

ABENDKARTE

MO/DI/MI/DO/SO: Von 18:00 bis 20:30 Uhr
FR/SA: Von 18:00 bis 21:00 Uhr

MENÜ AUSTRIA



Menü-Preis: 38,00 €

Gruß aus der Küche

VORSPEISE

Rindfleischsuppe mit Gemüse und Zwiebellauch

klein 7,80 € * groß 9,80 € *

HAUPTGERICHT

Hirschbraten

mit ausgemachten grünen Spätzle in gerösteten Butterbröseln,
Blaukraut und Rotweibirne mit Preiselbeeren.

Dazu eine Rotweiwacholdersauce.

26,80 € *

DESSERT

Geeister Kaiserschmarren mit Zwetschgenröstern

8,80 € *

* Komponenten können auch einzeln bestellt werden.

MENÜ ITALIEN



Menü-Preis: 36,80 €

Gruß aus der Küche

VORSPEISE

Hausgemachte Tomatensuppe mit Weißbrotcroupons

klein 6,80 € * groß 9,80 € *

HAUPTGERICHT

Piccata alla Milanese (Käseschnitzel)

mit bunten Spaghetti und Paprika,
serviert mit einem Tomaten-Oliven-Ragout.

23,80 € *

DESSERT

Tiramisu Originale

8,80 € *

* Komponenten können auch einzeln bestellt werden.

MENÜ HELVETIA



Menü-Preis: 38,00 €

Gruß aus der Küche

VORSPEISE

Käseweißweinsuppe mit gerösteten Croutons

klein 6,80 € * groß 9,80 € *

HAUPTGERICHT

Filetgeschnetzeltes Züricher Art

mit Rösti,

dazu einen frischen Salat.

24,80 € *

DESSERT

Schweizer Rübli's Creme

8,80 € *

* Komponenten können auch einzeln bestellt werden.

DEUTSCHES MENÜ



Menü-Preis: 36,80 €

Gruß aus der Küche

VORSPEISE

Kartoffelcremesuppe mit Speck und Zwiebellauch

6,80 € *

HAUPTGERICHT

Rheinischer Sauerbraten

mit Kartoffelknödel
und Blaukraut.

22,80 € *

DESSERT

Vanilleparfait mit heißen Himbeeren

8,80 € *

* Komponenten können auch einzeln bestellt werden.

SUPPEN

	klein	groß
Hausgemachte Gulaschsuppe, reich an Fleisch, serviert mit Brot	6,80 €	12,80 €
Hausgemachte Kräuterflädlesuppe	6,00 €	8,50 €
Drei Leberknödel mit Backerbsen und Rinderbrühe	6,50 €	9,50 €
Allgäuer Käsesuppe mit Weißweinsauce und Croutons - eine regionale Delikatesse	6,80 €	9,80 €
Rindfleischsuppe mit viel Fleisch und Gemüse	7,80 €	9,80 €
Hausgemachte Tomatensuppe mit Weißbrotdcroutons	6,80 €	12,80 €
Kartoffelcremesuppe mit Wienerle und Speck * klein ohne Wienerle	6,80 € *	12,80 €

VORSPEISEN

Eingelegte Paprika mit Schafskäse und Baguette	9,80 €
Vitello Tonnato und Baguette	9,80 €
Dreierlei hausgeräucherter Fisch auf Salat mit Limettendressing und Baguette	9,80 €

FLEISCHGERICHTE

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und frischem Salat	21,80 €
Schweinefiletgemüsespieß auf Käsespatzen, dazu Röstzwiebeln und Pilzrahmsauce	24,80 €
Kalbsleber auf cremigem Kartoffelpüree, begleitet von Calvados Äpfeln und Röstzwiebeln	22,80 €
Rumpsteak, serviert auf knackigem Pfannengemüse mit Pfefferrahmsauce und Bratkartoffeln	29,80 €

SPEZIELLE GERICHTE

Lammrücken mit einer feinen Rosmarinknoblauchsauce, dazu Bratkartoffeln und Ratatouille.	36,80 €
Hirschrückensteak auf hausgemachten grünen Spätzle mit Rahmpilzen, Rotweinsauce und Blaukraut, ergänzt mit Rotweinbirne und Preiselbeeren.	36,80 €
Tomahawk Steak (ca. 1 kg) mit Pfannengemüse, Naturpommes und hausgemachter Rauchsauce. 9,50 € pro 100g Fleisch inkl. Beilagen für 2 Personen. Zubereitungszeit ca. 40-50 min.	nach Gewicht

FISCHGERICHT

Seesaibling auf einem Bett von Pfannengemüse, begleitet mit Tomatenbutter und Kräuterkartoffeln	25,80 €
---	---------

HÜTTENSCHMANKERL

Karamelierte hausgemachter Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster	16,80 €
Zwei Allgäuer Maultäschle mit Kartoffelsalat an einer köstlichen Speck Zwiebelsauce	15,80 €
Allgäuer Käsespätzle mit 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 frischen Salat dazu Tomatenbutter und Baguette	28,80 €

Burger / Flammkuchen / Nudeln und Veganes

Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Bergkäse	13,80 €
Penne Älpler Art mit Speck-Käsesahnesauce	15,80 €
Tofu Tomaten - Olivenragout, dazu Reisbällchen (vegan)	17,80 €
Frisches Kokosgemüsecurry mit Reisbällchen (vegan)	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 €
Brotzeit, von jedem etwas und noch mehr, reicht auch für zwei	22,80 €
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 €
Sauer eingelegter Käse mit Zwiebeln, dazu Brot 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

Hausgemachtes Aperol Spritz Sorbet, serviert mit einem Schuss prickelndem Prosecco (vegan)	7,80 €
Geeister Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster, der kühle Genuß	8,80 €
Vanilleparfait mit heißen Himbeeren	8,80 €
Tiramisu	8,80 €
Schweizer Rübli Creme	8,80 €

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 € 5,80 €

Radler (Zwickel und Sprite)

4,20 € 5,80 €

Hefeweizen dunkel vom Fass

4,20 € 5,80 €

Hefeweizen hell vom Fass

4,20 € 5,80 €

Des Wilderers Ende,

das IPA aus den Bergen (ca. 9%) vom Fass

0,2l - 4,40 €



6,40 € 10,50 €

Russenhalbe dunkel (Weizen dunkel mit Sprite)

4,20 € 5,80 €

Hefeweizen - alkoholfrei

- 5,80 €

WEITERE BIERSORTEN

Zötler Gold Fl.

0,33 l 0,5 l

- 6,00 €

Zötler - alkoholfrei

- 5,80 €

Zötler Pils

4,80 € -

GEMISCHTE WEIZENBIERE

Cola-Weizen

0,5 l

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 oder Honigschnaps (35%), je nach Angebot	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 oder Honigschnaps (35%), je nach Angebot	34,50 €
Alle Enziansorten, Haselnuss-Schnaps und Willimasbrand (ohne Birne)	37,50 €
Wallnusslikör, 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	Rotwein 0,75 l Fl.	6,80 €	23,80 €
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 €	-
Gin Tonic (0,33l)		8,80 €	-
		0,25 l	0,5 l
Weinschorle weiß oder rot, süß oder sauer		4,80 €	7,80 €
		0,1 l	0,75 l
Prosecco		4,80 €	24,80 €
Champagner Tattinger Rosé		-	98,00 €
Karaffe Tafelwasser (nur zum Wein erhältlich)	1,0 l		4,90 €