

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	0,2l 7,50
	mit Soda	0,2l 6,80

VORSPEISEN

KALTE UND WARME VORSPEISEN

Kleiner Salatteller (B, C, E, C1, M)

als Vorspeise oder Beilage mit French Dressing

EUR

5,50

Vorspeisen- und Salatvielfalt (A, B, C, E, G1, F, J, M)

vom Buffet

9,50

Mild geräucherter Lachs an Salatbukett (B, C, D, F, G1)

mit einem Kartoffelrösti und einer Senf-Dillsauce

13,50

SUPPEN

Kraftbrühe vom Weidenochsen (B, B, E, G1, M)

mit Kräuterflädle, hausgemachten Brätspätzle und Gemüse

EUR

5,90

Aufgeschäumtes Kressesüppchen (B, G1, K)

mit gebratener Garnele

6,90

Fruchtiges Tomatensüppchen mit Basilikum (B)

vegan zubereitet

5,80

UNSERE KLASSIKER

FISCHGERICHTE

		EUR
Gebratenes Forellenfilet (B, C, E, F, G1, M)		21,00
aus der Fischzucht Link in Heimertingen, mit Mandelbutter, dazu Petersilienkartoffeln und Beilagesalat	Kleine Portion	17,00
Gebratenes Zanderfilet auf Sahnenukeln (B, E, F, G1, M)		20,90
mit frischen Pfifferlingen und Kirschtomaten	Kleine Portion	17,00

FLEISCHGERICHTE

		EUR
Allgäuer Käseschnitzel vom Jungschweinerücken (A, B, E, G1, M, 16)		16,50
dazu deftige Speckbratkartoffeln	Kleine Portion	13,00
Deftiges Hirschgulasch in Rotweinsauce (A, B, E, G1, M)		19,00
dazu Semmelknödel und Preiselbeerbirne	Kleine Portion	15,00
Jungschweinemedallions vom Grill (A, B, C, G1, M)		19,90
auf jungem Lauchgemüse in Senfrahm, dazu „Buabaspitzle“	Kleine Portion	16,00
Rumpsteak vom Allgäuer Weiderind (B, M)		23,90
mit Preiselbeeren und Bergkäse überbacken, dazu Süßkartoffelpommes	Kleine Portion	19,00

VEGETARISCHES & VEGANES

		EUR
Frische Pfifferlinge in Rahm (B, G1, M) (VEGETARISCH)		14,90
auf bunten Bandnudeln mit frischen Kräutern	Kleine Portion	12,00
Quinoa-Gemüse-Pfanne (B, G1, L) (VEGAN)		12,90
mit Kichererbsen, Kräutern und veganem Käse		

HINTERHER

DESSERTS

	EUR
Cremiges Vanilleeis (E, M, D) mit frischen Erdbeeren und Sahne	6,90
Abgeflämmte Vanille-Crème-brûlée (E, M) mit frischen Beeren	7,50

BRÄNDE & GRAPPA

	Cl	EUR
Filser Hausschnaps Marillen Brand	2	4,20
Bodensee Obstler Obstbrand von Straub	2	3,00
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 di Chardonnay Nonino im Eichenfass ausgebaut	Cl 2	EUR 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 AUS DEM ALLGÄU

VOM FASS

	L	EUR
Zötler Pils ^{G 31 BE} Glänzende, hellgelbe Farbe mit feinporigem Schaum. Schlank und ausgewogen mit Pils typischer, dezenter Hopfennote.	0,3	3,70
Zötler Gold ^{G 20 BE} Unser Allgäuer Export. Goldgelb und glänzend. Fein-würzig durch das extra Malz. Dezent bitterer Abgang.	0,3 0,5	3,50 4,70
Zötler Hefeweizen hell ^{G 11 BE} Frische, strohgelbe Farbe, mit feiner Hefetrübung und dichtem Schaum. Fruchttige Würze dank eigener Reinzuchtheffe.	0,3 0,5	3,80 4,90
Zötler Radler & Zötler Russ ^G Zötler Gold oder Zötler Hefeweizen mit Zitronenlimonade	0,3 0,5	3,50 4,70

FLASCHENBIERE



	L	EUR
Zötler Gold alkoholfrei ^{G 22 BE} Erfrischend, Isotonisch und perfekt zur Regeneration. Leichte Malzsüße und abgerundet durch eine würzige Bitterkeit.	0,33	3,70
Zötler Hefeweizen alkoholfrei ^{G 11 BE} Der perfekte Genuss nach der körperlichen Anstrengung. Keinerlei Zusatzstoffe, alle wichtigen Mineralstoffe und Vitamine bleiben in der Herstellung erhalten.	0,5	4,90
Zötler Hefeweizen Dunkel ^{G 11 BE} Kräftiges Rotbraun, mit feiner Hefetrübung. Leicht nussig mit kräftigen dunklen Malzaromen. erinnert auch an reife Banane. Von Liebhabern umschwärmt!	0,5	4,90
Zötler Hefeweizen leicht ^{G 8 BE} Perfekte Erfrischung und vollen Geschmack, trotz vermindertem Alkohol und weniger Kalorien. Spritzig und erfrischend im Geschmack.	0,5	4,90
Zötler Korbinian Dunkel ^{G 19 BE} Seit über 500 Jahren Tradition. Kastanienbraun mit einem cremigen, braunen Schaum. Vollmundig mit Röstmalzaromen und einem hauch Schokolade.	0,5	4,90

^{BE} steht für Bittereinheiten und beschreibt die Zusammensetzung und die daraus resultierende Bitterkeit im Bier.

WASSER

	L	EUR
Medium & Naturell Allgäuer Alpenwasser	0,25 0,75	3,20 5,80
Sprudel & Naturell Oberstdorfer Leitungswasser	0,5 1,0	2,50 4,90
Sprudel, Medium & Naturell Gerolsteiner	0,5	5,80

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

	L	EUR
Vaihinger Fruchtsäfte Apfel, Johannisbeere, Traube, Kirsch, Maracuja, Tomate	0,2	3,80
Saftschorle mit Vaihinger Fruchtsäften	0,3 0,5	3,50 4,20
Coca Cola ^(2,3,11,4,12) Glasflasche	0,2	3,90
Coca Cola light ^(2,3,11,4,12) Glasflasche	0,2	3,90
Cola ^{2,11,8} , Orange ^{2,8} , Spezi ^{2,11,8} , Zitrone ^{2,8} Zötler Alpina – C vom Zapfhahn	0,2 0,4	2,80 4,20
Bitter Lemon ⁽¹⁰⁾ Schweppes	0,2	3,80
Tonic Water ⁽¹⁰⁾ Schweppes	0,2	3,80

HEIßGETRÄNKE

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

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)	0,2l 3,90
	Aufpreis mit Orangensaft, Bitter Lemon⁽¹⁰⁾ & Tonic Water⁽¹⁰⁾	0,2l 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- coffeinhaltig, 12-Geschmacksverstärker, 13-geschwärzt, 14-gewachst, 15-genetisch verändert, 16-Nitritpökelsalz

Allergene

A-Erdnüsse, B-Sellerie, C-Senf, D-Sojabohnen, E-Eier, F-Fisch, G1-Weizen, G2-Roggen, G3-Gerste, G4-Hafer, H-Schwefeldioxid und Sulfate, I-Schalenfrüchte, J-Sesamsamen, K-Krebstiere, L-Lupine, M-Milch, N-Weichtiere