

## Aus der Suppenküche

Kräftige Rindssuppe mit <i>Leberspätzle</i> <sup>1/B/C/J</sup>	3,80 €
Kräftige Rindssuppe mit <i>Kräuterflädle</i> <sup>1/B/C/J</sup>	3,80 €
Hausgemachte <i>Zwiebelsuppe überbacken mit Brot und herzhaftem Käse</i> <sup>8/A/B/C/J</sup>	4,60 €

## Klassiker

### *Schlemmerpfännle*

<i>Schweinerückensteak, Rumpsteak, Speck, Spiegelei dazu reichen wir Röstli und einen bunten Salatteller</i> <sup>14/A/C/J</sup>	17,80 €
--	---------

### *Schweinerückensteak*

<i>dazu reichen wir Pommes Frites und Kräuterbutter</i> <sup>8/B/J</sup>	10,80 €
--	---------

### *Chef Salatplatte*

<i>verschiedene Salate dazu kleine Schnitzel "Wiener Art" vom Schweinerücken und Brot</i> <sup>87C/J/A</sup>	11,80 €
--	---------

### *Salatplatte „Schwäbisch“*

<i>verschiedene Salate dazu gebratene Maultaschen und Brot</i> <sup>8/J/C/A</sup>	11,80 €
---	---------

*Beilagen können wir gerne ändern,  
dabei berechnen wir für die Umbestellung auf  
Käsespätzle  
1,50 €*

## nur Barzahlung möglich

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an unser Personal

#### Allergene:

A= Eier B= Milch C= Glutenhaltige Getreide J= Sellerie F= Schwefeldioxid und Sulphid

#### Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff(en) 2) mit Konservierungsstoff(en) 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker(n)  
5) mit Schwefeldioxid 6) mit Schwärzungsmittel 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig  
11) mit Süßungsmittel 12) enthält eine Phenylalaninquelle 13) gewachst 14) mit Nitritpökelsalz

## Schnitzel, Schnitzel, Schnitzel

### *paniertes Schweineschnitzel*

*dazu reichen wir Pommes Frites und einen bunten Salatteller* 8/A/B/C/J **12,80 €**

### *Jägerschnitzel*

*gegrillter Schweinerücken in Champignon Soße*

*dazu reichen wir hausgemachte Spätzle und einen bunten Salatteller* 8/14/A/C/J **13,30 €**

### *Bergbauernkäseschnitzel*

*gegrillter Schweinerücken mit Bergkäse, Speck und Röstzwiebel überbacken*

*dazu reichen wir hausgemachte Käsespätzle*

*und einen bunten Salatteller* 8/14/B/J **13,80 €**

### *Bernerschnitzel*

*panierter Schweinerücken mit Bergkäse und Schinken überbacken*

*dazu reichen wir Röstli und einen bunten Salatteller* 8/14/B/J **13,80 €**

### *Schnitzelpfanne*

*Jägerschnitzel, Bergbauernkäseschnitzel und paniertes Schweineschnitzel*

*dazu reichen wir Pommes Frites und einen bunten Salatteller* 8/14/A/B/C/J **14,30 €**

## ohne Fleisch geht's auch

### *Omelett mit frischen Champignons*

*dazu reichen wir einen bunten Salatteller* A/J **8,80 €**

### *Salatteller Allgäu*

*verschiedene Salate*

*dazu verschiedene Käse Sorten und Brot* 8/B/J/C **10,70 €**

### *Allgäuer Käsespätzle*

*hausgemachte Spätzle mit verschiedenen Allgäuer Käsesorten*

*geschmelzten Zwiebeln dazu reichen wir einen bunten Salatteller* 8/A/B/C/J **9,80 €**

### *Röstli „Tessiner Art“*

*überbacken mit Tomaten und Bergkäse*

*dazu reichen wir einen bunten Salatteller* A/J **8,30 €**

selbstgemacht und wirklich gut –  
unsere Maultaschen

*Klassisch in der Brühe, mit geschmelzten Zwiebeln  
dazu reichen wir einen bunten Salatteller <sup>A/C/D</sup> 10,80 €*

*mal ganz anders – in Pfefferrahmsauce  
dazu reichen wir einen bunten Salatteller <sup>S/A/B/C/D</sup> 11,80 €*

*mal mit frischen Champignons  
dazu reichen wir einen bunten Salatteller <sup>A/C/D</sup> 11,80 €*

*etwas besonderes nach „Tessiner Art“  
Tomaten und Käse überbacken  
dazu reichen wir einen bunten Salatteller <sup>S/A/C/D</sup> 11,80 €*

Die Spezialität vom Chef:  
Steaks vom Grill

*Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak  
dazu reichen wir hausgemachte Spätzle und einen bunten Salatteller <sup>C/</sup> 24,80 €*

*Pfefferrumpsteak in Pfefferrahmsauce,  
dazu reichen wir Pommes Frites und einen bunten Salatteller <sup>S/B/C/D</sup> 24,80 €*

*Rumpsteak mit Kräuterbutter  
dazu reichen wir Pommes Frites und einen bunten Salatteller <sup>S/D</sup> 24,80 €*

## Brotzeit

<b>Bergkäsebroten mit Zwiebeln</b> <small>8/B/C/D</small>	5,80 €
<b>Portion Fleischkäse kalt</b> mit Senf, Essiggurke und Brot <small>4/14/C/D</small>	6,30 €
<b>Wurstsalat</b> angemacht mit Essig, Öl, Essiggurke, Zwiebel dazu Brot <small>2/4/7/14/C/D</small>	8,00 €
<b>Schweizer Wurstsalat mit Käse</b> angemacht mit Essig, Öl, Essiggurke, Zwiebel dazu Brot <small>2/4/7/14/C/D</small>	8,50 €
<b>Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst</b> angemacht mit Essig, Öl, Essiggurke, Zwiebel dazu Brot <small>2/4/7/14/C/D</small>	8,50 €
<b>Hausmacher Wurstsalat mit Schwarzwurst und Käse</b> angemacht mit Essig, Öl, Essiggurke, Zwiebel dazu Brot <small>2/4/7/14/C/D</small>	8,50 €
<b>Speck - Käsebrett</b> verschiedene Käse und Speck, Gurke, Zwiebel, Butter und Brot <small>2/4/7/8/14/B/C/D</small>	11,80 €
<b>gebratener Fleischkäse</b> mit Spiegelei, Bratensoße dazu Brot <small>2/4/7/8/14/B/C/D</small>	8,00 €
<b>ein Paar Bratwürste</b> mit Bratensoße dazu bunter Salatteller und Brot <small>2/4/7/8/14/B/C/D</small>	8,00 €

## Kinder Speisekarte nur für Kinder bis 14 Jahre

<b>Pommes Frites</b> <small>7</small>	3,50 €
<b>Spätzle mit Soße</b> <small>A/C/D</small>	3,20 €
<b>Käsespätzle</b>	4,80 €
<b>Kinderschnitzel mit Pommes Frites</b> <small>A/B/C/D</small>	5,50 €
<b>Kinder Rahmschnitzel mit Spätzle</b> <small>A/B/C/D</small>	5,50 €

## Bier

<i>Berg Original Hell</i>	0,5 l - 3,10 €
<i>Berg Radler</i>	0,5 l - 3,10 €
<i>Berg Kristall Weizen</i>	0,5 l - 3,10 €
<i>Berg Alkoholfreier Weizen</i>	0,5 l - 3,10 €
<i>Berg Pils</i>	0,33 l - 3,10 €
<i>Hacker Pschorr Hefe Weizen</i>	0,5 l - 3,10 €

## Alkoholfrei

<i>Coca Cola<sub>1/9</sub></i>	0,33 l - 2,70 €
<i>Coca Cola light<sub>1/9/11</sub></i>	0,33 l - 2,70 €
<i>Imnauer Apollo Mineralwasser</i>	0,5 l - 2,30 €
<i>Orangenlimo<sub>1</sub></i>	0,5 l - 2,50 €
<i>Zitronenlimo</i>	0,5 l - 2,50 €
<i>Cola – Mix<sub>1/9</sub></i>	0,5 l - 2,50 €
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,5 l - 2,60 €
<i>Burkhardt Spritzer – Johannisbeer, Maracuja, Citrus-Ingwer Rhabarber, Holunderblüte, Red Energy, Zitrone-Limette und Orange</i>	0,33 l - 2,60 €

## Rotwein

<i>Lenotti Bardolino Classico</i>	0,25 l - 5,80 €
<i>Trollinger</i>	0,25 l - 4,20 €
<i>Campo Viejo Tempranillo Rioja</i>	0,25 l - 5,50 €

## Weißwein

<i>Lenotti Chardonnay delle Venezie</i>	0,25 l - 5,80 €
<i>Riesling</i>	0,25 l - 4,10 €

## Rosewein

<i>Lenotti Chiaretto Bardolino Classico</i>	0,25 l - 5,80 €
<i>Weißherbst</i>	0,25 l - 4,20 €
<i>Weinschorle Rot, Weiß oder Weißherbst</i>	0,25 l - 2,80 € 0,5 l - 5,10 €

## Schnäpse

<i>Obstler</i>	2 cl - 2,00 €
<i>Williams</i>	2 cl - 2,20 €
<i>Kirschwasser</i>	2 cl - 2,20 €
<i>Aquavit Linie</i>	2 cl - 2,50 €
<i>Ramazotti</i>	2 cl - 2,30 €
<i>Fernet Branca</i>	2 cl - 2,30 €
<i>Jägermeister</i>	2 cl - 2,30 €

## Warmgetränke

<i>Haferl Kaffee</i> 9	2,50 €
<i>Espresso</i> 9	2,10 €
<i>Latte Macchiato</i> 8/9	2,90 €
<i>Cappuccino mit Milchschaum</i> 8/9	2,70 €
<i>Haferl heiße Schokolade</i> 8	2,70 €
<i>Haferl heiße Schokolade mit Sahne</i> 8	2,90 €
<i>Haferl Tee</i>	2,40 €
<i>Glühwein</i>	3,20 €

## Dessert

<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i> <i>3 Kugeln Eis – Vanille, Schoko, Erdbeere, Walnuss oder Stracciatella</i>	3,90 €
<i>Eiskaffee</i> <i>2 Kugeln Vanilleeis, kalter Kaffee und Sahne</i>	4,80 €
<i>Birne Helene</i> <i>3 Kugeln Vanilleeis mit Schokosauce, Birne und Sahne</i>	6,10 €
<i>Coupé Danemark</i> <i>3 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokosauce und Sahne</i>	5,50 €
<i>Nußbecher</i> <i>1 Kugel Schokoeis und 2 Kugeln Walnusseis mit Eierlikör, verschiedene Nüsse und Sahne</i>	6,10 €
<i>Amarenabecher</i> <i>Vanille-, Erdbeer- und Stracciatellaeis mit Amareanakisirschen mit Sahne</i>	6,10 €
<i>Kaiserschmarren mit Vanilleeis</i>	6,30 €
<i>1 Kugel Eis</i>	1,20 €