
HÜTTENMENÜ

Menü-Preis: 33,80 €

* Komponenten können auch einzeln bestellt werden.

Grüß aus der Küche

VORSPEISE

Hausgemachte Knoblauchcremesuppe mit Croutons

6,80 € *

HAUPTGERICHT

Filet Allgäuer Art mit Kartoffelgratin

Schweinefilet mit Tomaten und Champions mit Käse überbacken

24,80 € *

oder

Sellerie-Käse-Schnitzel mit Kartoffelgratin und Salat

21,80 € *

DESSERT

Hausgemachte Apfelkühle mit Vanilleeis

9,80 € *

ABENDKARTE

MO/DI/MI/DO/SO: Von 18:00 bis 20:30 Uhr

FR/SA: Von 18:00 bis 21:30 Uhr

SUPPEN

	klein	groß
Hausgemachte Gulaschsuppe, reich an Fleisch, serviert mit Baguette	6,80 €	12,80 €
Hausgemachte Kräuterflädlesuppe	6,00 €	8,50 €
Drei Leberknödel mit Backerbsen und Rinderbrühe	6,50 €	9,50 €
Allgäuer Käsesuppe - eine regionale Delikatesse	6,80 €	9,80 €
Gemüse-Meerrettich-Eintopf, vegetarisch zubereitet	-	10,80 €
Gemüse-Meerrettich-Eintopf mit gekochten Rindfleisch	-	12,80 €

VORSPEISEN

Schafskäse Olivensalat mit Baguette	8,80 €
Gelbes Rübencarpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse Ruccola und Baguette	12,80 €
Salat von der Kalbszunge mit Butter und angerösteten Brot	13,80 €

FLEISCHGERICHTE

Schweinebraten , serviert mit hausgemachten Kartoffelknödeln und Blaukraut	17,80 €
Putensteak , gefüllt mit Schinken und Camembert, serviert auf einem Bett aus frischem Rahmgemüse	19,80 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und frischem Salat	21,80 €
Schweinefiletgemüsespieß auf Käsespatzen, dazu Röstzwiebeln und Pilzrahmsauce	24,80 €
Geschmortes Rindersteak auf cremigem Kartoffelpüree , begleitet von einer Rotweinsauce und frischem Marktgemüse	26,80 €
Gamsragout mit grünen Spätzle , Pilze in Rahm Blaukraut, verfeinert mit Preiselbeerlimettensahne	26,80 €
Rumpsteak , serviert auf knackigem Pfannengemüse mit Tomatenbutter und Kartoffelgratin	29,80 €

FISCHGERICHTE

Seesaibling auf einem Bett von Pfannengemüse, begleitet mit Tomatenbutter und Kartoffelgratin	25,80 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Räucherlachs	16,80 €

HÜTTENSCHMANKERL

Karamalisierte hausgemachter Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster	16,80 €
Szegediner Gulasch mit hausgemachten Knödeln	16,80 €
Allgäuer Käsespätzle mit zweierlei Röstzwiebeln und frischem Salat	20,50 €
Hausgemachte dreierlei Knödel (rote Beete, Käse und Spinat) mit feiner Pilzrahmsauce und Salat	22,80 €
Käsefondue mit gemischtem Salat und knusprigem Baguette (ab 1 Person erhältlich)	23,80 €
Käsefondue mit 200g Schweinesteak auf frischem Salat dazu Tomatenbutter und Baguette	28,80 €

Burger/Flammkuchen/Nudeln und Veganes

Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Bergkäse	13,80 €
Spaghetto Bolognese mit Käse	14,80 €
Kartoffelgratin mit Bergkäse überbacken dazu Salat	17,80 €
Frisches Kokosgemüsecurry , serviert mit Reisbällchen	17,80 €
Rindfleischburger mit Tomate, Gewürzgurke, Zwiebeln, Käse, knusprigem Speck, würziger Chorizo-Salami und hausgemachter Barbecue-Sauce	16,80 €
- dazu Natur-Pommes	19,80 €
Veggie-Burger mit Rucola, herzhaft eingelegten Paprika, Schafskäse und Olivencreme	16,80 €
- dazu Natur-Pommes	19,80 €

BROTZEITEN UND SALATE

Beilagensalat	6,80 €
Großer gemischter Salat mit gratiniertem Ziegenkäse	17,80 €
Sesampaniertes Putensteak, serviert mit einem frischen Salat	17,80 €
Ein Paar Weißwürste mit einer frischen Laugenbrezel	9,80 €
Griebenschmalz mit Brot Gurke, Ei und Zwiebeln	9,80 €
Obazda, serviert mit einer knusprigen Brezel	11,80 €
Schweizer Wurstsalat, serviert mit frischer Brezel und Butter	15,80 €

LUNCHPAKET und SNACKS zum MITNEHMEN

Stellen Sie sich Ihr individuelles Lunchpaket am reichhaltigen Frühstücksbuffet selbst zusammen	10,00 €
Wir füllen Ihnen ein Mixgetränk in Ihre Trinkflasche ab.	Liter 6,00 €
Wir füllen Ihnen Tafelwasser in Ihre Trinkflasche ab.	Liter 3,80 €
Brezel	2,80 €
Butter	1,20 €
Landjäger und Brot	6,80 €
Müsli Riegel	2,50 €
Tafel Milka Schokolade	2,50 €

DESSERT

Eine Kugel Vanilleeis	2,00 €
Hausgemachtes Aperol Spritz Sorbet, serviert mit einem Schuss prickelndem Prosecco.	7,80 €
Geeister Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster, der kühle Genuß	8,80 €
Vanilleeis, verfeinert mit hausgemachter Erdbeersauce und weißen Schokoladenraspeln	8,80 €
Duo von Mousse au Chocolat, begleitet von hausgemachter Erdbeersauce	8,80 €
Hausgemachte Apfelkühle mit Vanilleeis	9,80 €

EIGENE KUCHEN

Hausgemachter Zwetschgendatschi□	4,80 €
Hausgemachter Bienenstich	4,80 €
Hausgemachter Schokoladen-Kirsch-Kuchen	4,80 €
Portion Sahne	1,80 €

HEIßGETRÄNKE

Ein Haferl hat 0,25 l Inhalt

Haferl Tee - Schwarz, Kamille, Rotbusch, Pfefferminz, Kräuter, Früchte, Grüner	4,00 €
Haferl Heiße Zitrone - aus frisch gepresster Zitrone	4,50 €
Tasse Espresso	3,20 €
Doppelter Espresso☐	4,80 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Haferl Kaffee	4,80 €
Haferl Milchkaffee☐	4,80 €
Haferl Cappuccino	4,80 €
Haferl Latte Macchiato	4,80 €
Haferl Cappuccino „spezial“ - mit Schuss Schokolade	4,80 €
Haferl heiße Schokolade	4,80 €
Haferl heiße Schokolade mit Sahne	5,80 €
Haferl heiße Schokolade mit 4 cl Rumfläschchen☐	6,80 €
Grog (4 cl Rum und heißes Wasser)	6,00 €

GIPFELSTÜRMERBIERE

Aus eigener Herstellung	0,3 l	0,5 l
Zwickel vom Fass	4,20 €	5,50 €
Radler (Zwickel und Sprite)	4,20 €	5,50 €
Hefeweizen dunkel vom Fass	4,20 €	5,80 €
Hefeweizen hell vom Fass	4,20 €	5,80 €
Russenhalbe (Weizen mit Sprite)	4,20 €	5,80 €
Russenhalbe dunkel (Weizen dunkel mit Sprite)	4,20 €	5,80 €
Hefeweizen - alkoholfrei	-	5,50 €

WEITERE BIERSORTEN

	0,33 l	0,5 l
Zötler Gold Fl.	-	6,00 €
Zötler - alkoholfrei	-	5,50 €
Zötler Pils	4,80 €	-

GEMISCHTE WEIZENBIERE

	0,5 l
Cola-Weizen	5,80 €
Marakuja-Weizen	5,80 €
Bananen-Weizen	5,80 €
Rhabarber-Weizen	5,80 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,25 l	0,5 l
Stilles Wasser☐	2,00 €	3,50 €
Tafelwasser (mit Sprudel)	2,80 €	4,50 €
Skiwasser (Himbeergeschmack)	3,00 €	4,50 €
Hausgemachte Holunderblütenschorle	3,00 €	4,80 €
Fanta, Coca Cola, Sprite	3,50 €	5,50 €
Spezi	3,50 €	5,50 €
Apfelsaft-Schorle	3,50 €	5,50 €
Johannesbeer-Nektar-Schorle	3,50 €	5,50 €
Rabarber-Schorle	3,50 €	6,00 €
Bananen-Schorle	3,50 €	6,00 €
Marakuja-Schorle	3,50 €	6,00 €
	0,33 l	
Almdudler	4,00 €	

MILCHGETRÄNKE

	0,5 l
Frische Buttermilch☐	4,80 €
Buttermilch mit Marillensirup	5,50 €

SPIRITUOSEN

Hausgemachter-Himbeerlikör (35%)	2 cl	3,50 €
Grassl Kräuterenzian (35%)	2 cl	3,80 €
Turra Gebirgsenzian (38%)	2 cl	3,80 €
Prinz Haselnuss-Schnaps (40%)	2 cl	3,80 €
Prinz Williamsbirnenbrand (40%)	2 cl	3,80 €
Prinz Marille (40%)	2 cl	3,80 €
Prinz Williamsbirnenbrand (40%) mit echter Williams Birne	2 cl	4,20 €
Prinz Grüner Walnusslikör (20%)	2 cl	4,20 €
Prinz Alter Marille (41%)	2 cl	4,20 €
Prinz Alte Himbeere (41%)	2 cl	4,20 €
Prinz Alte Williamsbirne (41%)	2 cl	4,20 €
Ramazotti mit Zitrone auf Eis (30%)	4 cl	6,00 €

1m SCHNAPS

11 Schnäpse auf einem Brett je nach Schnapsart

Hausgemachter-Himbeerlikör	34,50 €
Alle Enziansorten, Haselnuss-Schnaps und Willimasbrand (ohne Birne)	37,50 €
Walnusslikör, Alte Marille - Himbeere - Williamsbirne und Willimansbirnenbrand mit echt Williamsbirne	39,50 €

WEIN UND SEKT

		0,2 l	Flasche
Stettener Heuchelberg Riesling	Weißwein 1,0 l Fl.	6,80 €	28,80 €
Epicuro Chardonnay Fiano trocken	Weißwein 0,75 l Fl.	7,80 €	26,80 €
Epicuro Pino Grigio trocken	Weißwein 0,75 l Fl.	7,80 €	26,80 €
St. M Weißburgunder	Weißwein 0,75 l Fl.	7,80 €	27,00 €
Epicuro Rosato halbtrocken	Rosewein 0,75 l Fl.	7,80 €	26,80 €
After Work, süffiger Rotwein trocken	Rotwein 0,75 l Fl.	8,00 €	26,50 €
Cleebronner Trollinger mit Lemberger trocken		6,80 €	23,80 €
	Rotwein 0,75 l Fl.		
Epicuro Zinfandel	Rotwein 0,75 l Fl.	8,50 €	28,80 €
Epicuro Primitivo trocken	Rotwein 0,75 l Fl.	8,50 €	28,80 €
Cleebronner Schwarzriesling	Rotwein 1,0 l Fl.	6,80 €	28,80 €
Aperol Spritz		7,80 €	-
		0,25 l	0,5 l
Weinschorle weiß oder rot, süß oder sauer		4,80 €	7,80 €
		0,1 l	Flasche
Prosecco	0,75 l Flasche	4,80 €	24,80 €
Karaffe Tafelwasser (nur zum Wein erhältlich)	1,0 l		4,90 €