

Brotzeiten

mit frischem Bauernbrot von der Bäckerei Mautz in
Pfronten-Berg

Allgäuer Wurstsalat.....9,90 Euro

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

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

Bergsteiger Brotzeit für zwei Pers.....25,90 Euro

Brotzeitbrett mit ausgewählten Wurst- und Käse Spezialitäten

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

Suppe

Brättnödelsuppe.....6,90 Euro

Allgäuer Flädlesuppe.....6,90 Euro

Tagessuppe – je nach Saison.....7,90 Euro

Salat

Bunter Gemischter Salat Klein.....4,90 Euro

Bunter Gemischter Salat Groß.....8,90 Euro

Blattsalat mit Walnussdressing

&

-gebratener Entenleber und Apfelschnitzen.....17,90 Euro

-Putenstreifen und Früchten.....15,90 Euro

-Lachssteak.....17,90 Euro

Grillkäse mit Bunter Salat und Früchten.....14,90 Euro

was „Warmes“

Kässpätzle mit Röstzwiebeln

- Die Spezialität des Hauses -.....13,90 Euro

Allgäuer Maultaschen (dazu Salat)

mit Ei aus der Pfanne.....14,90 Euro

mit Ei und Bergkäse & Emmentaler überbacken.....15,90 Euro

Krautschupfnudla mit Allgäuer Speck.....13,90 Euro

Schweinebraten in Hofbiersauce

mit Blaukraut und Brezenküchle.....16,90 Euro

Vegane Krautkräpfen in der Pfanne

mit Schmelzzwiebeln und Salat14,90 Euro

Hirschkalbsgulasch

mit Blaukraut und Spätzle,22,90 Euro

Hofpfanne

Kurz gebratene Medaillons vom Rind, Schwein und Pute

in Rahmsauce mit Speckbohnen und Spätzle.....24,90 Euro

Original Wiener Schnitzel

vom Allgäuer Milchkalb mit Schwenkkartoffeln, dazu Preiselbeeren
und Salat.....22,90 Euro

Allgäuer Zwiebelrostbraten (mind. 3 Monate gereift)

mit Kässpätzle und Salat.....27,90 Euro

Rumpsteak mit Kräuterbutter (mind. 3 Monate gereift)

grünen Bohnen und Schwenkkartoffeln.....26,90 Euro

Kaiserschmarrn (Zubereitungszeit min. 20 Minuten)

mit Apfelkompott.....13,90 Euro

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

Kinder-Klassiker

Spätzle mit Rahmsauce.....	690 Cent
Kartoffelpuffer mit Apfelkompott.....	690 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.....	8,90 Euro
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne.....	6,90 Euro
Kirschstrudel mit Kirscheis.....	6,90 Euro
Germknödel mit Vanillesauce.....	8,90 Euro
Kaiserschmarrn (Zubereitungszeit min. 20 Minuten) mit Apfelkompott.....	9,90 Euro
Heiße Liebe mit Vanilleeis.....	7,90 Euro
Schoko im Glas Schoko Eis/Sahne/Schoko Sauce.....	4,20 Euro
Kugel Eis Vanille / Schoko / Erdbeere / Kirsch.....	1,80 Euro

Getränke

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

Sprudel weiss oder gelb.....	3,20/4,20 Euro
Spezi.....	3,20/4,20 Euro
Hidde Sprudel Kräuterlimonade 0,5l.....	4,200 Euro
Apfelschorle.....	3,20/4,20 Euro
Johannisbeerschorle.....	3,20/4,20 Euro
Maracujaschorle.....	3,20/4,20 Euro
Holunderschorle hausgemacht.....	3,20/4,20 Euro
Himbeerwasser.....	3,20/4,20 Euro
Allgäuwasser medium(0,5l oder 0,75l).....	3,90/4,60 Euro
Quellwasser still (0,3l oder 0,75l).....	3,40/4,20 Euro

„heiß“

Schüssel Kaffee.....	3,40 Euro
Schüssel Milchkaffee.....	3,80 Euro
Cappuccino.....	3,80 Euro
Espresso (einfach oder doppelt).....	2,50/3,90 Euro
Espresso Macchiato.....	2,90 Euro
Espresso mit Vanilleeis.....	4,20 Euro
Latte Macchiato.....	3,90 Euro
Schüssel Kaba.....	3,90 Euro
Tee Earl Grey, Früchte, Rooibos, Kräuter, Grün, Ingwer.....	3,90 Euro
Glühwein.....	4,50 Euro
Jagertee.....	5,90 Euro

Bier

Unser Hofbier vom Fass

naturtrüb & dunkel

Hofbier Halbe	0,5l	4,50 Euro
kleines Hofbier	0,25l	3,50 Euro
Hofbier Mass	1,0	8,50 Euro

- natürlich auch als Radler -

Radler	0,5l	4,50 Euro
kleines Radler	0,25l	3,50 Euro
Radler Mass	1,0l	8,50 Euro

Weizen	0,5l.....	4,60 Euro
Weizen	dunkel 0,5l.....	4,60 Euro
Weizen	alkoholfrei 0,5l.....	4,60 Euro
Russ	0,5l.....	4,60 Euro
Mohren	0,5l.....	4,60 Euro

Für Sie von Uns

der original Hofbier Krug - zum Mitnehmen -

Deutsche Qualitätshandarbeit

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

Schnaps

Klassiker

Obstler/ Willi mit Birne / Marille/ Himbeergeist
Haselnuss/ Heuschnaps/ Enzian/ Vogelbeere
Hofkreuter Likör/ Holunderbeeren Likör -
hausgemacht

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 Kakaobohnendestillat 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

5,90 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

5,90 Euro

entwickelten sich ausgesprochen ausbalancierte Aromen

Aperitif

Glas Sekt 0,1l.....	3,90 Euro
Glas Sekt mit Holunderblütensirup 0,1l.....	4,50 Euro
Aperol Spritz.....	6,90 Euro
Maracuja-Spritz.....	7,90 Euro
Hugo.....	6,90 Euro
Lillet Wild Berry.....	6,90 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.....	7,90 Euro

Weine

<u>Rosé</u>	0,1 L	0,2 L	0,75 L
Heitlinger Rosé 13,0% Vol.	3,90€	7,40€	26,00€

Region: DE-Baden, Weingut: Heitlinger

Rebsorte: Lemberger, Pinot Noir

trocken / fruchtbetont / vollmundig /

elegant Aromen von Kirschen, Rosen,

Veilchen, dezente Kräuternoten

Weiß

0,1 L 0,2 L 0,75 L

Heitlinger White 12,5% Vol 3,90€ 7,40€ 26,00€

Region: DE-Baden, Weingut: Heitlinger

Rebsorte: 100% Chardonnay

Trocken / gehaltvoll / milde Säure /

im Glas Aromen die an exotische Früchte erinnern,
feine anregende Säure

0,1 L 0,2 L 0,75 L

„I Love Allgäu“ 12,5% Vol 4,50€ 8,40€ 30,00€

Region: DE-Pfalz, Weingut: Emil Bauer

Rebsorte: 100% Grauburgunder

trocken / feinfruchtig / mineralisch / knackig /

animierend Aromen von Weinbergpfirsich,
Cassis, Ananas, Zitrone, Minze

0,1 L 0,2 L 0,75 L

Molitor Riesling 12% Vol. 4,90€ 8,90€ 34,00€

Region: DE-Mosel, Weingut; Markus Molitor

Rebsorte: 100% Riesling

Trocken / gehaltvoll / milde Säure /

Zarter Schmelz Aromen von roter Birne,
Orange, Quitte, etwas Honig

0,1 L 0,2 L 0,75 L

Schneider Kaitui 12,5% Vol 5,20€ 9,20€ 35,00€

Region: DE-Pfalz, Weingut: Markus Schneider

Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc

trocken / ausgewogen / weich / zarte Frucht /

elegant Aromen von Mango, Melone, Birne, Vanille

0,75 L

Aufricht Weißburgunder 13,5% Vol.

36,00€

Region: DE-Bodensee, Weingut: Aufricht

Rebsorte: Turbiana di Lugana

Kraftvoll / duftig / trocken /

komplex Aromen von Birne, kandierte Citrusfrucht,

Grapefruit, Mandelblüte

0,75 L

I Frati Lugana doc 13,5% Vol.

36,00€

Region: IT-Gardasee, Weingut: Cà dei Frati

Rebsorte: 100% Turbiana di Lugana

Facettenreich / kraftvoll / ausdrucksstark / duftig /

noten von Blumen und frischen Kräutern

Rot

0,1 L

0,2 L

0,75 L

Heitlinger Red 12,5% Vol

3,90€

7,40€

26,00€

Region: DE-Württemberg, Weingut: Weinkonvent

Rebsorte: Merlot, Lemberger

halbtrocken / vollmundig / weich / fruchtig /

rund Aromen von Wildkirsche,

Brombeeren, Vanille, Schokolade

0,1 L

0,2 L

0,75 L

„I Love Allgäu“ 12,5% Vol.

4,50€

8,40€

30,00€

Region: DE-Pfalz, Weingut: Emil Bauer

Rebsorte: Spätburgunder

trocken / gehaltvoll / elegant / finessenreich /

langer Nachhall Aromen von Himbeere,

Cassis, Karamell, Gewürze, Kräuter

0,1 L 0,2 L 0,75 L

Merlot 14,5% Vol.

4,90€ 8,90€ 34,00€

Region: AT-Burgenland, Weingut: Otella

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvina

trocken / kräftig / harmonisch /

weiches Tannin Aromen von Heidelbeere,

Cassis, Kaffee, Feigen, Szechuan-Pfeffer

0,75 L

Black Print 14 % Vol

38,00€

Region: DE-Pfalz, Weingut: Markus Schneider

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Blaufränkisch

trocken / fruchtig / kräftig

duft von Kirschen und etwas schwarzer Johannisbeere sowie eine blumig-florale

Note

0,75 L

Ronchedone 14,5 % Vol.

42,00€

Region: IT-Gardasee, Weingut: Cà dei Frati

Rebsorte: Marzemino, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

trocken / kräftig / rauchig-holzsig / tiefgründig

Aromen von Cassis, geröstete Paprika, Zeder, Lorbeer

0,75 L

Sessantanni Primitivo 14,5 % Vol.

45,00€

Region: IT-Apulien, Weingut: San Marzano

Rebsorte: 100% Primitivo

trocken / kräftig / vielschichtig / feinwürzig / tiefgründig

sehr reife Fruchtgeschmack. Aromen von Kakao,

gerösteten Kaffeebohnen

DEJAVU

RESTAURANT BAR CAFE

*Wir würden uns freuen
Sie auch in unserem neuen Restaurant
in Füssen begrüßen zu dürfen!*

Bahnhofstr. 1-3

87629 Füssen