

Herzlich Willkommen auf Boden Balderschwang,

unsere Gerichte machen Lust auf kultivierten Geschmack. Bei uns steht die Qualität im Vordergrund. Angefangen beim Einkauf von regionalen Produkten bis hin zur Zubereitung ist der sorgsame Umgang mit Lebensmitteln ein wichtiger Bestandteil unseres Qualitätsdenkens und Handelns. Erschmeckt das Allgäu kulinarisch bei uns auf **Boden Balderschwang**.

Brotzeiten und Regionales

Bunter Blattsalat		9,50
mit Wildkräutern, gerösteten Pinienkernen, gehobeltem gereiften Parmesankäse, Kirschtomaten und French Dressing	klein	6,50
- mit gegrilltem Putensteak und Guacamole		13,50
- mit gegrilltem Rinderrückensteak 160g, gerösteten Zwiebeln und Kräuterbutter		16,50
- mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren		15,50
- mit gebackenem Zanderfilet und Remouladensauce		15,50
Boden's Brotzeit vom Brett		13,50
mit Bergkäse von der Alpkäserei Gmeiner, würzigen Landjägern und herzhaftem Tiroler Schinken, Gewürzgurke, Schüttelbrot, Butter und geriebenem Kren		
Allgäuer Kässpätzle		9,80
mit würzigem Allgäuer Bergkäse, geschmälzten Zwiebeln und Schnittlauch in der gusseisernen Pfanne serviert		
Balderschwanger Bergfladen		
Würziger Roggen-Malz-Teig mit Sauerrahm, Bergkäse, Honigschinken und Schnittlauch knusprig im Ofen gebacken		
oder		
mit Wiesenchampignons und Gartengemüse		12,50
	Halber Bergfladen	8,50
Herzhafter Wurstsalat mit Lyoner Emmentaler Käse, Cornichons und Sauerteigbrot		8,90

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.

AUS DEM SUPPENTOPF

Grießnockerlsuppe mit Gemüse 5,90

vom Grill und aus der Pfanne

Boden's Beef Burger

170g Aberdeen Angus Beef Burger mit Bergkäse,
karamellisierten Zwiebeln, gegrillten Paprika und Auberginen, pikante BBQ Sauce
und frittierten Kartoffeln mit Sauerrahm 16,50

Wiener Schnitzel vom Landschwein mit Kartoffel Gurken Salat und
Preiselbeeren 14,00

PASTA

Spaghetti mit gegrillten Garnelen, Knoblauch, Kräutern
und Tomaten 10,80

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.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Spätzle mit Rahmsauce	5,50
Gebackenes Hähnchenbrustfilet mit frittierten Kartoffeln	7,50
Kids Burger mit Käse und frittierten Kartoffeln	6,90

Süßes

denn „a bisserl was geht immer“

Karamellisierter Kaiserschmarrn	13,50
mit Apfelmus und Vanilleeis in der gusseisernen Pfanne serviert	
Warmes Schokoladentörtchen	6,30
mit flüssigem Schokokern, karamellisierter Ananas und Vanillesauce	
Hausebackener Apfelstrudel mit Vanillesauce	5,90
Kuchenauswahl	st. 3,50
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.

Ab 17.30 servieren wir zusätzlich

Vom Grill und Pfanne

Carpaccio vom Weiderind, mariniert mit feinem Olivenöl, Zitrone

Parmesansplitter 12,50

Fein marmoriertes Entrecote vom Allgäuer Färsenrind

160g 19,50

200g 23,50

250g 29,00

300g 33,50

BBQ Beef Rib

24 Stunden schonend gegarte Rinder Ribs mit einer pikanten Sauce 18,50

T- BONE Klassik

600 g fein marmoriertes und abgehangenes T-Bone Steak 55,00

Für den großen Hunger oder auch für 2 Personen

zu unseren Steaks und Ribs servieren wir

Grillgemüse, Röstzwiebeln frittierte Kartoffeln, und verschiedene BBQ Saucen

Gegrilltes Putensteak mit Rahmchampignons und Spätzle 17,00

in der Pfanne serviert

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.“

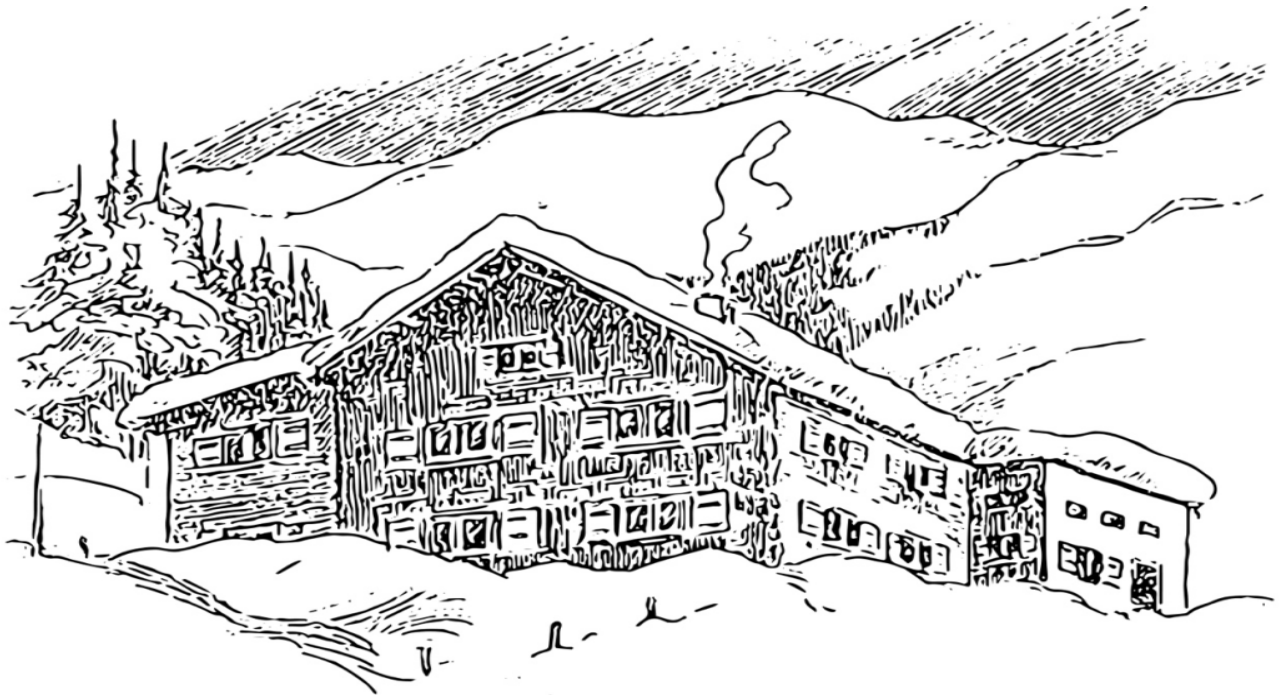
Alle Preise verstehen sich in Euro und sind einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer, Getränkesteuer und Bedienung.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola 1,3,9, Orangenlimo 1,3, Zitronenlimo, Spezi 1,3,9	0,2l	2,90	0,4l	3,90
Cola light 1,3,9	0,33 l	3,50		
Orangensaft	0,2l	3,50	0,4l	4,50
Johannisbeer-, Apfel-, Maracuja- und Holderblütenschorle	0,2l	2,90	0,4l	3,90
Allgäu Wasser spritzig	0,2l	2,30	0,4l	2,70
Allgäu Wasser still	0,25l	2,30	0,7l	5,20
Glas Bergquellwasser	0,2l	1,50	0,4l	2,20

AM BERG

Zötler Apfel-Traube-Bergwiesenheu Limonade	0,33 l	3,60
Zötler Apfel-Johannisbeere-Bergwiesenheu Limonade	0,33 l	3,60
Zötler Apfel-Birne-Minze Limonade	0,33 l	3,60



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		3,30
Haferl Milchkaffee		3,80
Latte Macchiato		3,80
Cappuccino		3,80
Espresso		2,30
Espresso doppelt		3,50
Espresso Macchiato		2,80
Glas Ronnefeld Leafcup Tee		3,30
Heiße Schokolade mit Sahne		3,90
	...mit Schuss!	
Espresso Coretto mit Grappa		3,60
Haferl Kaffee mit Baileys und Sahne		4,90

BIERE

Zötler Gold vom Fass	0,3l	3,40	0,5l	4,20
Zötler Radler vom Fass	0,3l	3,40	0,5l	4,20
Zötler Hefe vom Fass	0,3l	3,40	0,5l	4,20
Zötler Hefe -alkoholfrei-			0,5l	4,20
Zötler Gold -alkoholfrei-			0,5l	4,20
Zötler Korbinian 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

APERITIFE

Appetitanreger - macht Lust auf mehr...

Hugo		5,90
Lillet		5,90
Aperol Spritz		5,90
Alp Kristall	Prosecco mit Pampelmusenlikör Soda Wasser und Ginger Ale	5,90
Glas Sekt		0,1l 4,90
Piccolo Prosecco		0,2l 9,00

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.

BRÄNDE UND FEINE DESTILLATE

aus der Allgäu Brennerei

Alte milde Birne	2cl	3,20
Alte milde Marille	2cl	3,20
Allgäuer Heuschnaps	2cl	2,90
Allgäuer Haselnuss	2cl	2,90
Weißer Schokoladenlikör	2cl	2,90
Enzian	2cl	3,20

LONGDRINKS UND SPIRITUOSEN

Dauerbrenner und Stimmungsmacher.

Absolut Wodka Red Bull	4cl	9,50
Gin Tonic mit Bombay Gin	4cl	9,50
Gin Tonic mit Monkey Gin oder Hendricks	4cl	12,50
Cuba Libre	4cl	9,50
Mojito	4cl	9,50
Caipirinha	4cl	9,50
Ramazotti	4cl	3,90
Jägermeister	4cl	3,90
Flying Hirsch Jägermeister mit Red Bull	4cl	5,50
Rüscherl Asbach Uralt mit Cola	4cl	4,5

WEINE

Weißweine - offen

2018 Chardonnay Fiano Epicuro Puglia	0,25l	8,50		
2017 Merlot Blanc de Noir - QW -trocken- Weingut Bamberger Nahe- Deutschland	0,25l	9,50		
2017 Heuriger Grüner Veltliner - QW -trocken- Niederösterreich "Weinkellerei Aigner" - Österreich"	0,25l	7,-	1 Liter	25,-

Rotweine - offen

2017 Zweigelt - QW -trocken- Burgenland Weinkellerei Aigner - Österreich ,	0,25l	7,-	1 Liter	25,-
2017 Doppio Passo - Primitivo - Salento IGT - Botter - Apulien - Italien	0,25l	9,90		

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.

FLASCHENWEINE

Weißweine

2018 Chardonnay Fiano Epicuro Puglia	0,75l	26,50
2017 Merlot Blanc de Noir - QW -trocken- Weigut Bamberger Nahe- Deutschland	0,75l	28,00
2017 Grauburgunder - QW -trocken- Markus Schneider - Pfalz – Deutschland	0,75l	32,50
2017 Riesling - QW -trocken- Neiss - Pfalz - Deutschland	0,75l	31,-

Rotweine

2017 Doppio Passo - Primitivo - Salento IGT - Botter - Apulien - Italien	0,75l	29,00
2016 Ursprung - Rotwein Cuvée - QW -trocken- Markus Schneider - Pfalz - Deutschland	0,75l	34,-
Big John - Cuvée Reserve - QW -trocken- Scheiblhofer – Burgenland - Österreich	0,75l	39,-
2015 Big John - Cuvée Reserve - QW -trocken- Scheiblhofer - Burgenland - Österreich	0,375	22,-

SEKT - PROSECCO & CHAMPAGNER

lasst die Korken knallen!...

Cuvée 1821 - Prosecco - Spumante DOC - Brut - Zonin - Venetien - Italien	0,2l	9,50	0,75l	29,-
Sekt der Marke unseres Hauses -trocken-			0,75l	26,-
Vve Fourny & Fils - Grande Réserve Brut - Premier Cru - Champagne - Frankreich			0,75l	59,-

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.