

SCHANKWIRTSCHAFT

jb. Gastronomiebetriebe

Kienbergstr. 61
Pfronten-Dorf
Tel. 08363-928795



Bauernhof mit Schenke

Der Einfirsthof mit Schankwirschaft wurde 1999 nach alten Pfrontener Vorbildern als Ständerbohlenkonstruktion gebaut. Diese traditionelle Bauart war früher im Allgäu weit verbreitet.

Die Besonderheiten dieses Baustils sind:

-starke Bänder, die Ober beide Stockwerke reichen,

-Brustriegel von Ständer zu Ständer, unter den Fenstern durchgehend,

-Aussteifung durch Kopfbänder von der Schwelle, von Brustriegel und Obergurt zum Ständer.

Die Ausfachung der Felder erfolgt durch starke Bohlen, die um Riegel und Ständer eingenutet werden. Zwischen Schwelle und Fensterriegel werden die Bohlen waagrecht, zwischen den Fenstern senkrecht eingebaut, die eine zusätzliche Versteifung bringen.
Zur Ausfachung diente früher vor allem Stroh. Um eine dementsprechende Dämmung zu erreichen, wurde eine zweite Wand eingezogen und der Zwischenraum mit Isofloc gedämmt.
Als Vorbilder beim Innenausbau dienten historische Bauernhöfe, die in den Freilichtmuseen Illerbeuren und auf der Glentleiten zu besichtigen sind. Besonderer Wert wurde hier auf Details wie Öfen, Fenster und Einrichtungsgegenstände gelegt.
Durch diesen Hof wollen wir Ihnen das Leben der Allgäuer Bauern im 18. und 19.Jahrhundert aufzeigen.
Wir hoffen, dass Küche, Stuben, Kinderhäusl und Rauchkuchel Ihnen und Ihren Kindern das Lebensgefühl dieser Epoche näher bringen.

Brotzeiten

mit frischem Bauernbrot

Käsebrot mit Emmentaler Käse.....7,90 Euro

Griebenschmalz Brot.....8,90 Euro

Allgäuer Wurstsalat.....11,90 Euro

Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Käse.....12,90 Euro

Suppe

Brätknödelsuppe.....7,50 Euro

Allgäuer Flädlesuppe.....6,90 Euro

Maultaschensuppe.....7,50 Euro

Salat

Bunter Gemischter Salat Klein.....5,90 Euro

mit Walnussdressing

Bunter Gemischter Salat Groß.....9,90 Euro

&

- **gebratener Entenleber** und Apfelschnitzen.18,90 Euro
- **Putenstreifen** und Früchten .....18,90 Euro
- **Lachssteak**.....19,90 Euro

Ziegenkäse, Trüffelhonig, Walnuss und Grüner Salat...15,90 Euro

was „Warmes“

Kässpätzle mit Röstzwiebeln

- Die Spezialität des Hauses -.....15,90 Euro

Allgäuer Maultaschen (dazu Salat)

mit Ei .....18,90 Euro
mit Ei und Bergkäse & Emmentaler überbacken.....19,90 Euro

Krautschupfnudla mit Allgäuer Speck.....17,90 Euro

Schweinebraten in Hofbiersauce
mit Blaukraut und Brezenküchle.....20,90 Euro

Vegane Krautkrapfen in der Pfanne

mit Schmelzzwiebeln und Salat .....18,90 Euro

Hirschkalbsgulasch

mit Blaukraut und Spätzle, ...24,90 Euro

Hofpfanne

Kurz gebratene Medaillons vom Rind, Schwein und Pute
in Rahmsauce mit Speckbohnen und Spätzle.....26,90 Euro

Paniertes Schweineschnitzel

mit Schwenkkartoffeln, dazu Preiselbeeren und Salat.....21,90 Euro

Allgäuer Zwiebelrostbraten (mind. 3 Monate gereift)

mit Kässpätzle und Salat.....31,90 Euro

Rumpsteak mit Kräuterbutter (mind. 3 Monate gereift)

grünen Speckbohnen und Schwenkkartoffeln.....30,90 Euro

Kaiserschmarrn

mit Apfelkompott.....16,90 Euro

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

- **jeden Montag Ofenfrische Ente**
- **jeden Dienstag Knusprige Schweinehaxe**

Kinder-Klassiker

Spätzle mit Rahmsauce.....690 Cent

Kartoffelpuffer mit Apfelkompott.....790 Cent

Kinder Kässpätzle.....990 Cent

Mini Schweinebraten

mit Blaukraut und Spätzle.....1090 Cent

Schnitzel – von der Putenbrust – natur

mit Spätzle und Rahmsauce.....990 Cent

Was „Süßes“

Apfelküchle mit Vanillesauce.....9,90 Euro

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne.....7,90 Euro

Germknödel mit Vanillesauce.....9,90 Euro

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott.....10,90 Euro

Vanilleeis mit Eierlikör oder Holunderlikör.....4,90 Euro

Heiße Liebe mit Vanilleeis.....8,90 Euro

Schoko im Glas Schoko Eis/Sahne/Schoko Sauce.....4,40 Euro

Kugel Eis Vanille /Schoko /Zitrone /Himbeer /Pistazie.....2,10 Euro

Espresso mit Vanilleeis.....4,90 Euro

Getränke

Hausgemachte Limonade 0,5l / 1,0l.....6,50/10,90 Euro

Zitrone-Holunder oder Erdbeer-Himbeer

klein (0,25l) oder gross (0,4l)

Sprudel weiss oder gelb.....3,40/4,20 Euro

Spezi..... 3,40/4,20 Euro

Coca-Cola. oder **Cola-Zero**.....3,40/4,20 Euro

Kräuterlimonade 0,33l.....4,20 Euro

Apfelschorle..... 3,40/4,20 Euro

Johannisbeerschorle..... 3,40/4,20 Euro

Maracujaschorle..... 3,40/4,20 Euro

Holunderschorle hausgemacht.....3,40/4,20 Euro

Himbeerwasser.....3,40/4,20 Euro

Allgäuwasser medium(0,25l oder 0,75l).....3,60/5,90 Euro

Quellwasser still (0,3l oder 0,75l).....3,40/5,40 Euro

„heiß“

Schüssel Kaffee .....3,70 Euro

Schüssel Milchkaffee.....4,10 Euro

Cappuccino.....4,10 Euro

Espresso (einfach oder doppelt).....2,80/4,20 Euro

Espresso Macchiato.....3,50 Euro

Latte Macchiato.....4,10 Euro

Schüssel Kaba.....4,60 Euro

Tee Earl Grey, Früchte, Rooibos, Kräuter, Grün, Kamille.....3,90 Euro

Jagertee.....5,90 Euro

HOF-BIER

Das hauseigene Hofbier wird in traditionellem, handwerklichem Brauverfahren aus fachmännisch, ausgewählter, heimischer Braugerste hergestellt. Getreu dem bayrischen Reinheitsgebot von 1516 wird unser Bier mit kristallklarem Bergquellwasser und Reinzuchthefe, nach alt überliefertem Rezept in kupfernen Sudkesseln eingebraut.

Bedingt durch eine kalte, ruhige und sorgfältig Lagerung reift es zu einer außergewöhnlichen Bierspezialität heran.

Im Steinkrug serviert präsentiert sich das Hofbier in einem dichten, kompakten Walnusston. Abgerundet von einer elfenbeinfarbenen Schaumkrone. Am Gaumen entfaltet sich eine weiche, vollmundige Struktur, bevor der Körper seinen Kern mit intensiver Kaffeenote freigibt, der am Ende von einem Hauch Bitterschokolade bereichert wird.

Alkoholgehalt: 5,3 Vol%
Stammwürze: 12,5

Das Geheimnis des Hofbiers

„Wasser ist der Körper des Bieres,
Malz seine Seele,
Hopfen seine
Würze, und Hefe
sein Geist."

Bier

Unser Hofbier vom Fass

naturtrübes Dunkel

Hofbier Halbe 0,5l 4,80 Euro

kleines Hofbier 0,25l 3,90 Euro

Hofbier Mass 1,0 9,60 Euro

– natürlich auch als Radler –

Radler 0,5l 4,80 Euro

kleines Radler 0,25l 3,90 Euro

Radler Mass 1,0l 9,60 Euro

Bayrisch Hell 0,25l.....3,90 Euro

Bayrisch Hell 0,5l.....4,80 Euro

Weizen 0,5l.....4,80 Euro

Weizen dunkel 0,5l.....4,80 Euro

Weizen alkoholfrei 0,5l.....4,80 Euro

Russ 0,5l.....4,80 Euro

Cola-Weizen 0,5l.....4,80 Euro

Hell-Alkoholfrei (Meckatzer) 0,33l.....4,10 Euro

Für Sie von Uns

der original Hofbier Krug – zum Mitnehmen –

Deutsche Qualitätshandarbeit

Hofbier Kleines Krug 0,25l 17,90 Euro

Hofbier Halbe Krug 0,5l 17,90 Euro

Schnaps

Obstler **Ramazzotti** **Marille** **Zirben**
Enzian **Kirsch** **Haselnuss** **Willi** mit Birne
Heuschnaps **Himbeergeist** **Hofkräuter** Likör
Holunderbeeren Likör – hausgemacht je 3,90 Euro

Grappa....4,90 Euro

ZIEGLER

Seit 1865

HASELNUSS – 43% Vol. Schokolade, Vanille und Nussgenuss wurden zum Fließen gebracht, wobei unsere Grundzutat aus dem Mekka der Haselnuss, dem italienischen Piemont stammt. 6,90 Euro

Williams – 43% Vol. In Duft und Geschmack prägnante Fruchtnote vollreifer Birnen. Sortentypische Süße an Zunge und Gaumen. Fruchtig und harmonisch bis in den Abgang. 6,90 Euro

ALTE ZWETSCHGE – 43% Vol. Bis zu fünf Jahre weilt unser Brand in Fässern, die aus Kastanienholz und Eiche gefertigt wurden. Der Geschmack, der daraus entsteht, erinnert an Orangen, Maronen und Zimt. 6,90 Euro

FREUDENBERGER - 43% Vol. Fruchtig-süß mit Noten saftiger Äpfel & zarter Birnen. Natürliche Fruchtsüße bis in den langen Abgang. Schonend in Handarbeit hergestellt. 6,90 Euro

WALD HIMBEER GEIST - 43% Vol. Intensiver Duft nach vollreifen Himbeeren. Fruchtiger, sortentypischer Geschmack bis in den Abgang, vollmundig und zugleich mild. 6,90 Euro

Aperitif

Glas Sekt 0,1l.....5,50 Euro
Glas Sekt mit Holunderblütensirup 0,1l.....5,90 Euro
Aperol Spritz.....7,50 Euro
Maracuja-Spritz.....7,90 Euro
Hugo.....7,50 Euro
Lillet Wild Berry.....7,50 Euro
Campari Orange.....6,50 Euro
Campari Soda.....6,50 Euro
Weinschorle weiss oder rot 0,25l.....4,50 Euro
Weinschorle weiss oder rot 0,5l.....7,50 Euro
Prosecco Valdobbiadene 0,75l.....38,00 Euro

Weine

Rosé	0,1 L	0,2 L	0,75 L
Pink Rosé 11,0% Vol.	5,50€	8,50€	28,00€

Region: DE-Pfalz, Weingut: Metzger

Rebsorte: Merlot, Dornfelder

leicht / frisch / fruchtig / easy Drinking

Aromen von Walderdbeer, Himbeeren, weißer Johannisbeere

Weiß

	0,1 L	0,2 L	0,75 L
Heitlinger White Bio 11,5% Vol	4,90€	7,90€	26,00€

Region: DE-Baden, Weingut: VDO Heitlinger

Rebsorte: Weißburgunder, Riesling, Traminer

leicht / frisch / fruchtig / unkompliziert

Aromen von Ananas, Grapefruit, Melone

	0,1 L	0,2 L	0,75 L
„I Love Allgäu“ 13% Vol	5,20€	8,90€	30,00€

Region: DE-Pfalz, Weingut: Emil Bauer

Rebsorte: 100% Grauburgunder

trocken / gehaltvoll / milde Säure / zarter Schmelz

Aromen von roter Birne, Orange, Quitte, etwas Honig

	0,1 L	0,2 L	0,75 L
Molitor Riesling 11,5% Vol.	5,50€	9,50€	34,00€

Region: DE-Mosel, Weingut: Markus Molitor

Rebsorte: 100% Riesling

trocken / feinfruchtig / mineralisch / knackig / animierend

Aromen von Weinbergpfirsich, Cassis, Ananas, Zitrone, Schiefer

	0,1 L	0,2 L	0,75 L
Schneider Kaitui 12,5% Vol	5,50€	9,50€	34,00€

Region: DE-Pfalz, Weingut: Markus Schneider

Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc

trocken / aromatisch / intensive Bukett / blumig

Aromen von Stachelbeere, Kiwi, grüne Paprika, Holunderblüte

	0,1 L	0,2 L	0,75 L
Aufricht Weißburgunder 12,5%Vol.	5,90€	9,90€	36,00€

Region: DE-Bodensee, Weingut: Aufricht

Rebsorte: 100% Weißburgunder

trocken / mittelkräftig / saftig / gelbfruchtig / schöne Frische

Aromen von Mandarine, Pfirsich, Aprikose, weiße Blüten

	0,1 L	0,2 L	0,75 L
I Frati Lugana doc 13,5% Vol.	5,90€	9,90€	36,00€

Region: IT-Gardasee, Weingut: Cà dei Frati

Rebsorte: 100% Turbiana di Lugana

facettenreich / kraftvoll / ausdrucksstark / duftig / komplex

Aromen von Birne, kandierte Citrusfrucht, Grapefruit, Mandelblüte

Rot

	0,1 L	0,2 L	0,75 L
„I Love Allgäu“ 13,5% Vol.	5,20€	8,90€	30,00€

Region: DE-Pfalz, Weingut: Emil Bauer

Rebsorte: 100% Cabernet Sauvignon

trocken / vollmunidg / kräftig / präsentes Tannin

Aromen von Schwarzer Johannisbeere, Dörrobst, grüner Paprika

	0,1 L	0,2 L	0,75 L
Merlot Bio 14% Vol.	5,50€	9,50€	34,00€

Region: AT-Burgenland, Weingut: Michael Opitz

Rebsorte: 100% Merlot

trocken / gehaltvoll / feinwürzig / elegant / sanftes Tannin

Aromen von Heidelbeere, Cassis, Kaffee, Feigen, Szechuan-Pfeffer

	0,1 L	0,2 L	0,75 L
Gemei 13,5 % Vol.	5,50€	9,50€	34,00€

Region: IT-Gardasee, Weingut: Ottella

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvina

trocken / kräftig / harmonisch / weiches Tannin

Aromen von Heidelbeere, Cassis, Kaffee, Feigen, Szechuan-Pfeffer

	0,1 L	0,2 L	0,75 L
Ronchedone 14,5 % Vol.	6,20€	11,90€	42,00€

Region: IT-Gardasee, Weingut: Cà dei Frati

Rebsorte: Marzemino, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

trocken / ausdrucksstark / kraftvoller Körper / würzig

Aromen von Cassis, Waldbeeren, Karamell, zarte Röstnoten,

	0,1 L	0,2 L	0,75 L
Sesssantanni Primitivo 14,5%Vol.	6,90€	12,90€	45,00€

Region: IT-Apulien, Weingut: San Marzano

Rebsorte: 100% Primtivo

betörend / fleischig / geschmeidiges Tannin / einzigartig

Aromen von dunkler Schokolade, Pflaume, Vanille, Gewürz

Durach

Kempten

ZIMMERMANN ROSSHAUPTEN

Roßhaupten

Eiermann
Hubert Richard
88316 Isny - Großholzleute
Zur Hengelesmühle 5
Tel. 07562 93661 · Mobil 0177 8217131

Isny im Allgäu

SCHANKWIRTSCHAFT
M.J. und C. WOHLFART

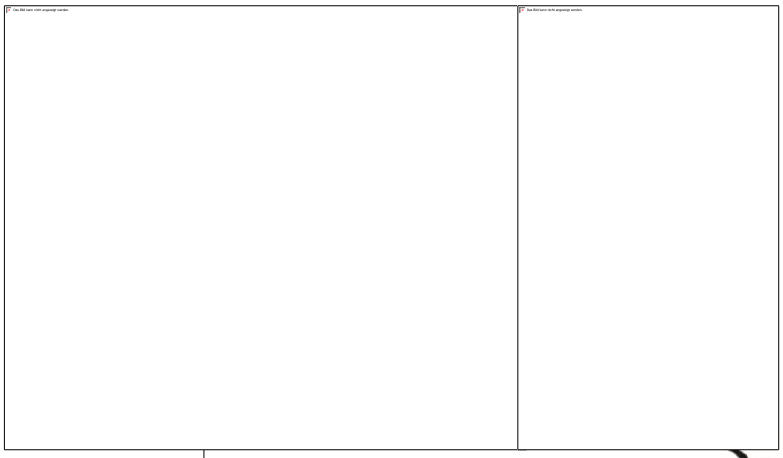
Füssen

DEJAVU
RESTAURANT BAR CAFE

Immenstadt

Freudenberg

Ronsberg



Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter(innen).

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Wir wünschen Ihnen Einen angenehmen Aufenthalt In unserem Haus!

Genießen Sie ein paar

unbeschwerte Stunden und lassen
Sie sich in das traditionelle
„Gestern“ entführen.