

Aperitif

Campari Orange		4,50 €
Campari Soda		3,50 €
Martini Bianco	5 cl	2,90 €
Sherry Dry	5 cl	3,50 €
Glas Sekt (Trocken)		3,00 €
Bitterino auf Eis (ohne Alkohol)		2,50 €
Hugo		4,50 €
Weißweinschorle mit Holunderblütensirup, Limetten, Minze, Eiswürfeln		
Aperol Spritz		4,50 €
Weißweinschorle mit Aperol, Orangenscheiben, Eiswürfeln		
Sommerschorle		4,50 €
Weißweinschorle, geeisten Himbeeren, Eiswürfeln		

"Aus dem Suppentopf"

Leberspätzlesuppe		3,50 €
Hausgemachte Kräuterflädle in Kraftbrühe		3,50 €
Cappuccino von der Tomate		3,80 €
pikante Tomatensuppe mit Sahnehäubchen und rosa Pfefferbeeren		
Pikante Curry-Kokossuppe mit gebratenem Puten-Satee-Spieß		4,50 €

„Liebe Gäste, gern erhalten Sie von unserem Service unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.“

Vorspeisen

Gebackener Camembert

mit kleinem Salatbukett, Toastbrot und Preiselbeeren

4,90 €

Rindercarpaccio

mit Olivenöl, Balsamico-Essig und frisch gehobeltem Parmesan, dazu Baguette

10,80 €

Warmer Schafskäse

mit Tomaten, Knoblauch, Kräuter-Olivenöl,
dazu servieren wir frisches Baguette

7,50 €

Salate und leichte Gerichte

Wir reichen zu unseren Salaten (außer zum Beilagen Salat) frisches Baguette.

*Gerne servieren wir Ihnen ein frisches **Knoblauchbaguette** zum Preis von **1,50€***

Gemischter Beilagen Salat mit Hausdressing

3,90 €

Bunter Salatteller mit Tunfisch und gekochtem Ei

8,90 €

"Steak Verkehrt"

Rosa gebratene Rinderfilet-Streifen auf Marktfrischen Blattsalaten mit Tomatenecken,
Granatapfel-Kerne und Balsamico-Glace

13,80 €

Salatschüssel "Storchennest"

FrISChe Salate der Saison mit gebratenen Putenbrust-Streifen und Champignons

10,90 €

Zwei Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung
auf hausgemachter Tomatensoße, dazu eine bunte Salatgarnitur

8,90 €

Gebackene Champignons mit Remouladensoße,
dazu servieren wir einen bunten Salatteller

10,50 €

„Liebe Gäste, gern erhalten Sie von unserem Service unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.“

Aus Neptuns Reich

Fischtöpfchen

Stücke von Edelfischen mit Dill und frischem Gemüse
in leichter Riesling-Sahnesoße, dazu servieren wir Kräuterreis

14,90 €

Spaghetti "Chef"

mit gebratenen Garnelen, Knoblauch, Tomaten und Peperocini-Öl

12,50 €

Bandnudeln mit frischem Lachs

in leichter Riesling-Sahnesoße

12,50 €

Hauptgerichte ohne Fleisch

Gebratenes Gemüse mit Champignons und Kräuterkartoffeln

10,50 €

Pasta Verdure in Olivenöl gebratenes Gemüse mit Nudeln, Kräutern und Knoblauch

8,90 €

Allgäuer Kässpätzle im Töpfchen serviert - Unsere Klassiker

Hausgemachte Spätzle mit würzigem Limburger, Emmentaler und Bergkäse,
darauf Röstzwiebeln und einen gemischten Salat

9,90 €

Hauptgerichte mit Fleisch

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites

9,90 €

Schweinehals-Steak natur gegrillt mit Dunkelbier-Soße,
dazu hausgemachte Kräuterbutter und Pommes Frites

10,90 €

Tiroler Bauernsteak Schweinehals mit Dunkelbier-Soße, Zwiebeln,
Speck und Spiegelei belegt, dazu Bratkartoffeln

13,50 €

Almschnitzel mit Käse überbackenes Schweinerücken-Steak mit Rahmsoße,
hausgemachte Spätzle und einem kleinen gemischten Salat

14,90 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten auf Kässpätzle, gegrilltes Rinderlenden-Steak mit Dunkelbier-Soße und Röstzwiebeln	17,50 €
Zwiebelrostbraten mit Pommes frites, Rinderlenden-Steak mit Dunkelbier-Soße und Röstzwiebeln	16,50 €
Landsknechts-Pfanne - unsere Hausspezialität in der Eisenpfanne gegrillte Steaks vom Rind, Schwein und Pute mit Dunkelbier-Soße, dazu gebratener Speck, Zwiebeln, buntem Gemüse und Bratkartoffeln	16,50 €
Putensteak natur gebraten mit Rahmsoße, Kartoffelkroketten und buntem Gemüse	14,90 €
kleine Portion	12,90 €
Kutscherspieß Medaillons vom Schweinefilet, Speck und Zwiebeln am Spieß gegrillt auf hausgemachten Spätzle mit Rahmsoße	14,90 €
Badischer Topf 3 Medaillons vom Schweinefilet mit Champignon-Rahmsoße auf Kässpätzle	14,90 €
kleine Portion	12,90 €
Schwäbischer Filettopf Filets vom Rind und Schwein auf Kässpätzle mit Champignon-Rahmsoße und Käse überbacken	17,90 €
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kräuterkartoffeln und Preiselbeeren	16,50 €
kleine Portion	13,50 €
Puten-Pfanne in Sesamöl gebratene Putenbrust-Streifen mit pikanter asiatischer Soße, frischem Gemüse und Reis, darauf Chili-Fäden	14,50 €
Natur gebratenes Lammfilet mit Rosmarin-Knoblauchsoße, dazu Macaire-Kartoffeln und Speckbohnen	17,90 €
Rumpsteak "Fitness" mit hausgemachter Kräuterbutter und buntem Salatteller	
200 Gramm	17,50 €
(Rohgewicht) 250 Gramm	20,50 €
300 Gramm	23,50 €

„Liebe Gäste, gern erhalten Sie von unserem Service unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltenener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.“

Brotzeiten

Wurstsalat mit Essiggurken, Zwiebeln und Brot	6,50 €
Schweizer Wurstsalat mit Essiggurken, Zwiebeln, Käse und Brot	7,50 €
„Käse mit Musik“ würziger Limburger sauer angemacht mit Zwiebeln und Brot	7,50 €

Unsere Dessert Empfehlungen

Hausgemachte Apfelküchle mit Zimt-Zucker und Sahne	5,90 €
Hausgemachte Apfelküchle mit Zimt-Zucker, zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne	6,50 €
frisch gebackene Waffel mit Puderzucker	3,50 €
oder mit Sahne, Schokoladensoße und Haselnuss-Krokant	5,00 €
oder mit Sahne und zwei Kugeln Vanilleeis	6,00 €
oder mit Sahne und warmen Sauerkirschen	6,00 €
Windbeutel gefüllt mit Sahne	2,70 €
mit Sahne und Schokoladensoße	3,50 €
mit Sahne und Sauerkirschen	3,90 €
mit Sahne und Vanilleeis	3,90 €

Wir verwenden und verarbeiten auch vom Gesetzgeber erlaubte Zusatzstoffe, die sich in folgenden Lebensmittel befinden:

Konservierungsmittel:	Wurstwaren, Schinken, Speck, Käse	Geschwärtzt:	Oliven schwarz
Süßungsmittel:	Ananas, Birnen, Pfirsiche in Dose	Geschwefelt:	Kartoffelknödel,
Koffein:	Kaffeeprodukte, Pepsi		
Farbstoffe:	Mirinda, Pepsi, Campari, Aperol, Dessertsoße		

„Liebe Gäste, gern erhalten Sie von unserem Service unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.“

Heisse Getränke

Bei uns wird jeder Kaffee für Sie frisch gebrüht

Bühler Qualitätskaffee	Tasse	2,10 €
	Kännchen	4,10 €
Espresso		1,80 €
Doppelter Espresso		3,30 €
Cappuccino mit Milchschaum oder mit Sahne		2,70 €
Milchkaffee		2,70 €
Latte Macchiato		2,80 €
Heiße Schokolade mit Sahnehäubchen (mit Milch zubereitet)		2,80 €
Alpenexpress -Doppelter Espresso auf Eierlikör mit Sahnehäubchen und Kakaopulver		5,50 €
Affogato -Espresso mit einer Kugel Vanilleeis		3,00 €
Café Coretto -Espresso mit einem Schuß Grappa		3,30 €
Glühwein (Saisonal)		3,80 €
Jagertee (Saisonal)		3,80 €

Unsere Tee Auswahl finden Sie in der ALTHAUS Teekarte

Spirituosen 2 cl

Klare Schnäpse

Obstler	40 %	2,50 €
Enzian	40 %	2,20 €
Williams Birne	40 %	2,80 €
Wodka		2,50 €
Bacardi	37,5 %	2,80 €

Liköre

Amaretto	30 %	2,20 €
Kirsch- oder Eierlikör		2,00 €
Baileys	17 %	2,50 €

Magenbitter

Ramazotti / Averna	32 %	2,60 €
Jägermeister	35 %	2,50 €

Cognac, Whisky

Asbach Uralt	38 %	2,60 €
Ballantines	43 %	3,00 €

Biere

Allgäuer Brauhaus Export	0,5 Ltr.	3,20 €
	0,25 Ltr.	2,10 €
Teutsch Pils	0,3 Ltr.	2,80 €
Allgäuer Brauhaus Weizen	0,5 Ltr.	3,30 €
	0,3 Ltr.	2,60 €
Alt Kemptener Weizen dunkel	0,5 Ltr.	3,30 €
Schöffelhofer alkoholfreies Weizen	0,5 Ltr.	3,30 €
Mohren (Weizen mit Cola)	0,5 Ltr.	3,30 €
Russ (Weizen mit weißem Limonade)	0,5 Ltr.	3,30 €
Radler	0,5 Ltr.	3,20 €
	0,25 Ltr.	2,10 €
Claustaler alkoholfrei	0,5 Ltr.	3,20 €
Urbayrisch Dunkel Büble Bier	0,5 Ltr.	3,30 €

Erfrischungsgetränke und Säfte

Pepsi Cola, Pepsi Light	0,5 Ltr.	3,40 €
	0,3 Ltr.	2,30 €
Mirinda (Orangenlimonade)	0,5 Ltr.	3,40 €
	0,3 Ltr.	2,30 €
Schwipp Schwapp (Cola-Mix)	0,5 Ltr.	3,40 €
	0,3 Ltr.	2,30 €
7 Up (Zitronenlimonade)	0,5 Ltr.	3,40 €
	0,3 Ltr.	2,30 €
Selters Culinaria Classic / Naturell	0,25 Ltr.	2,20 €
Selters Culinaria Classic / Naturell	0,75 Ltr.	4,30 €
Tafelwasser mit Zitrone	0,5 Ltr.	2,50 €
„Durstlöscher“ (Mineralwasser mit Holunderblütensirup und Limette)	0,5 Ltr.	3,00 €
Apfelsaftschorle	0,5 Ltr.	3,00 €
	0,25 Ltr.	2,00 €
Johannesbeer-, Trauben-, Orangensaftschorle	0,5 Ltr.	3,40 €
	0,25 Ltr.	2,10 €
Apfelsaft	0,2 Ltr.	2,40 €
Johannesbeer-, Trauben-, Orangensaft	0,2 Ltr.	2,60 €

Schoppenweine Weiss

		0,25 Ltr.	0,1 Ltr.
Rheinpfalz	Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Q.b.A. halbtrocken süffig - fruchtig	4,80 €	2,30 €
Baden	Markgräfler Gutedel Erste Markgräfler Kellerei, 100% Gutedel schlank, angenehm leicht, trocken	4,80 €	2,30 €
Baden	Weisser Burgunder Weinmanufaktur Weingarten, trocken Qualitätswein Aromen von Aprikose und Birne, dezent frisch	4,80 €	2,30 €
Bodensee	Oberbergener Baßgeige Müller Thurgau, Q.b.A. trocken feinfruchtig, saftig	4,80 €	2,30 €
Italien	Chardonnay Cantina Villa Rocca - Venetien fruchtig, elegant trocken	4,80 €	2,30 €
Baden	Oberrottweiler Käseberg (Weißherbst) Rosé Spätburgunder halbtrocken feiner Zecherschoppen	4,80 €	
Winzerschorle		0,5 Ltr.	0,25 Ltr.
		5,50 €	3,00 €

Schoppenweine Rot

			0,25 Ltr.	0,1 Ltr.
Pfalz	Dornfelder Niederkirchener Weinmacher fruchtig, feine Traubensüße, vollmundig	mild	4,80 €	2,30 €
Österreich	Blauen Portugieser Weingut Diem fruchtig, weich, feine Brombeernote	trocken	4,80 €	2,30 €
Südtirol	Edelvernatsch DOC E & N Kaltern, 100% Vernatsch, Sonderfüllung angenehm, leichter Mandelton trocken		4,80 €	2,30 €
Württemberg	Hohenhaslacher Kirchberg Trollinger Weinkellerei Storz, Q.b A. rubinfarben, feine frucht, leichter Mandelton	halbtrocken	4,80 €	2,30 €
Italien	Montepulcian d`Abruzzo Villa Cervia DOC Rebsorte Montepulciano und Sangiovese ausgewogen, nachhaltig, markig	trocken	4,80 €	2,30 €

Der Einkauf von Qualitätswein ist äußerst schwierig. Bitte haben Sie Verständnis, dass aus diesem Grunde keine Jahrgangsangaben gemacht werden kann.