

## Brotzeiten, Salate und Regionales

<b>Terrine Flädlesuppe</b> mit Schnittlauch und Gemüse	5,80
<b>Bunter Blattsalat</b>	10,50
mit Wildkräutern, gereiftem Parmesankäse, Kirschtomaten und French Dressing	
- mit gegrilltem Putensteak	14,90
- mit gegrillten Ochsenfetzen	16,90
- mit gebackenen Champignons und Remouladen Sauce	13,90
<b>Beilagen Salat</b>	5,90
<b>Bodens Brotzeit</b> mit luftgetrocknetem Schinken, würzig geräuchertem Speck, Rinder Salami vom Hausmetzger, gereiftem Bergkäse, Cornichons, geriebenem Kren, Wurzelbrot und Butter	13,50
<b>Herzhafter Wurstsalat</b> mit Lyoner, Emmentaler Käse, Cornichons und Sauerteigbrot	8,90
<b>Gegrillte Kalbsbratwurst</b> [ 160g ) vom Hausmetzger mit Kren, Senf und Wurzelbrot	7,90

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<b>Spätzle mit Rahmsauce</b>	5,50
<b>Frittierte Kartoffelchips mit</b> Ketchup und Mayonnaise	4,90
<b>Schnitzel</b> mit Rahmsauce und Spätzle	7,90

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen. **Sprechen Sie uns einfach an!** Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste ergänzend Darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von Senf, Eier, Milch, Schalenfrüchte und den daraus gewonnenen Erzeugnissen enthalten können.“

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer, Getränkesteuer und Bedienung.

## Schmankerl Küche

<b>Balderschwanger Bergfladen</b> knuspriger Fladen mit Sauerrahm und Bergkäse	
- Honigschinken und Schnittlauch	12,50
- Rucola, Kirschtomaten, Parmesankäse und Olivenöl	12,50
- Rucola, Kirschtomaten, Parmesankäse und gegrillten Ochsenfetzen	16,50
<b>Allgäuer Kässpätzle</b>	9,80
mit würzigem Allgäuer Bergkäse, gerösteten Zwiebeln und Schnittlauch in der gusseisernen Pfanne serviert	
<b>Geröstel</b> von schwäbischen Maultaschen mit Bergkäse und knusprigen Zwiebeln	11,50
<b>Allgäuer Rahmschnitzel</b> mit Spätzle	14,50
<b>Gegrillte Kalbscurrywurst [160g.]</b> mit fruchtiger Currysauce und pikanten Kartoffelchips	11,50
<b>Fisch &amp; Chips</b> knusprig gebackenes Kabeljaufilet mit Kartoffelchips und Remouladensauce	14,50
<b>Allgäuer Würzfleisch vom Kalbstafelspitz</b> mit Wurzelgemüse und Kapern, Bergkäse und Wurzelbrot	14,50

## Süßes

denn „a bisserl was geht immer“

<b>Karamellierter Kaiserschmarrn</b>	9,90
mit Apfelmus und Preiselbeeren in der gusseisernen Pfanne serviert	
<b>Allgäuer Premium Eis aus der Eismanufaktur der Gebrüder Soravia</b>	
<b>Allgäuer Eis</b> Bourbon Vanille, Schokolade, Haselnuss, Stracciatella, Sahne-Kirsch, Joghurt-Maracuja, Sorbet Zitrone, Sorbet Erdbeere	
<b>Eisbecher 150 ml</b>	4,50
<b>Kuchenauswahl</b>	st. 3,70
Fragen Sie nach unseren täglich frischen Kuchen	

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen. **Sprechen Sie uns einfach an!** Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste ergänzend Darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von Senf, Eier, Milch, Schalenfrüchte und den daraus gewonnenen Erzeugnissen enthalten können.“

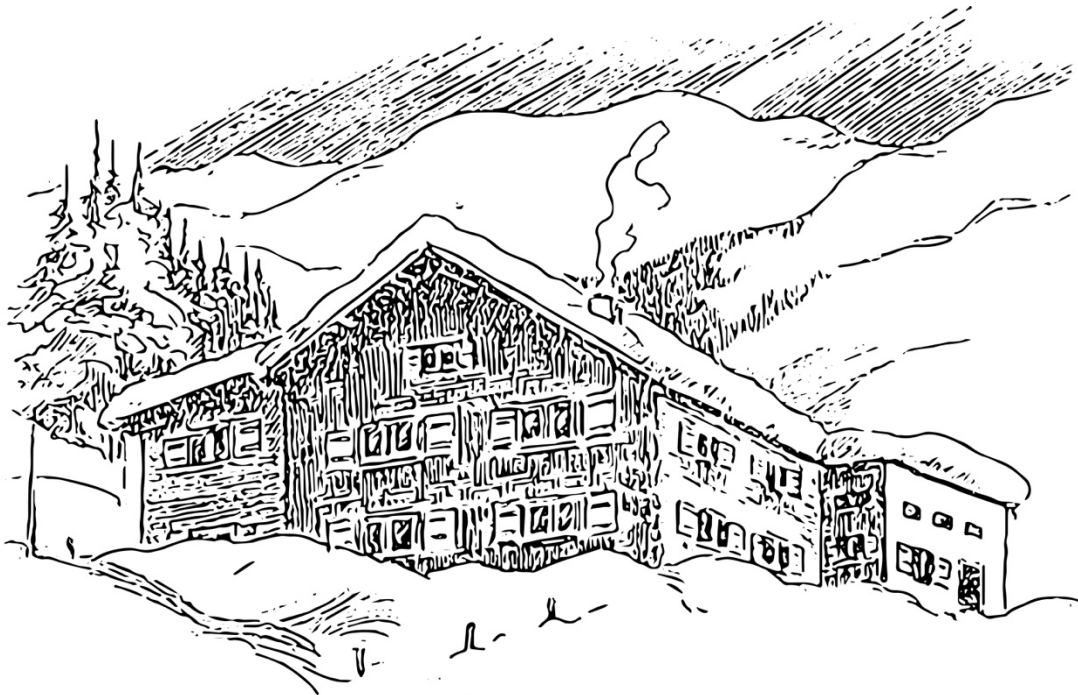
Alle Preise verstehen sich in Euro und sind einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer, Getränkesteuer und Bedienung.

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola, Orangenlimo, Zitronenlimo, Spezi	0,2l	3,00	0,4l	4,00
Cola light oder Cola Zero	0,33 l	3,80		
Orangen, Apfel, Johannisbeer, Pink Grapefruit, Rhabarber Saft	0,2l	3,70	0,4l	4,80
Johannisbeer, Apfel, Orange				
Pink Grapefruit-, Rhabarber- oder Holderblütenschorle	0,2l	2,90	0,4l	3,90
Allgäu Wasser spritzig	0,2l	2,50	0,4l	2,90 1 l 6,00
Allgäu Wasser still	0,25l	2,50	0,7l	5,20
Bergquellwasser	0,2l	1,60	0,4l	2,30 1 l 4,90
<b>Zötler Apfel-Johannisbeere-Bergwiesenheu Limonade</b>	0,33 l	3,70		
<b>Zötler Apfel-Birne-Minze Limonade</b>	0,33 l	3,70		

### *unsere Hausgemachten Limonaden*

spritzige Ingwer -Limetten Minze Limonade			0,4l	4,50
erfrischende Ingwer- Rosa Grapefruit Rosmarin Limonade				



Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen. **Sprechen Sie uns einfach an!** Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste ergänzend Darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von Senf, Eier, Milch, Schalenfrüchte und den daraus gewonnenen Erzeugnissen enthalten können."

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer, Getränkesteuer und Bedienung.

## HEISSGETRÄNKE

Haferl Kaffee	3,50
Haferl Milchkaffee	3,90
Latte Macchiato	3,90
Cappuccino	3,90
Espresso	2,30
Espresso doppelt	3,50
Espresso Macchiato	2,90
Glas Ronnefeldt Leaf Cup Tee ( verschiedene Sorten)	3,30
Heiße Schokolade mit Sahne	3,90

### ...mit Schuss!

Espresso Coretto mit Grappa	3,80
Haferl Kaffee mit Baileys und Sahne	4,90

## BIERE

<b>Zötler Gold</b> vom Fass	0,3l	3,40	0,5l	4,20
<b>Zötler Radler</b> vom Fass	0,3l	3,40	0,5l	4,20
<b>Zötler Hefe</b> vom Fass	0,3l	3,40	0,5l	4,20
<b>Zötler Hefe</b> -alkoholfrei- vom Fass	0,3l	3,40	0,5l	4,20
<b>Zötler Gold</b> -alkoholfrei-			0,5l	4,20
<b>Zötler Korbinian</b> dunkel			0,5l	4,20
Cola Weizen	0,3l	3,40	0,5l	4,20
RUSS (Limo Weizen)	0,3l	3,40	0,5l	4,20

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen. **Sprechen Sie uns einfach an!** Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste ergänzend Darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von Senf, Eier, Milch, Schalenfrüchte und den daraus gewonnenen Erzeugnissen enthalten können."

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer, Getränkesteuer und Bedienung.

## APERITIFE

Glas Sekt „ Mein Allgäu“	0,1l	4,90
Aperol Spritz		6,20
Hugo		6,20
„Die spritzige Zenz“ Prosecco , Mineralwasser und erfrischender Alpeningwer		6,20

## BRÄNDE UND FEINE DESTILATE

aus der Allgäu Brennerei

Alte milde Birne	2cl	3,50
Junge Birne	2cl	3,50
Alte milde Marille	2cl	3,50
Allgäuer Heuschnaps	2cl	3,50
Allgäuer Haselnuss	2cl	3,50
Weißer Schokoladenlikör	2cl	3,50
Enzian	2cl	3,50

## LONGDRINKS UND SPIRITUOSEN

<b>Gin Tonic</b>	mit Bombay Gin	4cl	9,50
<b>Gin Tonic</b>	mit Monkey Gin , Hendricks oder Ginstr ( Stuttgart Dry Gin)	4cl	12,50
<b>Cuba Libre</b>		4cl	9,50
Ramazotti		4cl	3,90
Jägermeister		4cl	3,90
Rüscherl	Asbach Uralt mit Cola	4cl	4,50

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen. **Sprechen Sie uns einfach an!** Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste ergänzend Darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von Senf, Eier, Milch, Schalenfrüchte und den daraus gewonnenen Erzeugnissen enthalten können.“

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer, Getränkesteuer und Bedienung.

## WEINE

### Weißweine – offen

2019 <b>Silvaner</b> - QW -trocken- Juliuspital-Franken-Deutschland	0,2l	5,90
2019 <b>Grad 5</b> - QW -trocken- Collegium Württemberg Württemberg- Deutschland	0,2l	7,50
2019 <b>Grüwe</b> - QW -trocken- Weingut Jurschitsch "Kamptal " - Österreich"	0,2l	7,90

### Rosewein- offen

2019 <b>Sagenhaft</b> - QW -trocken- Weingärtner Cleeborn-Güglingen – Württemberg – Deutschland	0,2l	7,80
--	------	------

### Rotweine - offen

2019 <b>Trollinger mit Lemberger</b> - QW -trocken- Collegium Württemberg Württemberg- Deutschland	0,2l	5,90
2019 <b>Merlot</b> - QW -trocken Weingut Spiess - Rheinhessen - Deutschland ,	0,2l	8,50
2018 <b>Doppio Passo</b> - Primitivo - Salento IGT - Botter - Apulien – Italien	0,2l	8,50

### Weinschorle rot oder weiß

0,25l	5,50
0,5l	9,50

### Weinschorle rosé

0,25l	6,50
0,5l	10,50

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen. **Sprechen Sie uns einfach an!** Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste ergänzend Darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von Senf, Eier, Milch, Schalenfrüchte und den daraus gewonnenen Erzeugnissen enthalten können."

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer, Getränkesteuer und Bedienung.

## FLASCHEN WEINE

### Weißweine

2019 <b>Silvaner</b> - QW -trocken- Juliuspital-Franken-Deutschland	1l	28,50
2019 <b>Grad 5</b> - QW -trocken- Collegium Württemberg Württemberg- Deutschland	0,75l	27,00
2019 <b>Grüwe</b> - QW -trocken- Weingut Jurschitsch "Kamptal " - Österreich"	0,75l	28,00

### Roséwein

2019 <b>Sagenhaft</b> - QW -trocken- Weingärtner Cleebronn-Güglingen – Württemberg – Deutschland	0,75l	28,00
---	-------	-------

### Rotweine

2019 <b>Trollinger mit Lemberger</b> - QW -trocken- Collegium Württemberg Württemberg- Deutschland	1l	28,50
2019 <b>Merlot</b> - QW -trocken Weingut Spiess - Rheinhessen - Deutschland ,	0,75l	31,00
2018 <b>Doppio Passo</b> - Primitivo - Salento IGT - Botter - Apulien – Italien	0,75l	31,00

## SEKT & PROSECCO

Cuvée 1821 - <b>Prosecco</b> - Spumante DOC - Brut - Zonin - Venetien - Italien	0,2l	9,50	0,75l	29,00
<b>Sekt „Mein Allgäu“</b>			0,75l	26,00

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen. **Sprechen Sie uns einfach an!** Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste ergänzend Darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von Senf, Eier, Milch, Schalenfrüchte und den daraus gewonnenen Erzeugnissen enthalten können.“

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer, Getränkesteuer und Bedienung.