

VORNE WEG

APERITIF

ETWAS PRICKELNDES

	L	EUR
Prosecco, DOC ^(H) Babinot	0,1	3,50
Filser Sekt ^(H) Kellerei Ludwig Rilling	0,1	3,80
Aperol Spritz ^(H) Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe	0,2	7,50
Hugo ^(H) Holundersirup, Prosecco, Soda, Minze	0,2	7,50
Nussi Royal ^(H) Prosecco, Creme de Cassis	0,2	6,80

ETWAS APPETITANREGENDES

	Cl	EUR
Martini Bianco ^(H) süßer weißer Wermut	5	5,20
Martini Rosso ^(H) süßer roter Wermut	5	5,20
Sandemann Fino Sherry ^(H) süßer Sherry	5	6,20
Sandemann Medium Dry Sherry ^(H) trockener Sherry	5	6,20
Campari ^(H) italienischer Bitterlikör	4	5,80
	mit Orangensaft	20 7,50
	mit Soda	20 6,80

VORSPEISEN

KALTE UND WARME VORSPEISEN

	EUR
Knackige bunte Salatvielfalt ^(A,B,C,E,G1,I,M,16) als Vorspeise oder Beilage mit French Dressing	5,50
Gebackenes Kartoffelrösti ^(B,A,C,F1,G1,M) mit mildem Räucherlachs und einer Senf-Dillsauce	12,90
Hausgeräucherte rosa Barbarie Entenbrust ^(B,L,G1,M) auf knackigen Blattsalaten in Cassis Vinaigrette mit Birnenspalten und gehobeltem Parmesan	13,90

SUPPEN

	EUR
Kräftige Bouillon vom Tafelspitz ^(B,E,G1,M,8) mit Kräuterflädle, hausgemachten Brätspätzle und Gemüse	5,60
Kürbis-Ingwercremesüppchen ^(B) vegan zubereitet	5,80
Steinpilzschaumsüppchen ^(B,G,M) aus Oberstdorfer Steinpilzen	5,90

UNSERE KLASSIKER

FISCHGERICHTE

		EUR
Gebratenes Forellenfilet ^(B,E,F,G1,M,I)		19,00
aus der Fischzucht Link in Heimertingen mit Mandelbutter, dazu Petersilienkartoffeln und Salate vom Buffet	Kleine Portion	15,00
Lachsschnitte mit Zitronengras gebraten ^(B,C,F,G1,M)		21,00
auf Rahmwirsing, dazu Petersilienkartoffeln	Kleine Portion	17,00

FLEISCHGERICHTE

		EUR
Allgäuer Schweineschnitzel in Bergkäsepanade ^(A,B,E,G1:M)		17,90
dazu deftige Bratkartoffeln und Salate vom Buffet	Kleine Portion	14,50
Hirschgulasch in pikanter Sauce ^(A,B,E,G1,M,16)		18,90
dazu Speckrosenkohl und Semmelknödel	Kleine Portion	15,00
Zarter Kalbstafelspitz auf Rahmwirsing ^(B,C,G1,M,16)		19,90
mit geriebenem Meerrettich, dazu Petersilienkartoffeln	Kleine Portion	15,50
Jungschweinemedallions vom Grill ^(B,E,G1,M)		22,90
auf Oberstdorfer Steinpilzen in Rahm, dazu Butterspätzle	Kleine Portion	18,50
Rumpsteak vom Grill ^(A,B,G1,M,16)		23,90
mit hausgemachter Kräuterbutter, Speckböhnchen und deftigen Bratkartoffeln	Kleine Portion	19,00

VEGETARISCHES & VEGANES

		EUR
Frische Oberstdorfer Steinpilze ^{(A,B,E,G1,M) (VEGETARISCH)}		16,90
in Petersilienrahm, dazu Semmelknödel und Salate vom Buffet	Kleine Portion	13,00
Eifreie Spaghetti mit Basilikumpesto ^{(B) (VEGAN)}		11,90
mit Tomaten, Zucchini, Kirschtomaten und Pinienkernen		

HINTERHER

DESSERTS

	EUR
Cremiges Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl ^(B,E,F,G1,M,I) mit steirischem Kürbiskernöl und Sahne	6,00
Abgeflämmte Crème brûlée ^(E,M) mit frischen Früchten	6,90

BRÄNDE

	Cl	EUR
Filser Hausschnaps Marillen Brand	2	5,20
Bodensee Obstler Obstbrand von Straub	2	5,20
Schladerer Obstbrände Williams Birne, Himbeergeist und Kirschwasser	2	4,40
Calvados Papidoux Fine AOC	2	4,20
Allgäuer Gebirgsenzian Enzianbrennerei Turra in Sonthofen	2	4,20

GRAPPA

	Cl	EUR
Grappa di Chardonnay Nonino im Eichenfass ausgebaut	2	7,20
Grappa Cru Cellini	2	6,40
Grappa Oro Cellini im Eichenfass ausgebaut	2	6,40

COGNAC & MEHR

	Cl	EUR
Remy Martin VSOP Mature Cask Finish	2	6,50
Hennessy Fine de Cognac	2	8,50
Asbach Uralt Branntwein aus Rüdesheim	2	5,20

BIERE

VOM FASS

	L	EUR
Pils	0,3	3,70
Hacker Pschorr München		
Export Helles	0,3	3,50
Hacker Pschorr München	0,5	4,40
Weizen Hell	0,3	3,50
Hacker Pschorr München	0,5	4,40
Radler & Russ	0,3	3,50
Export oder Weizen mit Zitronenlimonade	0,5	4,40

FLASCHENBIERE

	L	EUR
Alkoholfreies Bier	0,33	3,70
Paulaner		
Alkoholfreies Weizen	0,5	4,70
Paulaner		
Export Dunkel	0,5	4,40
Hacker Pschorr		
Weizen Dunkel	0,5	4,70
Paulaner		
Malzbier	0,33	3,20
Karamalz		

WASSER

	L	EUR
Medium & Naturell	0,25	3,20
Allgäuer Alpenwasser	0,75	5,80
Tafelwasser	0,25	2,50
Oberstdorfer Wasser	0,5	4,90
Sprudel, Medium & Naturell	0,5	5,80
Gerolsteiner		

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

	L	EUR
Vaihinger Fruchtsäfte	0,2	3,80
Apfel, Johannisbeere, Traube, Kirsch, Maracuja, Tomate		
Saftschorle	0,3	3,50
mit Vaihinger Fruchtsäften	0,5	4,20
Coca Cola ^(2,3,11,4,12)	0,2	3,90
Glasflasche		
Coca Cola light ^(2,3,11,4,12)	0,2	3,90
Glasflasche		
Pepsi, Mirinda, Spezi & 7-Up ^(2,3,11,4,12)	0,3	3,70
vom Zapfhahn	0,5	4,20
Bitter Lemon ⁽¹⁰⁾	0,2	3,80
Schweppes		
Tonic Water ⁽¹⁰⁾	0,2	3,80
Schweppes		

HEIß GETRÄNKE

		EUR
Kaffee Crème	Tasse	3,20
Jacobs Crema	Kännchen	4,80
Milchkaffee		3,80
Jacobs Crema mit Milchschaum		
Entkoffeinierter Kaffee		3,20
Kaffee Haag von Jacobs		
Espresso		2,90
Splendid Espresso d' Italia	Doppio	3,20
Espresso Macchiato		3,20
Splendid Espresso d' Italia mit Milchschaumkrone		
Latte Macchiato		3,90
Splendid Espresso d' Italia mit viel Milchschaum		
Cappuccino		3,80
Splendid Espresso d' Italia mit warmer Milch und Milchschaum		
Ronnefeld Tee	Glas	3,20
Red Berries, Rose Hip, Rooibos Vanilla, Camomille, Lemon Sky, Fennel, Peppermint, Classic Green, Earl Grey, Assam, Darjeeling, Winter Dream	Kännchen	5,20
Glas Jagertee	4cl	5,10
Freihof		
Glühwein	0,2l	4,20
Gipfelfeuer von Stettner		

SPIRITUOSEN

WHISKY & WHISKEY

	cl	EUR
Tullamore Irish Whiskey	4	6,20
Chivas Regal 12 year Blended Scotch Whisky	4	7,40
Dimple Fine Old 15 years Blended Scotch Whisky	4	8,50
Johnnie Walker Black Label Blended Scotch Whisky	4	7,80
Johnnie Walker Red Label Blended Scotch Whisky	4	4,80
Four Roses Kentucky Straight Bourbon	4	6,20

LIKÖRE & MEHR

	cl	EUR
Malteser Aquavit Dänischer Weinbrand	2	4,20
Linie Aquavit Sherry Oak Casks, norwegischer Weinbrand	2	4,50
Jägermeister Kräuterlikör	2	3,80
Underberg Kräuterlikör	2	3,50
Fernet Branca Italienischer Bitterlikör	2	3,50
Ramazotti Amaro d' Italia	2	4,20
Amaretto Nobella Mandellikör	2	3,90
Bailey's Irish Cream	2	4,20

LONGDRINKS

	cl	EUR
Gin Gordons London Dry Gin	2	4,20
Wodka Wodka Gorbatschow	2	4,20
Rum Bacardi Blanca	2	3,80
	Aufpreis mit Coca Cola ^(2,3,11,4,12)	20 3,90
	Aufpreis mit Bitter Lemon & Tonic Water ⁽¹⁰⁾	20 3,80

EINE BITTE AN SIE

Sehr geehrter Gast,

seit dem 13.12.2014 wird in der EU das Lebensmittelkennzeichnungsrecht durch die europäische Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) vereinheitlicht.

Wir als Gastronomen und Hoteliers sind verpflichtet bei allen nicht vorverpackten Lebensmitteln unsere Gäste über Zutaten und Stoffe welche Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können zu informieren.

Da wir täglich ein reichhaltiges Frühstück- und Salatbuffet anbieten und auch unsere Menüs täglich wechseln ist die Umsetzung der LMIV eine große Herausforderung. Die Kennzeichnung jedes einzelnes Produkts unseres Angebots auf dem Buffet oder der Speisekarte wäre wahrscheinlich eher unansehnlich und verwirrend.

Nun eine Bitte an Sie:

Falls Sie bei Ihrer Ernährung auf Inhaltsstoffe achten müssen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können wenden Sie sich bitte an unser geschultes Servicepersonal.

Umgehend werden wir Ihnen mittels eines Formblattes zu Ihren Bestellungen Auskunft geben. Die unserer Küche speziell ausgebildeten Mitarbeiter:

Herr Stooß, Herr Roth und Frau Walter stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Gerne erhalten Sie eine Einsicht in die Produktliste und Zusatzstoffe unserer Lieferanten von Fleisch, Fisch, Molkereiprodukten, Gemüse und Obst.

Zusatzstoffe

1-Konservierungsstoff, 2-Farbstoff, 3-Antioxidationsmittel, 4-Süßungsmittel Saccharin, 5-Süßungsmittel Cyclamat, 6-Süßungsmittel Aspartam, 7-Süßungsmittel Acesulfan, 8-Phosphat, 9-geschwefelt, 10-chininhaltig, 11-coffeeinhaltig, 12-Geschmacksverstärker, 13-geschwärzt, 14-gewachst, 15-genetisch verändert, 16-Nitritpökelsalz

Allergene

A-Erdnüsse, B-Sellerie, C-Senf, D-Sojabohnen, E-Eier, F-Fisch, G-glutenhaltiges Getreide, H-Schwefeldioxid und Sulfate, I-Schalenfrüchte, J-Sesamsamen, K-Krebstiere, L-Lupine, M-Milch, N-Weichtiere