

Brotzeiten

mit frischem Bauernbrot

Käsebrot mit Emmentaler Käse.....6,90 Euro

Griebenschmalz Brot.....6,90 Euro

Allgäuer Wurstsalat.....11,90 Euro

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

Suppe

Brätknödelsuppe.....6,90 Euro

Allgäuer Flädlesuppe.....6,90 Euro

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

Salat

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

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

&

-gebratener Entenleber und Apfelschnitzen.17,90 Euro

-Putenstreifen und Früchten.....17,90 Euro

-Lachssteak.....18,90 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 Ei16,90 Euro

mit Ei und Bergkäse & Emmentaler überbacken.....17,90 Euro

Krautschupfnudla mit Allgäuer Speck.....15,90 Euro

Schweinebraten in Hofbiersauce

mit Blaukraut und Brezenküchle.....19,90 Euro

Vegane Krautkrappen in der Pfanne

mit Schmelzzwiebeln und Salat16,90 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

Original Wiener Schnitzel

vom Allgäuer Milchkalb mit Schwenkkartoffeln, dazu Preiselbeeren
und Salat.....25,90 Euro

Allgäuer Zwiebelrostbraten (mind. 3 Monate gereift)

mit Kässpätzle und Salat.....29,90 Euro

Rumpsteak mit Kräuterbutter (mind. 3 Monate gereift)

grünen Speckbohnen und Schwenkkartoffeln.....27,90 Euro

Kaiserschmarrn (Zubereitungszeit min. 20 Minuten)

mit Apfelkompott.....15,90 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.....	9,90 Euro
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne.....	7,90 Euro
Kirschstrudel mit Kirscheis.....	6,90 Euro
Germknödel mit Vanillesauce.....	9,90 Euro
Kaiserschmarrn (Zubereitungszeit min. 20 Minuten) 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 /Kirsch /Zitrone /Himbeer /Pistazie...	2,10 Euro

Getränke

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

Sprudel weiss oder gelb.....	3,20/4,20 Euro
Spezi.....	3,20/4,20 Euro
Coca-Cola.....	3,20/4,20 Euro
Kräuterlimonade 0,33l.....	3,80 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).....	3,90/4,90 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, Kamille.....	3,90 Euro
Glühwein Rot/Weiß.....	4,50 Euro
Jagertee.....	5,90 Euro

Bier

Unser Hofbier vom Fass

naturtrüb & dunkel

Hofbier Halbe	0,5l	4,70 Euro
kleines Hofbier	0,25l	3,50 Euro
Hofbier Mass	1,0	8,50 Euro

- natürlich auch als Radler -

Radler	0,5l	4,70 Euro
kleines Radler	0,25l	3,50 Euro
Radler Mass	1,0l	8,50 Euro

Weizen	0,5l.....	4,70 Euro
Weizen	dunkel 0,5l.....	4,70 Euro
Weizen	alkoholfrei 0,5l.....	4,70 Euro
Russ	0,5l.....	4,70 Euro
Mohren	0,5l.....	4,70 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

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.....	4,20 Euro
Glas Sekt mit Holunderblütensirup 0,1l.....	4,50 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.....	4,90 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.	4,90€	7,90€	26,00€

Region: DE-Baden, Weingut: Heitlinger

Rebsorte: Lemberger, Pinot Noir, Pinot Meunier

leicht / frisch / fruchtig / saftig / easy Drinking

Aromen von Erdbeeren, roten Johannisbeeren, Himbeeren

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 4,90€ 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

Heitlinger Red Bio 12,5% Vol 4,90€ 7,90€ 26,00€

Region: DE-Baden, Weingut: VDP Heitlinger

Rebsorte: Pinot Noir, Lemberger

mittelkräftig / wenig Gerbstoff / weich / fruchtig / unkompliziert

Aromen von Sauerkirsche, Holunder, Brombeeren

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

„I Love Allgäu“ 13,5% Vol. 4,90€ 8,90€ 30,00€

Region: DE-Pfalz, Weingut: Emil Bauer

Rebsorte: 100% Cabernet Sauvignon

trocken / vollmundig / kräftig / präsentés 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

Sessantanni Primitivo 14,5% Vol. 6,90€ 12,90€ 45,00€

Region: IT-Apulien, Weingut: San Marzano

Rebsorte: 100% Primitivo

betörend / fleischig / geschmeidiges Tannin / einzigartig

Aromen von dunkler Schokolade, Pflaume, Vanille, Gewürz

Liebe Gäste!

Für Sie von Uns:

Sie können unsere Weine auch Zuhause genießen.

- „I Love Allgäu“ Grauburgunder 12,50 Euro
- „I Love Allgäu“ Cabernet Sauvignon 12,50 Euro

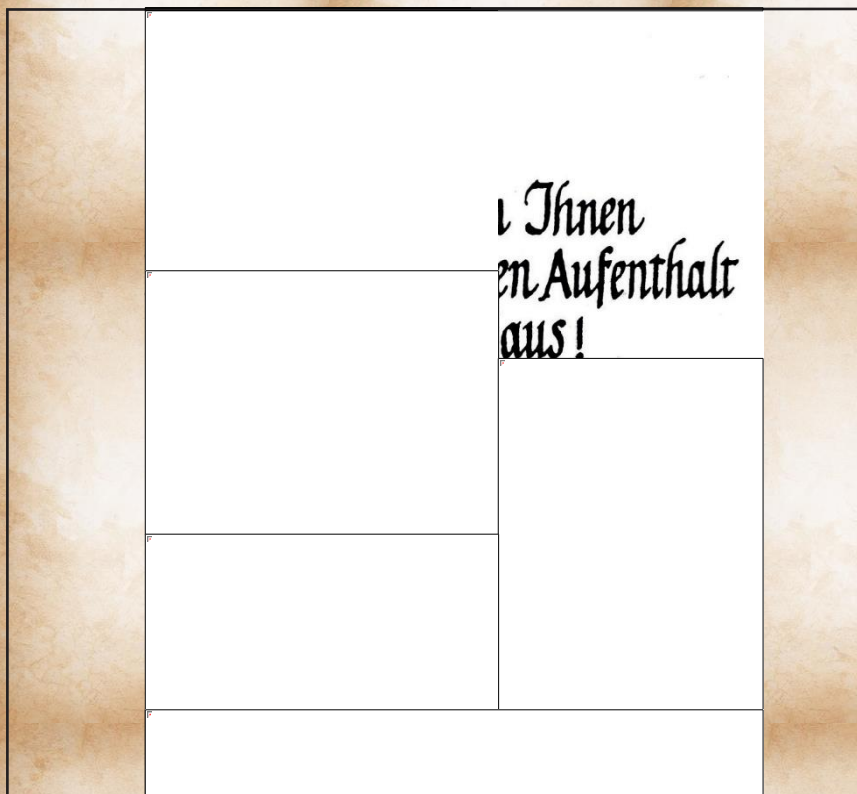
oder

Der original Hofbier Krug - zum Mitnehmen -
Deutsche Qualitätshandarbeit

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

DEJAVU
RESTAURANT BAR CAFE





Liebe Gäste!

**Gerne erfüllen wir nach Möglichkeit Sonderwünsche. Hierfür berechnen wir beim
Nachbestellung oder Umbestellung von 1,00 bis 4,00 Euro.**