

# Brotzeiten

mit frischem Bauernbrot von der Bäckerei Mautz in  
Pfronten-Berg

Allgäuer Wurstsalat.....9,90 Euro

Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Käse.....10,90 Euro

Saurer Käs - sehr herzhaft -.....8,90 Euro

Käseplatte mit Feigensenf und Früchten

Köstliche Kreation aus Käse-Spezialitäten.....13,90 Euro

Bergsteiger Brotzeit für eine Pers.....15,90 Euro

Bergsteiger Brotzeit für zwei Pers.....24,90 Euro

Brotzeitbrett mit ausgewählten Wurst- und Käse Spezialitäten

Jedes weitere Gedeck zum „Mitessen“ kostet 3 Euro  
- inklusive Bauernbrot-

# Suppe

Brätknödelsuppe.....6,90 Euro

Allgäuer Flädlesuppe.....6,50 Euro

Tagessuppe - je nach Saison.....6,50 Euro

# Salat

Bunter Gemischter Salat.....	4,90 Euro
Tomaten-Mozzarella Salat.....	8,90 Euro
Blattsalat mit Walnussdressing &	
-gebratener Entenleber und Apfelschnitzen.....	14,90 Euro
-Putenstreifen und Früchten.....	13,90 Euro
-Thunfisch.....	15,90 Euro
-Lachssteak.....	16,90 Euro
Wildkräutersalat mit Brezenküchle und Petersilienbutter.....	11,90 Euro

## was „Warmes“

Kässpätzle mit Röstzwiebeln	
- Die Spezialität des Hauses -.....	12,90 Euro
Allgäuer Maultaschen (dazu Salat)	
mit Ei aus der Pfanne.....	13,90 Euro
mit Ei und Bergkäse & Emmentaler überbacken.....	14,90 Euro
Krautschupfnudla mit Allgäuer Speck.....	11,90 Euro
Schweinebraten in Hofbiersauce	
mit Blaukraut und Brezenküchle.....	13,90 Euro

## **Krautkrappen** in der Pfanne

mit Röstzwiebeln und Salat .....13,90 Euro

## **Hirschkalbsgulasch**

mit Blaukraut und Spätzle, dazu Preiselbeeren.....20,90 Euro

## **Hofpfanne**

Kurz gebratene Medaillons vom Rind, Schwein und Pute  
in Rahmsauce mit Speckbohnen und Spätzle.....22,90 Euro

## **Original Wiener Schnitzel**

vom Allgäuer Milchkalb mit Schwenkkartoffeln, dazu Preiselbeeren  
und Salat.....21,90 Euro

## **Allgäuer Zwiebelrostbraten** (mind. 3 Monate gereift)

mit Kässpätzle und Salat.....23,90 Euro

## **Rumpsteak** mit Kräuterbutter (mind. 3 Monate gereift)

grünen Bohnen und Schwenkkartoffeln.....22,90 Euro

## **Gebratenes Bachsaiblingsfilet**

mit Schwenkkartoffeln und Blattspinat.....24,90 Euro

## **Kaiserschmarrn** (Zubereitungszeit min. 20 Minuten)

mit Apfelkompott.....12,90 Euro

...und unsere Tagesklassiker sowie saisonale Gerichte...

Nach Vorbestellung bieten wir auch  
glutenfreie Gerichte an

# Kinder-Klassiker

Spätzle mit Rahmsauce.....	590 Cent
Kartoffelpuffer mit Apfelkompott.....	690 Cent
Kinder Kässpätzle.....	790 Cent
Mini Schweinebraten mit Blaukraut und Spätzle.....	890 Cent
Schnitzel – von der Putenbrust mit Spätzle und Rahmsauce.....	990 Cent

# Was „Süßes“

Apfelküchle mit Vanilleeis und Vanillesauce.....	8,50 Euro
Zwetschgenstrudel mit Vanilleeis.....	5,90 Euro
Kirschstrudel mit Kirscheis.....	5,90 Euro
Germknödel mit Vanillesauce.....	8,90 Euro
Kaiserschmarrn (Zubereitungszeit min. 20 Minuten) mit Apfelkompott.....	8,90 Euro
Heiße Liebe mit Vanilleeis.....	6,90 Euro
Hausgemachte Sorbetvariation Himbeer-Mango-Zitrone mit frischem Obst.....	7,90 Euro

# Getränke

	<i>klein (0,25l) oder gross (0,4l)</i>	
Sprudel weiss oder gelb.....		2,80/3,70 Euro
Spezi.....		2,80/3,70 Euro
Hidde Sprudel Kräuterlimonade 0,5l.....		3,80 Euro
Apfelschorle.....		2,80/3,70 Euro
Johannisbeerschorle.....		2,80/3,70 Euro
Maracujaschorle.....		2,80/3,70 Euro
Holunderschorle hausgemacht.....		2,80/3,70 Euro
Himbeerwasser.....		2,20/3,20 Euro
Allgäuwasser medium(0,5l oder 0,75l).....		3,60/4,60 Euro
Quellwasser still (0,25l oder 0,75l).....		1,90/2,90 Euro

## „heiß“

Schüssel Kaffee.....		3,20 Euro
Schüssel Milchkaffee.....		3,40 Euro
Cappuccino.....		3,40 Euro
Espresso (einfach oder doppelt).....		2,50/3,60 Euro
Espresso Macchiato.....		2,90 Euro
Espresso mit Vanilleeis.....		3,90 Euro
Latte Macchiato.....		3,50 Euro
Schüssel Kaba.....		3,40 Euro
Tee verschiedene Sorten.....		3,20 Euro
Glühwein.....		4,50 Euro
Jagertee.....		5,90 Euro

# Bier

## Unser Hofbier vom Fass

*naturtrüb & dunkel*

Hofbier Halbe	0,5l	3,90 Euro
kleines Hofbier	0,25l	2,90 Euro
Hofbier Mass	1,0	7,50 Euro

*- natürlich auch als Radler -*

Radler	0,5l	3,90 Euro
kleines Radler	0,25l	2,90 Euro
Radler Mass	1,0l	7,50 Euro

Weizen	0,5l.....	3,90 Euro
Weizen	dunkel 0,5l.....	3,90 Euro
Weizen	alkoholfrei 0,5l.....	3,90 Euro
Russ	0,5l.....	3,90 Euro
Mohren	0,5l.....	3,90 Euro

## Für Sie von Uns

der original Hofbier Krug - zum Mitnehmen -

*Deutsche Qualitätshandarbeit*

Hofbier Krug	0,25l	13,90 Euro
Hofbier Halbe Krug	0,5l	16,90 Euro
Hofbier Mass Krug	1,0l	19,90 Euro

# Schnaps

## Klassiker

Obstler/ Willi mit Birne / Marille/ Vogelbeer/  
Himbeer/ Haselnuss/ Heuschnaps/ Enzian/  
Unicum/ Hofkreuter Likör/ Holunderbeeren

Likör – hausgemacht/ Hausschnaps Zwetschkenbrand

je 3,90 Euro

Grappa...4,50 Euro

## Premium Psenner Brennerei

**Marille** (40% vol) Nur frische, einwandfreie, erlesene Aprikosen finden den Weg in diesen

Brand.

4,90 Euro

**Kirsch** (40% vol) Kristallklar und typisch charaktervoll präsentiert sich dieser Kirschbrand

(aus Kirschen aus dem Trentino).

4,90 Euro

**WALD Himbeergeist** (40% vol) Dieser Geist besticht durch sein

unvergleichbar reines Aroma nach frisch gepflückten Waldhimbeeren.

4,90 Euro

**Haselnuss** (38% vol) Für die Spirituose werden geröstete Haselnüsse schonend gebrannt

und mit Kakaobohndestillat und Vanille vermählt.

4,90 Euro

## Riserva

(42% vol) **Gold Williams**

Der goldene Brand glänzt mit seinem frischen, leicht süßen und äußerst aromatischen Birnengeschmack.

Dazu gesellen sich fein nuancierte Noten von Akazienhonig und Bourbonvanille, die er durch seine

5,50 Euro

zweijährige Faßlagerung in sich aufnimmt.

(40% vol) **Unicum Riserva**

Der Unicum Riserva lagerte zunächst in einem 80 Jahre alten Fass der ungarischen Brennerei. Daraufhin wurde der zweite Teil der Reifezeit in Tokaji-Aszú-Fässern verbracht. Durch das spezielle Reifeverfahren

5,50 Euro

entwickelten sich ausgesprochen ausbalancierte Aromen.

# Offene Weine

weiß ¼ l

Chardonnay trocken.....	7,90 Euro
Grüner Veltliner trocken.....	6,90 Euro
Südtiroler Weissburgunder trocken.....	6,90 Euro
Pinot Grigio trocken.....	6,90 Euro

rot ¼ l

Trollinger halbtrocken.....	6,90 Euro
Blauer Zweigelt trocken.....	6,90 Euro
Merlot trocken.....	6,90 Euro
Chianti Classico trocken.....	7,90 Euro
Rose Weissherbst, halbtrocken.....	6,90 Euro
Schorle weiss oder rot 0,25l.....	4,50 Euro
Schorle weiss oder rot 0,5l.....	6,90 Euro

Glas Sekt 0,1l.....	3,90 Euro
Gals Sekt mit Holunderblütensirup 0,1l.....	4,20 Euro
Aperol Spritz.....	6,50 Euro
Maracuja-Spritz.....	6,50 Euro
Hugo.....	6,50 Euro
Lillet Wild Berry.....	6,50 Euro
Schlumberger Sekt 0,75l.....	32,50 Euro
Moët Champagner 0,75l.....	89,00 Euro



# Flaschenweine

## weiß

Deutschland

**Schloss Vollrads Riesling Kabinett** 11,5 % Vol.  
Kellerei Schloss Vollrads / Rheingau. Fruchtaromen von Apfel und Pfirsich.....39,50 Euro

**Bacharacher Riesling Kabinett** 13,0 % Vol.  
Weingut Ratzenberger / Mittelrhein. Fruchtig nach Aprikose.....36,50 Euro

Österreich

**Grüner Veltliner** Ried Scheinbenthal Federspiel 12,5 Vol.  
Weingut Martin Bergkirchner / Mitterarndorf-Wachau.  
Geschmack nach gelbe Äpfeln und Mango .....36,50 Euro

Südtirol

**Fior di Lago** Vino Bianco Bulgarini 12,5 % Vol.  
Weingut Bulgarini / Lago di Garda-Lombardei.  
Fein fruchtig und leicht aromatisch.....29,50 Euro

**Lugana** DOC Ca dei Frati 13,0 % Vol.  
Ca dei Frati / Gardasee-Sirmione. Noten von Blumen und frischen Kräutern.....36,50 Euro

## rose

**Lagrein Rose** DOC Pischl 12,5 % Vol.  
Kellerei Bozen. Geruch nach Kirsch und Marzipan.....29,50 Euro

# Flaschenweine

## rot

Deutschland

**Spätburgunder** „Pinot Noir“ 13,5 % Vol.

Weingut Lergenmüller / Rheinpfalz. Feinfruchtig nach Waldbeere,  
Brombeeraromen.....29,50 Euro

Österreich

**Blauer Zweigelt** Pfaffl 13,5 % Vol.

Weingut Pfaffl / Stetten. Feiner Duft nach Kirsch.....32,50 Euro

**Blauer Zweigelt** Barrique 14,0 % Vol.

Weingut Rabl / Kamptal.

Schöne Kirschfrucht, feines Vanillearoma .....39,50 Euro

Südtirol

**Garda Cabernet Sauvignon** 13,0 % Vol.

Weingut Bulgarini, Lago di Garda-Lombardei

Feiner Duft nach dunklen Beeren.....29,50 Euro

Italien

**Sasseo Primitivo** 14,5 % Vol.

Weingut Masseria Altemura/Torre Santa Susanna-Apulien.

Sehr reife Fruchtgeschmack.....34,50 Euro