



Authentische Bergküche ***Brotzeiten, Salate und Regionales***

Vital Bowl 12,90 €

Knackiger Wildkräutersalat, Kirschtomaten und rote Beete,
dazu Linsen, Radieschensprossen und Parmesansplittern

- wahlweise mit Alpenkräuter Vinaigrette, Cesars Dressing, Balsamico Dressing

alternativ dazu:

- mit gebackenem Hähnchenbrustfilet 16,50 €

- mit Falafel und Tsatsiki 16,50 €

Bodens Brotzeit 13,50 €

mit Wacholderrrauch-Schinken, luftgetrocknetem Bergschinken, Bergkäse,
Fenchel – und Hirschsalami, Meerrettich, Essiggurke und Gewürzbrot

Herzhafter Wurstsalat 9,90 €

mit Lyoner, Emmentaler Käse, Cornichons und Sauerteigbrot

Griesnockerlsuppe

mit Schnittlauch und Gemüse 5,50 €

Obatzter

mit Zwiebeln, Kräutern und Gewürzbrot 6,50 €

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.



Käse- und Mehlspeis-Küche

Balderschwanger Bergfladen knuspriger Roggen-Malz-Fladen

- mit Sauerrahm, Bergkäse und Schinkenspeck 14,50 €

- mit Sauerrahm, Bergkäse, Kirschtomaten und Rucola 14,50 €

Allgäuer Kässpätzle 14,50 €

mit würzigem Allgäuer Bergkäse, gerösteten Zwiebeln und Schnittlauch

Herzhaftes aus der Bergküche

Bodens Beef Burger vom Angus Rind 16,50 €

170 g, mit gegrilltem Gemüse, Bergkäse, Röstzwiebeln, hausgemachter BBQ-Sauce und gebackenen Kartoffeln und Sour Cream

Knuspriges Schnitzel 16,50 €

200g in Butterschmalz gebacken, Kartoffel-Gurkensalat und Spiegelei

Allgäuer Käserahmschnitzel 16,50 €

mit Bergkäse überbacken, dazu Rahmsauce und Spätzle

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.



Für die kleinen Gäste

Spätzle	5,90 €
mit Rahmsauce	
Portion Pommes Frites	5,50 €
mit Ketchup und Mayonnaise	
Knuspriges Schnitzel	8,50 €
mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise	

Süßes

„a bisserl was geht immer“

Stück hausgemachter Kuchen	4,90 €
verschiedene Kuchen vom Kuchenbuffet	
Karamellierter Kaiserschmarrn	13,50
mit Apfelmus und Preiselbeeren in der gusseisernen Pfanne serviert	
Allgäuer Premium Eis aus der Eismanufaktur der Gebrüder Soravia	
Allgäuer Eis Bourbon Vanille, Schokolade, Haselnuss, Stracciatella, Sahne-Kirsch, Joghurt-Maracuja, Sorbet Zitrone, Sorbet Erdbeere	
Eisbecher 150 ml	4,90 €

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.



Alkoholfreie Getränke

Cola, Spezi, Orangen/Zitronenlimonade	0,4l	4,20 €
Cola Zero	0,33l	3,90 €
Apfel/Orangen/Rosa Grapefruit/Johannisbeere	0,4l	4,20 €
Allgäu Wasser spritzig	0,4l	3,80 €
Bergquellwasser	0,4l	3,50 €

Limonaden

Heugäuer Apfel-Birne-Minze Limonade	0,3l	3,90 €
Heugäuer Apfel-Johannisbeere- Bergwiesenheu	0,3l	3,90 €

Allgäuer Hidde Schbrudl (Kräuterlimonade)

0,5l 4,50 €

Übersetzung von "Hidde": Alpe

Übersetzung von "Schbrudl": Limonade

Hausgemachte Ingwer - Limonade

0,4l 4,50 €

Limetten Minze Limonade

Sauer macht Lustig

0,4l 4,50 €

hausgemachte Holunderblüten Zitronen Limonade

Heißgetränke

Haferl Kaffee	3,60 €
Haferl Milchkaffee	4,60 €
Latte Macchiato	4,60 €
Cappuccino	4,60 €
Espresso	2,50 €
Espresso doppelt	3,50 €
Glas Ronnefeldt Leaf Cup Tee (verschiedene Sorten)	3,80 €
Heiße Lindt Schokolade mit Sahne	4,50 €
Heißer Ingwer	4,50 €

mit Schuss

Espresso Coretto mit Grappa	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.



Biere

Zötler Gold vom Fass	0,5l	5,00 €
Zötler naturtrübes Kellerbier im Steinkrug	0,5l	5,00 €
Zötler Radler vom Fass	0,5l	5,00 €
Zötler Hefe vom Fass	0,5l	5,00 €
Zötler Hefe – alkoholfrei	0,5l	5,00 €
Zötler Gold – alkoholfrei	0,5l	5,00 €
Cola Weizen	0,5l	5,00 €
Limo Weizen	0,5l	5,00 €

Aperitif

Glas „Allgäu Sekt“	0,1l	6,50 €
Aperol Spritz		6,50 €
Ramazotti Fresco Lemon Tonic Spritz		6,50 €
Belsazar (leichter Wermut aus dem Schwarzwald) Rosé Tonic Spritz		6,50 €

Brände und feine Destillate *aus der Allgäu Brennerei*

Enzian	2cl	3,80 €
Williams Christ	2cl	3,80 €
Alte milde Birne	2cl	3,80 €
Alte milde Marille	2cl	3,80 €
Allgäuer Haselnuss	2cl	3,80 €
Allgäuer Heuschnaps	2cl	3,80 €
Weißer Schokoladenlikör	2cl	3,80 €

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.



Spirituosen

Ramazotti	4cl	4,50 €
Allgäuer Kräuter auf Eis mit Zitrone	4cl	4,50 €

Gin Tonic

Hendricks Gin William Grant & Sons Schottland	4cl	12,50 €
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin - Black Forest Distillers - Deutschland	4cl	12,50 €
GINSTR Stuttgart Dry Gin - Deutschland	4cl	12,50 €

Offene Weine

Weißweine

2021 - Merlot - Blanc de Noir QW trocken - Bamberger Deutschland	0,2l	7,90 €
2021 - Grau Weiss Grau & Weissburgunder trocken - VDP Gutswein Max Müller Franken	0,2l	7,90 €
2020 - Brolettino - Lugana - DOC Cà dei Frati - Gardasee – Italien	0,2l	9,50 €

Rotweine

Rot und Wild Cuvée QW trocken - Christian Hirsch - Württemberg – Deutschland	0,2l	9,50 €
2020 - Ursprung Rotwein Cuvée QW trocken - Weingut Markus Schneider - Pfalz – Deutschland	0,2l	11,50 €
2018 - Mèria - Rosso Toscana - IGP Serpaia di Endrizzi - Maremma - Italien	0,2l	11,50 €

Weinschorle rot oder weiß	0,2l	4,90 €
	1 l	22,00 €

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.



Flaschen Weine

Weißweine

2021 - Grau Weiss Grau & Weissburgunder - trocken VDP Gutswein - Max Müller Franken	0,75l	30,00 €
2021 - Merlot - Blanc de Noir QW trocken - Bamberger	0,75l	30,00 €
2020 - Brolettino - Lugana - DOC Cà dei Frati - Gardasee	0,75l	36,50 €

Rotweine

Rot und Wild QW trocken - Christian Hirsch - Württemberg	0,75l	35,00 €
2020 - Ursprung Rotwein Cuvée QW Weingut Markus Schneider - Pfalz	0,75l	41,00 €
2018 - Mèria - Rosso Toscana - IGP Serpaia di Endrizzi - Maremma	0,75l	42,00 €

Sekt

2018 - Blanc de Noirs - Winzersekt - Brut Sekthaus Krack - Pfalz – Deutschland - RS: Spätburgunder	0,75l	41,00 €
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	---------

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.