

APERITIF

Campari Orange	4,80 €	Campari Soda	3,80 €
Martini Bianco 5 cl	3,50 €	Sherry „Sandeman“ dry	3,50 €
Glas Sekt (Trocken) 0,1 L	3,00 €	Sekt Holunder	3,50 €
Sanbitter auf Eis 0,1 L (ohne Alkohol)	2,50 €	Sanbitter Orange	4,50 €
Hugo Weißweinschorle, Holunderblütensirup, Limetten, Minze, Eiswürfeln			4,90 €
Aperol Spritz Weißweinschorle, Aperol, Orangenscheiben, Eiswürfeln			4,90 €
Sommerschorle Weißweinschorle, geeisten Himbeeren			4,50 €
Campari Tocco Rosso Sekt, Campari, Holunderblütensirup, Minze, Eiswürfeln			4,90 €

SUPPEN

Leberspätzlesuppe	3,80 €
Hausgemachte Kräuterflädle in Kraftbrühe	3,80 €
Cappuccino von der Tomate pikante Tomatensuppe mit Sahnehäubchen und rosa Pfefferbeeren	4,20 €
Pikante Curry-Kokossuppe mit gebratenem Puten-Satee-Spieß	4,80 €

„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 5,20 €

Rindercarpaccio

mit Olivenöl, Balsamico-Essig und frisch gehobeltem Parmesan,
dazu Baguette 10,90 €

Warmer Schafskäse

mit Tomaten, Knoblauch, Kräuter-Olivenöl,
dazu servieren wir Baguette 7,90 €

SALATE

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 4,20 €

Bunter Salatteller mit Thunfisch und gekochtem Ei 9,50 €

Salat „Steak Verkehrt“

Rosa gebratene Rinderfiletstreifen
auf Marktfrischen Blattsalaten mit Tomaten,
Granatapfelkerne und Balsamico-Glace 13,90 €

„Salatschüssel "Storchennest "

Bunte Blatt - & Rohkostsalate
mit gebratenen Putenbruststreifen und Champignons 11,50 €

„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 Peperoncini - Olivenöl

12,90 €

Bandnudeln mit frischem Lachs

in leichter Riesling-Sahnesoße

12,90 €

HAUPTGERICHTE OHNE FLEISCH

Gebratenes Gemüse mit Champignons und Kräuterkartoffeln

11,50 €

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

9,50 €

Allgäuer Kässpätzle im Töpfchen serviert - Unsere Klassiker

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

10,50 €

Zwei Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung

auf hausgemachter Tomatensoße, dazu eine bunte Salatgarnitur

9,50 €

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.“

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	10,50 €
Schweinerückensteak natur gegrillt mit Dunkelbiersoße, dazu hausgemachte Kräuterbutter und Pommes Frites	11,50 €
Tiroler Bauernsteak Schweinerückensteak mit Dunkelbiersoße, Zwiebeln, Speck und Spiegelei belegt, dazu Bratkartoffeln	13,90 €
Almschnitzel mit Käse überbackenes Schweinerückensteak mit Rahmsoße, hausgemachte Spätzle und einem kleinen gemischten Salat	15,90 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten auf Kässpätzle , gegrilltes Rinderlendensteak mit Dunkelbiersoße und Röstzwiebeln	18,50 €
Zwiebelrostbraten mit Pommes frites , Rinderlendensteak mit Dunkelbiersoße und Röstzwiebeln	17,50 €
Landsknechts-Pfanne - unsere Hausspezialität in der Eisenpfanne gegrillte Steaks vom Rind, Schwein und Pute mit Dunkelbiersoße, dazu gebratener Speck, Zwiebeln, buntem Gemüse und Bratkartoffeln	17,50 €

JEDEN SAMSTAG MITTAG

OFEN FRISCHER SCHWEINEBRATEN MIT DUNKELBIERSOÙE, BLAUKRAUT UND KARTOFFELKNÖDEL

10,50 €

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

Putensteak natur gebraten

mit Rahmsoße, Kartoffelkroketten und buntem Gemüse	15,50 €
kleine Portion	13,50 €

Kutscherspieß

Medaillons vom Schweinefilet mit Speck und Zwiebeln am Spieß gegrillt auf hausgemachten Spätzle und Rahmsoße	14,90 €
---	---------

Badischer Topf

Medaillons vom Schweinefilet mit Champignon-Rahmsoße auf Kässpätzle	15,90 €
kleine Portion	13,90 €

Schwäbischer Filettopf

Filets vom Rind und Schwein auf Kässpätzle mit Champignon-Rahmsoße und Käse überbacken	18,90 €
---	---------

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Kräuterkartoffeln und Preiselbeeren	17,50 €
kleine Portion	14,50 €

Natur gebratenes Lammfilet mit Rosmarin-Knoblauchsoße,
dazu Macaire-Kartoffeln und Speckbohnen

18,90 €

Rumpsteak "Fitness"

mit hausgemachter Kräuterbutter und buntem Salatteller

200 Gramm	18,50 €
(Rohgewicht) 250 Gramm	21,50 €
300 Gramm	24,50 €

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

BROTZEITEN

(Saisonal)

Wurstsalat mit Essiggurken, Zwiebeln und Brot	7,50 €
Schweizer Wurstsalat mit Essiggurken, Zwiebeln, Käse und Brot	8,50 €
Allgäuer Wurstsalat mit Essiggurken, Zwiebeln, würzigem Limburger und Brot	8,90 €
„Käse mit Musik“ würziger Limburger sauer angemacht mit Zwiebeln und Brot	7,50 €

DESSERT

Hausgemachte Apfelkühle mit Zimt-Zucker und Sahne	5,90 €
Hausgemachte Apfelkühle 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 €
und Schokoladensoße	3,50 €
und Sauerkirschen	3,90 €
und Vanilleeis	3,90 €

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

Konservierungsmittel: Wurstwaren, Schinken, Speck, Käse Geschwärzt: Oliven schwarz

Süßungsmittel :Ananas, Birnen, Pfirsiche in Dose Geschwefelt:Kartoffelknödel

Koffein: Kaffeeprodukte, Pepsi Farbstoffe: Mirinda, Pepsi, Campari, Aperol, Dessertsoßen

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 €
Grappa		2,90 €

Liköre

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

Magenbitter

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

Cognac, Whisky

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

Allgäu Brennerei

Alte milde Marille, Alte milde Birne	35 %	3,30 €
Allgäuer Heu-schnaps, Haselnuss	30 %	3,00 €

BIERE vom ALLGÄUER BRAUHAUS

Urtyp Export	0,5 Ltr.	3,20 €
	0,25 Ltr.	2,10 €
Teutsch Pils	0,3 Ltr.	2,80 €
Fürstabt HefeWeizen	0,5 Ltr.	3,30 €
	0,3 Ltr.	2,60 €
Alt Kemptener Weizen Dunkel	0,5 Ltr.	3,30 €
Allgäuer Büble Bier Urbayrisch Dunkel	0,5 Ltr.	3,30 €
Allgäuer Büble Edelweissbier alkoholfrei	0,5 ltr.	3,30 €
Schöffelhofer (alkoholfreies Weizen)	0,5 Ltr.	3,30 €
Claustaler alkoholfrei	0,5 Ltr.	3,20 €
ColaWeizen	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 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Pepsi Cola, Pepsi Light	0,5 Ltr.	0,3 Ltr.
	3,40 €	2,30 €
Mirinda (Orangenlimonade)	0,5 Ltr.	0,3 Ltr.
	3,40 €	2,30 €
Schwipp Schwapp (Cola-Mix)	0,5 Ltr.	0,3Ltr.
	3,40 €	2,30 €
7 Up (Zitronenlimonade)	0,5 Ltr.	0,3 Ltr.
	3,40 €	2,30 €
Selters Culinaria Classic / Naturell	0,75 Ltr.	0,25 Ltr.
	4,30 €	2,20 €
Tafelwasser mit Zitrone	0,5 Ltr.	2,50 €
„Durstlöscher“ (Tafelwasser mit Holunderblütensirup)	0,5 Ltr.	3,00 €
Apfelsaftschorle	0,5 Ltr.	0,25 Ltr.
	3,00 €	2,00 €
Saftschorlen (Johannisbeer, Traube, Orange, Maracuja, Rhabarber)	0,5 Ltr.	0,25 Ltr.
	3,40 €	2,10 €
Apfelsaft	0,2 Ltr.	2,40 €
Säfte (Johannisbeere, Traube, Orange, Maracuja, Rhabarber)	0,2 Ltr.	2,60 €

SCHOPPENWEINE ROT

			0,25 Ltr.	0,1 Ltr.
Pfalz	Dornfelder	lieblich	4,80 €	2,30 €
	Niederkirchener Weinmacher			
	fruchtig, feine Traubensüße, vollmundig			
Württemberg.	Nordheimer Heuchelberg Lemberger		4,80 €	2,30 €
	Weingut Rolf Willy	trocken		
	weiche Tannine, feine Brombeer und Schwarzkirschetöne			
Südtirol	Edelvernatsch DOC		4,80 €	2,30 €
	E & N Kaltern, 100% Vernatsch, angenehm, leichter Mandelton.	trocken		
Württemberg.	Hohenhaslacher Kirchberg Trollinger		4,80 €	2,30 €
	Weinkellerei Storz, Q.b A.	halbtrocken		
	rubinfarben, feine frucht, leichter Mandelton			
Italien	Montepulcian d`Abruzzo		4,80 €	2,30 €
	Villa Rocca	trocken		
	Rebsorte Montepulciano und Sangiovese ausgewogen, nachhaltig, markig			

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