

Aus dem Suppentopf

EUR

Rinderkraftbrühe mit schwäbischen Maultaschen (2 Stück)	4,20
Rinderkraftbrühe mit Leberspätzlesuppe	3,60
Rinderkraftbrühe mit zwei Brätknödel und Backspätzle	3,90
Allgäuer Hochzeitsuppentopf (zum Sattessen), Leberspätzle, Brätknödel, Maultasche, Gemüse und Backspätzle	6,20
Zwiebelsuppe mit einem Schuss Bier verfeinert und mit Käse überbacken	3,90
Allgäuer Käserahmsuppe mit Sahnehaube, Croutons	3,90
Hausgemachte ung. Kesselgulaschsuppe, pikant mit Brot	4,20
Große Portion mit Brot oder Semmelknödel	6,20



Brotzeiten und weitere kleine Gerichte, finden Sie weiter hinten in unserer Karte!!!!

Kleine Köstlichkeiten zu Beginn:

Carpaccio nach Art des Hauses, mariniertes argentinisches rohes Rindfleisch, mit Parmesanspäne und Rucola, dazu Knoblauchtoast	12,90
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, fein garniert, mit Reibekuchen	Vorspeise 9,90 Hauptspeise 12,90
Portion Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter überbacken, dazu Toast	9,90

Gerichte die mit einem Stern* gekennzeichnet sind, gibt es auch als Seniorengerichte € 1,60 Ermäßigung!!!!!!

Umbestellung auf Käsespätzle oder Bratkartoffeln € 1,50

„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“

Salate und Toast:

EUR

Gemischter Salatteller nach Saison	3,90
Große bunte Salatschüssel mit Schinken (17)- u. Käsestreifen	6,90 *
Thunfischsalat Großer gemischter Salat mit Thunfisch, roten Zwiebeln und Tomaten	7,90 *
Großer gemischter Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Champignons	10,50 *
Wiener Hühnersalat, großer bunter Salat mit gebackenen Hühnerfiletstücken und gekochtem Ei	10,50 *
Salattopf „Gourmet“ Gemischte Salate mit gegrillten Fischfilets und Garnelen, Sauce Remoulade, Knoblauchtoast(2,3,4)	13,90
Italienischer Sommersalat mit Tomaten und Mozzarella, Oliven(1,2,4), Balsamico-Olivenöldressing	8,50
<u>Die Salate werden mit unserem hausgemachten Dressing serviert, gerne bereiten wir Ihnen die Salate auch mit Essig-Öl zu. (2,3,11,4)</u>	
Schinken(17)-Käse-Toast(2) mit kleiner Salatgarnitur	5,90
Hawaii-Toast(17), mit Ananas, kleine Salatgarntiur	6,90
Bauerntoast, getoastetes Bauernbrot mit Wammerl, Pfefferoni und Käse überbacken, Spiegelei, kleine Salatgarnitur(17)	8,50
Haustoast, verschiedene Medaillons vom Grill, auf Toast(2), mit gebratenen Champignons, große Salatgarnitur, Cocktailsauce	12,90
Brust vom bay. Freilandhähnchen vom Grill, auf Toast(2), umringt von herzhaften Salaten, Kräuterbutter	11,50
<u>Äplertoast</u> , Schweinrückenmedaillons auf Bauernbrot, gebratene Speckscheibe, mit Bergkäse überbacken, Röstzwiebel, Salatgarnitur	10,50

Brauhausmankerln:

EUR

Tiroler Kässpätzle mit Röstzwiebel und Blattsalate	8,00 *
Krautspätzle mit Speckstreifen ⁽²⁾ und Sauerkraut	7,50 *
Maultaschen in Tomatensauce ⁽²⁾ und Bergkäse überbacken	7,50 *
Allgäu Schmaus, gebratener Krautkrapfen, Käsespätzle, abgeschmelzte Maultasche mit Zwiebel, Salatgarnitur	9,90
Brauhaus-Gröstl, Kartoffelscheiben, Speck ⁽²⁾ -, Wurst ⁽¹⁷⁾ - u. Bratenwürfel, in der Pfanne gebraten, mit Spiegelei und Krautsalat	7,50 *

Allgäu Quartett,
Schweinebraten, Maultasche,
Käsespätzle, Semmelknödel,
Dunkelbiersauce, Röstzwiebel
€ 12,90

Allgäu Teller,
Schweinebraten, Kasslerhals,
Brätknödel, auf Krautspätzle,
Bratensauce
€ 12,00

Ofenfrisches Bauernschweinsbraten mit Dunkelbiersauce, dazu Blaukraut und Semmelknödel	10,50 *
Knusprige große Schweinshaxe , Bockbiersauce, mit Sauerkraut und Kartoffelknödel ⁽⁵⁾	12,90
Brauerteller , Kassler, Medaillons vom Schweinerücken, gebratenes Wammerl, Schweinsbratwürstel, auf Sauerkraut, gemischte Knödel, Dunkelbiersauce, Meerrettich	12,90
Lammhax'l aus dem Rohr , Kräuternatursauce, Bratkartoffeln und Speckbohnen	14,50
Allgäuer Bergler Pfännle Feines Rahmgeschnetzeltes vom Hähnchenbrüstchen, mit Bergkäse überbacken, dazu Bauernröstitaler und buntes Gemüse	12,90 *
Bierkutschertopf Rind- und Schweinemedaillons, vom Grill, auf Kässpätzle, Pilzsauce ⁽²⁾ , Röstzwiebel	15,50 *

Aus Pfanne, Rost und Grill:

EUR

Steirer Schnitzel , vom Schwein, mit Kürbiskernpanade gebacken, dazu Kartoffel-Gurken-Salat	10,50 *
Schweineschnitzel „Wiener Art“ , Preiselbeeren mit Pommes frites und gemischten Salat ODER mit Kartoffelsalat und gemischten Salat	12,90 *
Jägerschnitzel , Schweineschnitzel mit Waldpilz-Speck-Sauce, dazu Pommes frites und gemischten Salat	12,90 *
Schweizer Schnitzel , Schweineschnitzel vom Grill, mit Schinken und Käse überbacken, grüne Rahmnudeln, Sauce Remoulade ⁽¹⁷⁾	11,90 *
Brust vom bayrischen Freilandhähnchen , vom Grill, mit Rahmsauce, dazu Butterreis und buntem Gemüse	12,90 *
Cordon bleu , Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, gebacken, dazu Pommes frites und gemischter Salat	13,50
Fleischspieß , nach Art des Hauses, verschiedene Medaillons und Würstel, vom Grill, mit Röstzwiebel, Cocktailsauce dazu Pommes frites und gemischtem Salatteller	14,50
Grillteller , Schwein, Rind- und Hähnchenmedaillon, Speck, Würstel, mediterranen Gemüse, Kräuterbutter, Pommes frites	15,90
Zwiebelrostbraten (ca. 200g), Röstzwiebel, Käsespätzle	17,50 *
Rumpsteak (ca. 250g) vom Angus Rind, vom Grill , mit Pommes frites, Kräuterbutter	22,00
Gefülltes Rumpsteak (ca. 250g) , mit Schinken und Käse, dazu Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Cocktailsauce	23,00
Rumpsteak (ca. 250g) vom Angus Rind „Madagaskar“ mit Pfeffersauce, dazu Speckbohnen und Bauernröstitaler	24,40

Sudhaus-Schnitzel vom Schwein, in Senf-Malzpanade gebacken, dazu Bratkartoffeln, kleine Salatgarnitur, Biermayo	13,50
---	-------

Spare-Ribs , mit Kräuterbutter und BBQ-Sauce, Folienkartoffel mit Kräuterquark oder Pommes frites oder großer Salat	€ 13,90
--	---------

Vegetarische- und Nudel Ecke:

EUR

4 Stück Reibekuchen mit Apfelmus⁽³⁾

6,00

Gebackener Bergkäse an marinierten Blattsalaten,
Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Wildpreiselbeeren

9,90

Gemüsegrillteller

Verschiedenes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika und
Grilltomate), dazu Folienkartoffel und Spiegelei

9,90

Spätzlepfanne

Spätzle mit Gemüse und Champignons, mit
Sahne verfeinert und Käse überbacken

7,50 *

Knoblauchspaghetti (pikant)

mit Pfefferoni⁽²⁾ und Champignon, dazu gemischter Salat

8,50 *

Bergler Spaghetti, mit Bolognese,
überbacken mit Bergkäse

6,90 *

Jaganudeln

Grüne Bandnudeln mit Speck, Zwiebeln und Pilzen⁽²⁾,
verfeinert mit Sahne

8,50 *

Feurige Spaghettipfanne

Spaghetti mit Pfefferoni (scharf), Knoblauch, Speckstreifen,
in Tomatensauce, Parmesan ⁽¹⁷⁾

8,50 *

Grüne Bandnudeln mit Garnelen, verfeinert mit roten
Tomaten-Paprika-Pesto, Cocktailtomaten, Rucola, Parmesan

14,00

**Gerichte die mit einem Stern * gekennzeichnet sind,
gibt es auch als Seniorengerichte € 1,60 Ermäßigung !!!!!**

Zusatzstoffe(1)Farbstoff,(2)Konservierungsstoff,(3)Antioxidationsmittel

(4)Geschmacksverstärker,(5)geschwefelt,(7)Posphat,(8)Milcheiweiß,(11)Süßungsmittel

(16)Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel und Nitritpökelsalz

(17)Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Posphat und Konservierungsmittel



Fisch:

Matjesfilet "Hausfrauenart", mit roten Zwiebeln
fein garniert, dazu Kartoffeln



EUR

8,90

Atlantikzunge mit Kräuterbutter
überbacken, dazu Kartoffeln und gemischter Salat

14,90 *

Zanderfilet vom Grill,
mit Weißweinsauce, Butterreis und gemischter Salat

15,90 *

Schollenfilet gebacken,
mit hausgemachten Kartoffelsalat und Sauce Remoulade^(2,3)

11,00 *

Fischgrillteller, verschiedene Fischfilets auf Grillgemüse,
dazu Folienkartoffel mit Kräuterquark

15,00

Fischpfännchen, Zander-, Zungen- und Schollenfilet,
Riesengarnelen, auf Blattspinat, Kräuterbutter und Kartoffeln

19,90

Riesengarnelen "Provencial" in Olivenöl gebraten,
mit Knoblauch, dazu großer Salatteller und Toast

21,00

Für unsere kleinen Gäste:

Pommes frites mit Ketchup

3,50

Spätzle mit Sauce

4,00

Spaghetti in Tomatensauce⁽²⁾

4,00

Grillwürstel⁽¹⁷⁾ mit Pommes frites

5,50

2 Stück Kartoffelpuffer mit Apfelmus⁽²⁾

3,90

Wiener Schnitzel (vom Schwein)

mit Pommes frites und kleinem Salat

7,50

Hausplatte „Hirsch“ ab 2 Personen

Verschiedene Medaillons, Würstel, Speck vom Grill,
mit Reis, Pommes frites, Kartoffelgebäck, verschiedenes Grillgemüse,
kleine Salate, zweierlei Saucen, Kräuterbutter⁽¹⁷⁾

pro Person € 21,00

<u>Brotzeiten und kleine Gerichte:</u>	EUR
Obatzter, angemachter Camenbert mit einem ofenfrischen Vinschgauer(1;2)	5,80
Griebenschmalz mit Zwiebeln und Bauernbrot(4)	5,20
Presssack rot, in Essig und Öl, rote Zwiebeln, dazu Brot(16)	5,--
Schweizer Wurstsalat mit Käse und Zwiebeln, dazu Brot(17), auf Wunsch ohne Käse	6,50
Kalter Leberkäse mit Senf und Brot(17)	4,90
Schinken-, oder Käsebrod oder gemischtes Brod, fein garniert(17)	6,90
Kalter Schweinebraten auf Butterbrod, mit Gurkerl und Merrettich	6,80
Kalte Schweinehaxen, mit Bauernbrod, Merrettich	9,50
Speckplatte(roher Schinken), mit Brod und Butter	10,50
Hirsch-Brotzeitplatte(17) Kalter Schweinebraten, roher und gekochter Schinken, Bergkäse, Wammerl und Presssack, Griebenschmalz, Brod und Butter	11,50
Portion Bergkäse mit Zwiebeln, Brod und Butter	7,50
Gemischtes Käsebrod, fein garniert, mit Brod und Butter	12,00
Strammer Max(17), Butterbrod mit gekochtem Schinken und 2 Spiegeleiern	7,50
1 Paar Weißwürstel(17) mit Brezel und Hausmacher Senf	4,90
1 Paar Wienerle(17) mit Brod und Senf	4,--
Currywurst(17) (Bockwurst)mit Pommes frites, kleine Salatgarnitur	6,90
Schweinsbratwurst (3Stück) auf Sauerkraut, Bratensauce, Brod	5,90
Schweinsbratwurst auf Sauerkraut und Bratkartoffeln	7,80
Abgebräunter Leberkäse mit Natursauce, Spiegelei und Kartoffelsalat	7,50
<u>Umbestellung auf Käsespätzle oder Bratkartoffeln</u>	1,50

Auf Wunsch können wir Ihnen selbstverständlich auch noch andere Speisen zubereiten.

Für spezielle Feiern, fragen Sie bitte nach den Menüvorschlägen.

Auf Vorbestellung: ab 2 Personen

Portion Bauernente, mit Kartoffelknödel und Blaukraut pro Person 15,90

Kalbshaxe

mit buntem Gemüse, Rotkraut, Knödel, Bratkartoffeln pro Person 19,00

Brauhausplatte

Schweinebraten, Port. Haxe, Wammerl, Würstel, Port. Lammhaxe, Bratkartoffeln, Knödel, Sauerkraut, Speckbohnen, Senf und Meerrettich^(17,5) pro Person 24,00

Chateau briand

Rinderfilet (300g pro Person) vom Grill, mit feinen Gemüse, Kartoffelgebäck, Pommes frites, Folienkartoffel, Hollandaise, Pfeffersauce, Kräuterbutter und Salatschüsslerl pro Person 39,00

Paella „Valenciana“

Altspanisches Reisgericht, Riesengarnelen, Zungenfilet, Shrimps, Muscheln, Schollenfilet, Meeresfrüchte, Putenfleisch, Erbsen, Tomaten, Curry und Safran pro Person 31,00

Fischplatte „Neptun“

Zungenfilet, Zander, Scholle gebacken, Riesengarnelen, Shrimps, Muscheln, Blattspinat, Safranreis, Petersilienkartoffeln, Weinsauce, Hollandaise und Sauce Remoulade pro Person 31,00