



BODEN

- BALDERSCHWANG -

Herzlich Willkommen im Alphotel Boden, Ihrer urigen Berghütte in Balderschwang!
Inmitten der malerischen Berglandschaft und umgeben von grünen Wiesen und Gipfeln
bietet unser gemütliches Alphotel auf 1240 Meter über NN eine herzliche
Einkehrmöglichkeit für alle Wanderer und Bergliebhaber. Nach einem erholsamen Tag auf
den Wanderwegen und Bike Trails laden wir Sie ein, sich auf unserer Sonnenterrasse von
unserer alpinen Küche sowie erfrischenden Getränken verwöhnen zu lassen.

Das Alphotel Boden Balderschwang – wo der Genuss eine malerische Auszeit auf der
Sonnenterrasse findet!



Herzhaftes aus der Bergküche

Herzhafter Wurstsalat

mit Lyoner, Emmentaler, Cornichons, serviert mit Sauerteigbrot

11

Kasnockerl Bowl

gebr. Bergkasnockerl, knackige Ackersalate, Kirschtomaten, rote Beete,
Radischensprossen, Parmesansplitter, Alpenkräuter Vinaigrette

16

Boden´s Brotzeit

luftgetrockneten & geräucherter Schinken, Kaminwurzeln & Hauswurst vom Balderschwanger Rind,
Obatzter, Bergkäse, Meerrettich, Essiggurke und Schüttelbrot

16

Hendel Bowl

gebr. Maishähnchenbrust, knackige Ackersalate, Kirschtomaten,
Radischensprossen, Parmesansplitter, Alpenkräuter Vinaigrette

17

Balderschwanger Bergfladen

knuspriger Fladen mit Sauerrahm & Bergkäse
wahlweise mit **Schinkenspeck** oder **Kirschtomaten/Rucola**

17

Allgäuer Kässpätzle

mit würzigem Allgäuer Bergkäse, geschmorten Zwiebeln, Schnittlauch
dazu Blattsalat mit Alpenkräuter Vinaigrette

17

Kartoffelgnocci

Bergkäserahmsauce, Rucola, Kirschtomaten

17

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.

Karamellierter Kaiserschmarrn

mit Apfelmus und Preiselbeeren

17

Bodens Burger

150g Beef Patty, Tomate, Käse, Bacon, Cole Slaw, frittierte Kartoffel, Homemade BBQ Sauce

19

Falafel Burger

Falafel Plätzchen, pikantes Paprikapüree, gegrilltes Gemüse, frittierte Kartoffel

19

Knuspriges Schnitzel vom Landschwein

2 Stück Schweineschnitzel in Butterschmalz gebacken, Pommes Frites, Preiselbeeren, Blattsalate mit Alpenkräuter Vinaigrette

21

Für die kleinen Gäste

Spätzle

mit Rahmsoße

8

Portion Pommes Frites

Ketchup und Mayonnaise

8

Knuspriges Schnitzel

Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise

12

„für alle die noch a bisl Platz haben“

Stück hausgemachter Kuchen

verschiedene Kuchen vom Kuchenbuffet

5

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

Aus der Familienbrauerei Zötler in Rettenberg

Zötler Bier, eine Verbindung von Tradition und Qualität, entführt dich in die Geschichte des exquisiten Brauhandwerks. Seit Generationen steht Zötler für meisterhaft gebrautes Bier, ein Erbe, das sich in jedem Schluck widerspiegelt. Genieße die Perfektion in jedem Tropfen und entdecke die zeitlose Qualität eines Bieres, welches mit Hingabe und Expertise gebraut wird!

Vom Fass

| | | | |
|--|--|------|-----|
| Zötler Gold | | 0,5l | 5,4 |
| Zötler Hefeweizen | | 0,5l | 5,4 |
| Zötler Kellerbier im Steinkrug (naturtrüb) | | 0,5l | 5,4 |
| Zötler Radler | | 0,5l | 5,4 |
| Zötler Hefeweizen /Zitronenlimonade | | 0,5l | 5,4 |
| Zötler Hefeweizen / Cola | | 0,5l | 5,4 |

Flaschenbiere im Glas

| | | | |
|-------------------|---------------|------|-----|
| Zötler Hefeweizen | – alkoholfrei | 0,5l | 5,4 |
| Zötler Gold | – alkoholfrei | 0,5l | 5,4 |

Alkoholfreie Getränke

| | | | | |
|--|------|-----|-------|-----|
| Bergquellwasser | 0,4l | 3,8 | 1,0l | 5,8 |
| Allgäu Wasser spritzig | 0,4l | 4,1 | 1,0l | 6,2 |
| Cola, Spezi, Orangenlimo, Zitronenlimo | | | 0,4l | 4,5 |
| Saftschorlen: Apfel/Orange/Johannisbeere | | | 0,4l | 4,5 |
| Cola Zero | | | 0,33l | 4,2 |
| Hausgemachte Limonade – Ingwer-Limette-Minze | | | 0,4l | 4,8 |
| Hausgemachte Limonade – Holunder-Zitrone-Minze | | | 0,4l | 4,8 |
| Heugäuer Apfel-Birne-Minze | | | 0,3l | 4,2 |
| Heugäuer Apfel-Johannisbeere- Bergwiesenheu | | | 0,3l | 4,2 |
| Allgäuer Hidde Schbrudl (Kräuterlimonade) | | | 0,5l | 4,9 |

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.

Heiße Getränke

| | |
|--|-----|
| Haferl Kaffee | 3,8 |
| Haferl Milchkaffee | 4,8 |
| Latte Macchiato | 4,8 |
| Cappuccino | 4,8 |
| Espresso | 2,5 |
| Espresso doppio | 3,5 |
| Glas Ronnefeldt Leaf Cup Tee (verschiedene Sorten) | 4,0 |
| Heiße Lindt Schokolade mit Sahne | 4,9 |
| Heißer Ingwer | 4,9 |

...mit Schuss!

| | |
|--|-----|
| Haferl Kaffee mit Baileys und Sahne | 5,9 |
| Lumumba (heiße Schoko mit Rum) mit Sahne | 5,9 |
| Espresso Coretto mit Grappa | 4,5 |

Aperitif

| | | |
|---------------------|--|----------|
| Ingwer Spritz | Winzersekt und erfrischende Alpeningwer | 7,9 |
| Aperol Spritz | Winzersekt Aperol, Orange | 7,9 |
| Hugo | Winzersekt, Holunder und Zitrone | 7,9 |
| Belsazar Tonic | erfrischender Vermouth aus dem Schwarzwald | 7,9 |
| 2018 Blanc de Noirs | Winzersekt - Brut | 0,1l 6,6 |

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.

Brände und feine Destillate

Aus der Allgäu Brennerei

| | | |
|--------------------------------------|-----|-----|
| Enzian | 2cl | 3,9 |
| Williams Christ | 2cl | 3,9 |
| Alte milde Birne | 2cl | 3,9 |
| Alte milde Marille | 2cl | 3,9 |
| Allgäuer Haselnuss | 2cl | 3,9 |
| Allgäuer Heuschnaps | 2cl | 3,9 |
| Weißer Schokoladenlikör | 2cl | 3,7 |
| Allgäuer Kräuter auf Eis mit Zitrone | 4cl | 4,8 |

weitere Spirituosen

| | | |
|--|-----|-----|
| Ramazotti auf Eis mit Zitrone | 4cl | 4,6 |
| Rüscherl Asbach Uralt mit Cola | 4cl | 4,6 |
| Grappa Trentino Italien | 2cl | 6,6 |
| Flying Hirsch Jägermeister mit Red Bull | 4cl | 6,9 |

Gin

serviert mit Thomas Hendricks Tonic Water, Zitrone/Gurke

| | | |
|--|-----|------|
| Hendricks William Grant & Sons - Schottland | 4cl | 12,5 |
| Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin – Black Forest Distillers – Deutschland | 4cl | 12,5 |
| GINSTR Stuttgart Dry Gin – Deutschland | 4cl | 12,5 |

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.

Offene Weine

Weißweine

| | | |
|--|------|-----|
| 2022 - Chardonnay QW trocken - Bamberger Deutschland | 0,2l | 9,5 |
| 2022 - Grau Weiss Grau & Weissburgunder trocken - VDP Gutswein Max Müller Franken | 0,2l | 9,5 |
| 2020 - Brolettino - Lugana - DOC Cà dei Frati - Gardasee – Italien | 0,2l | 11 |

Rotweine

| | | | | |
|--|------|-----|-----|------|
| Rot und Wild Cuvée QW trocken - Christian Hirsch - Württemberg – Deutschland | 0,2l | 9,5 | | |
| 2020 - Ursprung Rotwein Cuvée QW trocken - Weingut Markus Schneider - Pfalz – Deutschland | 0,2l | 12 | | |
| Weinschorle rot oder weiß | 0,2l | 6,5 | 0,5 | 12,5 |

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.

Flaschenweine

Weißweine

| | | |
|--|-------|----|
| 2022 - Grau Weiss Grau & Weissburgunder - trocken VDP Gutswein - Max Müller Franken | 0,75l | 32 |
| 2022 - Chardonnay Salzl - Burgenland Österreich | 0,75l | 32 |
| 2020 - Brolettino - Lugana - DOC Cà dei Frati - Gardasee | 0,75l | 41 |

Rotweine

| | | |
|--|-------|----|
| Rot und Wild QW trocken - Christian Hirsch - Württemberg | 0,75l | 35 |
| 2020 - Ursprung Rotwein Cuvée QW Weingut Markus Schneider - Pfalz | 0,75l | 42 |

Sekt

| | | |
|---|-------|----|
| 2018 - Blanc de Noirs - Winzersekt - Brut Sekthaus Krack - Pfalz – Deutschland - RS: Spätburgunder | 0,75l | 44 |
|---|-------|----|

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.