
<b>Haferl Heiße Schokolade mit Sahnehaube (4)</b>		<b>4.30 €</b>
<b>Glas Glühwein rot</b>		<b>4.50 €</b>
<b>Haferl Jagertee</b>		<b>4.70 €</b>
<b>Glas Grog von Rum</b>		<b>4.70 €</b>
<b>Glas Tee mit Rum</b>		<b>5.20 €</b>

Wählen und genießen Sie wunderbaren Tee von unserer Teekarte.

## Offene Weißweine – Glas | 0,2 l

### Deutschland | Rheinhessen

#### Bretz Scheurebe Kabinett

Prädikatswein, Weingut Bretz Bechtolsheim  
lieblich, feines Bukett, vollfruchtiges Aroma

4.90 €

---

### Deutschland | Württemberg

#### Verrenberger Riesling Fürstenfass

Qualitätswein, Erz. Abf. Weinkellerei Hohenlohe  
trocken, frisches Aroma,  
typischer Rieslingduft nach Pfirsich und Aprikose

5.60 €

---

### Deutschland | Franken

#### Zur Schwane Volkacher Silvaner

Qualitätswein, Staatlicher Hofkeller Würzburg  
halbtrocken, zartfruchtig, anregend, erdig, kräftig

6.90 €

---

### Deutschland | Baden

#### Bickensohler Weißburgunder

Qualitätswein, Erz. Abf. Bad. WG Bickensohl,  
Kaiserstuhl  
trocken, zartfruchtig, gehaltvoll, dezente Zitrusaromer  
Pfirsich und Vanille

5.40 €

---

### Österreich

#### Kremser Grüner Veltliner

Qualitätswein, Chorherren Klosterneuburg  
- Stiftsweingut -  
trocken, frisch, fruchtig, feinwürzig, feines Pfefferl,  
Duft nach grünen Äpfeln, Kräuter und Sommerwiese

5.20 €

---

### Italien

#### Pinot Grigio IGT

Qualitätswein, Weinkellerei Zonin  
trocken, würzig, rund, aromatisch,  
Duft nach Akazienblüten und zarte Gewürze,  
am Gaumen leicht nussig

5.60 €

---

Jahrgänge vorbehalten.

Bei den Weinen kann das Allergen (7) enthalten sein.

## Offene Rotweine – Glas | 0,2 l

### Deutschland | Württemberg

#### Heilbronner Stiftsberg Trollinger

Qualitätswein, Erz. Abf. WG Heilbronn

5.70 €

halbtrocken, fruchtig, vollmundig, rund, harmonisch

---

### Deutschland | Baden

#### Bickensohler Spätburgunder

Qualitätswein, Erz. Abf. WG Bickensohl, Kaiserstuhl

5.90 €

trocken, vollmundig, weich, samtig, elegant

intensiver Duft nach Brombeeren und Waldbeeren

---

### Österreich

#### Blauer Zweigelt „Markgraf“

Qualitätswein, Chorherren Klosterneuburg

5.20 €

- Stiftsweingut -

trocken, weich, rund, Mittelburgenland,

Duft nach Schwarzkirsche

---

### Italien | Südtirol

#### Schreckbichl „Schneckentaler“ Vernatsch IGT

Kellerei Schreckbichl, Girlan

5.80 €

trocken, samtig, weich,

feiner Duft nach reifen Kirschen

mit zarten Mandelaromen

---

### Italien | Südtirol

#### Merlot del Veneto IGT

Qualitätswein, Weinkellerei Casa Vinicola Poletti

5.20 €

trocken, weich, samtig, Aromen von reifen Pflaumen,

getrocknete Beeren, dezent rauchige Note

---

Jahrgänge vorbehalten.

Bei den Weinen kann das Allergen (7) enthalten sein.

## Flaschenweine – weiß | 0.75 l

### Deutschland | Baden

#### Königschaffhauser Chardonnay

Qualitätswein, Erz. Abf. Königschaffhausen

23.90 €

trocken, reife, animierende Fruchtaromen von Melone und exotischen Früchten in der Nase, am Gaumen wunderbar stoffig und kraftvoll mit großer Eleganz und Nachhaltigkeit

---

### Italien | Gardasee

#### Lugana Bulgarini DOC

Qualitätswein, Erz. Abf. Weingut Bulgarini,

Lago di Garda, Pozzolengo

29.90 €

trocken, gehaltvoll, Rebsorte: 100 % Trebbiano di Lugana, duftiger Wein mit Noten von Blumen und frischen Kräutern, mediterranen Gewürzen, von Aprikosen, Birne und Mandeln, schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig mit delikater Säure, leichte Honignoten

---

## Flaschenweine – rot | 0.75 l

### Italien | Südtirol

#### St. Magdalena DOC Walch

Qualitätswein, Erz. Abf. Wilhelm Walch, Tramin

26.90 €

trocken, fruchtig, weich, rund, Aromen von Marzipan und leichten Bittermandeln und Veilchen, fruchtbetonter, samtiger Körper erinnert an süße dunkle Kirschen

---

### Italien | Apulien

#### Primitivo Puglia IGT Tenuta Chiaromonte

Weingut Tenuta Chiaromonte, Aquaviva delle Fonti

29.90 €

trocken, vollmundig, attraktives Bouquet, dunkelbeerige Nase mit feinsten Süße ummantelt, leicht nach Zuckerwatte und kandierten Erdbeeren, satte Frucht, schwarze Kirschenfrucht, Rosen, Lavendel, am Gaumen angenehm fruchtbetont, weiche Tannine

---

Aktuelle Jahrgänge erfahren Sie von unserem Servicepersonal.  
Bei den Weinen kann das Allergen (7) enthalten sein.