

## **Aus Oma`s Suppentopf**

***Flädlesuppe*** a,b,d,f **€ 5,80**

 ***Brätknödelsuppe*** 2,a,b,d,f, **€ 6,40**

 ***Allgäuer Käserahmsuppe*** 2,a,d, **€ 6,70**

## **Salate**

***Beilagensalat*** **€ 6,40**

***Großer gemischter Salat*** **€ 11,50**

***mit Forellenfilet*** **€ 18,50**

***mit Rindfleischstreifen*** **€ 21,50**

***mit Hähnchenbruststreifen*** **€ 17,20**

## Hauptgerichte



**Paniertes Schnitzel vom Landschwein mit Pommes**  
€ 15,20



**Schweinefilet vom Landschwein mit Gemüse  
mit geschwenkten Petersilkartoffeln** a,e,f,g  
€ 23,50



**Zwiebelrostbraten mit Allgäuer Kässpätzle** a,b,f,g,  
€ 26,20



**Rinderroulade mit Spätzle und Blaukraut**  
€ 23,50



**Gebratene Hähnchenbrust auf Gemüsestreifen  
mit Kurkuma Tagliarini** a,b,  
€ 19,30

**Chicken Kokos-Curry mit Reis** € 19,80

Für Beilagen Änderungen verrechnen wir 1,50 €  
und für Käsespätzle und Semmelknödel 2,00 €

**Gemüsereis an Weißweinsoße  
mit Lachsfilet  
mit Forellenfilet**

€ 22,50  
€ 19,50

**Hirschmedaillons auf hausgemachten Chilibandnudeln  
mit frischer Mischpilzgarnitur** 2,3 a,b,d, € 24,80



**Hirschragout mit Semmelknödel und  
Preiselbeeren** 2,3,a,b,d,h,

€ 22,80



**Zweierlei vom Damhirsch mit Bratwurst und Fleischpaddy  
dazu Wirsinggemüse und Bratkartoffeln** 2,3,4  
€ 19,50



**Allgäuer Hirschburger vom Damwild  
gefüllt mit Rucola, Bergkäse, Zwiebeln dazu Pommes**  
2,b,d,f,g,a

€ 18,40

**Extra Portion Blaukraut oder Wirsinggemüse** € 4,20

**Wenn's mol kui Floisch sei soll**

	<b>Allgäuer Käsespätzle mit Salatteller</b>	a,b,d,	€	<b>17,60</b>
	<b>Wirsingküchle auf Bergkässofße mit Salatteller</b>	2,a,b,d,f	€	<b>17,60</b>
	<b>feine Tagliarini mit Pilzrahmsoße, Bio- Bergkäsraspel und Salatteller</b>	a,b,d,f,	€	<b>17,60</b>

**Ab 14 Uhr**

<b>Wurstsalat mit Brot mit Bratkartoffeln</b>	€	<b>11,20</b>
	€	<b>15,10</b>
<b>Schweizer Wurstsalat mit Brot Mit Bratkartoffeln</b>	€	<b>12,90</b>
	€	<b>16,80</b>
<b>Toast „Hawaii“ (Mit Schinken, Ananas und Käse überbacken)</b>	€	<b>11,50</b>

## Dessert

<b>Gemischtes Eis (Haselnuss, Vanille, Erdbeer)</b>	€ 5,20
<b>mit Sahne</b>	€ 5,90
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b>	
<b>und Sahne</b>	€ 7,80
<b>Kaiserschmarren mit Vanilleeis</b>	
<b>und Sahne</b>	€ 8,60
<b>Apfelküchle mit Vanilleeis</b>	
<b>und Sahne</b>	€ 8,60
<b>Schokotörtchen mit flüssigem Kern</b>	
<b>und 1 Kugel Vanilleeis</b>	€ 8,90
<b>Affogato</b>	€ 3,90

**Biere**

<b>Post Edel Privat</b>	<b>vom Faß</b>	<b>0,33l</b>	<b>€</b>	<b>3,30</b>
<b>Post Edel Privat</b>	<b>vom Faß</b>	<b>0,5 l</b>	<b>€</b>	<b>4,30</b>
<b>Radler</b>		<b>0,5 l</b>	<b>€</b>	<b>4,30</b>
<b>Post Hefeweizen</b>	<b>vom Faß</b>	<b>0,5 l</b>	<b>€</b>	<b>4,70</b>
<b>Post Weizen dunkel</b>		<b>0,5 l</b>	<b>€</b>	<b>4,50</b>
<b>Post Pils</b>		<b>0,33l</b>	<b>€</b>	<b>3,90</b>
<b>Cola Weizen</b>		<b>0,5 l</b>	<b>€</b>	<b>4,70</b>
<b>Russ</b>		<b>0,5 l</b>	<b>€</b>	<b>4,70</b>
<b>Allgäu Weise leicht</b>		<b>0,5 l</b>	<b>€</b>	<b>4,50</b>
<b>Frei Bier Post alkoholfrei</b>		<b>0,33l</b>	<b>€</b>	<b>3,90</b>
<b>Post Hefeweizen alkoholfrei</b>		<b>0,5 l</b>	<b>€</b>	<b>4,30</b>

<b>Alkoholfreie Getränke</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
<i>Siebers Quelle</i>	€ 3,10	€ 4,60
<i>Zitronensprudel</i>	€ 3,10	€ 4,10
<i>Orangensprudel</i>	€ 3,10	€ 4,10
<i>Cola</i>	€ 3,10	€ 4,10
<i>Cola-Mix</i>	€ 3,10	€ 4,10
<i>Apfelsaft/ Schorle naturtrüb</i>	€ 3,10	€ 4,10
<i>Orangensaft/ Schorle</i>	€ 3,10	€ 4,10
<i>Johannisbeerschorle</i>	€ 3,10	€ 4,10
<i>Maracujaschorle</i>	€ 3,10	€ 4,10
 <i>Kräutersprudel 0,5 l</i>		€ 4,30

### Warme Getränke

<i>Große Tasse Kaffee</i>	€ 3,90
<i>Latte Macchiato</i>	€ 4,10
<i>Cappuccino</i>	€ 4,10
<i>Große Tasse Schokolade</i>	€ 4,10
<i>Glas Tee</i>	€ 3,40
<i>Espresso</i>	€ 2,80
<i>Doppelter Espresso</i>	€ 3,90
<i>Espresso Macchiato</i>	€ 3,10

## Spirituosen

### **Alte Bodensee Hausbrennerei Steinhauser Kressbronn**

	<b>Haselnuss</b>	<b>2 cl</b>	<b>€</b>	<b>4,40</b>
	<b>Allgäuer-Heu Likör</b>	<b>2 cl</b>	<b>€</b>	<b>4,00</b>
	<b>alter Bodensee Obstler</b>	<b>2 cl</b>	<b>€</b>	<b>4,40</b>
	<b>Bodensee Himbeergeist</b>	<b>2 cl</b>	<b>€</b>	<b>4,20</b>
	<b>Bodensee Williams</b>	<b>2 cl</b>	<b>€</b>	<b>4,60</b>
	<b>Bodensee Ramazotti</b> <b>Hopfen-Kräuterlikör</b>	<b>2 cl</b>	<b>€</b>	<b>4,00</b>
	<b>Erdbeer-Rhabarber Likör</b>	<b>2 cl</b>	<b>€</b>	<b>4,00</b>
	<b>Marillen Likör</b>	<b>2 cl</b>	<b>€</b>	<b>4,40</b>

# Weinkarte

<i>Weißweine</i>	$\frac{1}{4} \text{ l}$	$1 \text{ l}$
<i>Kressbronner Berghalde Müller-Thurgau (Trocken) 12,0 %</i>	€ 6,90	€ 25,60
<i>Stettener Heuchelberg Riesling (Württemberg) (Halbtrocken) 11,0 %</i>	€ 6,20	€ 22,00
<i>Auggener Schäf Gutedel (Baden) (Trocken) 12,0 %</i>	€ 6,50	€ 24,00
<i>Französischer Landwein (Trocken) 12,5%</i>	€ 6,20	€ 22,00

## Rosewein

**Kressbronner Berghalde  
Spätburgunder Weißherbst  
(halb trocken) 12,0%** € 7,20 € 26,80

## ***Rotweine***

1/4 l

1 l

**Kressbronner Berghalde  
Spätburgunder (trocken) 12,5 %**

**€ 7,20**

€ 26,80

**Haberschlachter Heuchelberg  
Trollinger mit Lemberg  
(halbgetrocknet) 12,0 %**

**€ 6,80**

**€ 25,50**

**Lauffener Katzenbeißer  
Schwarzriesling (Trocken) 12,0%**

**€ 6,80**

€ 25,50

## **Französischer Landwein (Trocken) 12,5 %**

**€ 6,50**

€ 24,00

Sekt

## **Marke unseres Hauses (Trocken) (0,75L)**

**€ 25,00**

## **Piccolo (Trocken) (0,2L)**

€ 6,80

**Chardonnay Sekt (Trocken)  
(0,75L)**

## **Flaschenweine und Sekt**

***Seeperle Spätburgunder (Trocken) 0,5 l***      € **14,00**

***Seeperle Spätburgunder Weißherbst  
(halb trocken) 0,5 l***      € **15,00**

***Seeperle Müller-Thurgau (Trocken) 0,5 l***      € **15,00**

## **Alkoholfrei**

***Petit Bellot Blanc Alkoholfrei (0,75l)  
Frankreich (Weißwein)***      € **24,50**

***Petit Bellot Rouge Alkoholfrei (0,75l)  
Frankreich (Rotwein)***      € **24,50**

***Sekt Alkoholfrei (0,75l)***      € **29,00**

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Phosphat
- (a) enthält Weizen

- (b) Enthält Hühnerei
- (c) Enthält Erdnüsse
- (d) Enthält Kuhmilch
- (e) Enthält Mandeln
- (f) Enthält Sellerie

- (g) Enthält Senf
- (h) Enthält Sulphit





# Ente gut..... alles gut

Ofenfrische Entengerichte in der Adventszeit

Ofenfrische Entenkeule in Rosmarinsoße, dazu  
Apfelblaukraut und  
Hokkaidokürbis-Kartoffelknödel                    23,80 €

gebratene Barbarie Entenbrust  
auf Gemüsestreifen, Sojasprossen  
und Wildreis    26,80 €

Lebkuchenhalbgefrorenes mit  
lauwarmen Zwetschgen und Sahne                    10,80 €