

Brotzeiten, Salate und Regionales

Grießnockerlsuppe mit Schnittlauch und Gemüse	6,20
Würziger Obatzta mit Zwiebeln und Schüttelbrot	7,50
Bunter Blattsalat mit Wildkräutern, gereiftem Parmesankäse, Kirschtomaten und French Dressing	9,50
- mit gegrilltem Putensteak	14,90
- mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren	12,50
- mit gebackenem Zanderfilet und Remouladensauce	12,50
Beilagen Salat	5,90
Brettljause mit luftgetrocknetem Tiroler Schinken , würzig geräuchertem Speck , Cornichons, geriebenem Kren, Krustenbrot und Butter	10,90
Allgäuer Kässpätzle mit würzigem Allgäuer Bergkäse, geschmelzten Zwiebeln und Schnittlauch in der gusseisernen Pfanne serviert	9,70
Herzhafter Wurstsalat mit Lyoner, Emmentaler Käse, Cornichons und Sauerteigbrot	8,90
Balderschwanger Bergfladen knuspriger Fladen mit	
-Sauerrahm, Bergkäse Honigschinken und Schnittlauch oder	12,50
-Rucola und Kirschtomaten, Parmesankäse und Olivenöl	12,50
Hausgemachte Kartoffelpuffer (2 Stück)	
- mit Apfelmus	8,50
- mit Sauerrahm und Räucherlachs	12,50

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.

vom Grill und aus der Pfanne

Bodens Burger	12,90
2 Stück hausgemachte Frikadellen mit Allgäuer Bergkäse und pikantem Gurken Senf Dip, Tomaten, geschmelzten Zwiebeln und frittierten Kartoffeln, dazu Knoblauchdip	
Leckere Fleischpflanzerl	13,90
mit Zwiebeln, Spiegelei, Rahmsauce, dazu Bratkartoffeln	
Cordon bleu gefülltes Schweinefiletschnitzel	14,90
mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Spätzle mit Rahmsauce	5,50
Fleischpflanzerl mit Rahmsauce und Spätzle	7,50
Frittierte Kartoffelchips mit Ketchup und Mayonnaise	4,90
Kartoffelpuffer mit Apfelmus	4,90

Süßes

denn „a bisserl was geht immer“

Karamellierter Kaiserschmarrn	9,90
mit Apfelmus und Preiselbeeren in der gusseisernen Pfanne serviert	
Hausgemachte frisch gebackene Waffeln mit Sahne	5,90
Sahne und Vanilleeis	6,90
mit heißen Kirschen und Sahne	7,50
Hausgemachtes Tiramisu	5,90
Hausgemachtes Cassata Eis	5,90
Kuchenauswahl	Stk. 3,70
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 Uhr servieren wir zusätzlich

Carpaccio vom Allgäuer Rind	11,50
mit Olivenöl und Balsam-Essig und Parmesansplitter	
Fein marmoriertes 220g Entrecote vom Allgäuer Färsenrind	21,50
geschmelzte Zwiebeln, gegrilltes Gemüse, frittierte Kartoffeln und hausgemachte Knoblauch-Kräuterbutter	
2 Stk. pikante Schweinefiletspieße vom Grill,	
mit Tzatziki, gegrilltem Gemüse und frittierten Kartoffeln	17,50
Rehragout aus heimischer Jagd in Preiselbeer-Wildpfefferrahmsauce mit Spätzle	16,50

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.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola, Orangenlimo, Zitronenlimo, Spezi	0,2l	3,00	0,4l	4,00
Cola light oder Cola Zero	0,33 l	3,80		
Orangen, Apfel, Johannisbeer, Rhabarber, Pink Grapefruit Saft	0,2l	3,70	0,4l	4,80
Johannisbeer, Apfel, Pink Grapefruit, Rhabarber oder Holderblütenschorle	0,2l	2,90	0,4l	3,90
Allgäu Wasser spritzig	0,2l	2,50	0,4l	2,90 1 l 6,00
Allgäu Wasser still	0,25l	2,50	0,7l	5,20
Bergquellwasser	0,2l	1,60	0,4l	2,30 1 l 4,90
Zötler Apfel-Johannisbeere-Bergwiesenheu Limonade	0,33 l	3,70		
Zötler Apfel-Birne-Minze Limonade	0,33 l	3,70		
Café Frappé geeister Kaffee mit Milch und Eiswürfeln		3,00		



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.

HEISSGETRÄNKE

Haferl Kaffee	3,50
Haferl Milchkaffee	3,90
Latte Macchiato	3,90
Cappuccino	3,90
Espresso	2,30
Espresso doppelt	3,50
Espresso Macchiato	2,90
Glas Ronnefeldt Leaf Cup Tee (verschiedene Sorten)	3,30
Heiße Schokolade mit Sahne	3,90

...mit Schuss!

Espresso Coretto mit Grappa	3,80
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-	0,3l	3,40	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
Boden Balderschwanger Bier(s)Pass 10 Bier 0,5l				38,00

APERITIFE

Glas Sekt		0,1l	4,90
Hugo			6,50
Lillet			6,50
Aperol Spritz			6,50
Alp Kristall	Prosecco mit Pampelmusenlikör Soda Wasser und Ginger Ale		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.

BRÄNDE UND FEINE DESTILATE

aus der Allgäu Brennerei

Alte milde Birne	2cl	3,50
Junge Birne	2cl	3,50
Alte milde Marille	2cl	3,50
Allgäuer Heuschnaps	2cl	3,50
Allgäuer Haselnuss	2cl	3,50
Weißer Schokoladenlikör	2cl	3,50
Enzian	2cl	3,50

LONGDRINKS UND SPIRITUOSEN

Absolut Wodka Red Bull	4cl	9,50
Gin Tonic mit Bombay Gin	4cl	9,50
Gin Tonic mit Monkey Gin , Hendricks oder Ginstr (Stuttgart Dry Gin)	4cl	12,50
Cuba Libre	4cl	9,50
Ramazotti	4cl	3,90
Jägermeister	4cl	3,90
Rüscherl Asbach Uralt mit Cola	4cl	4,50

WEINE

Weißweine – offen

2018 Grauburgunder - QW -trocken- Markus Schneider - Pfalz – Deutschland	0,2l	8,20
2018 Merlot Blanc de Noir - QW -trocken- Weingut Bamberger Nahe- Deutschland	0,2l	7,50
2018 Heuriger Grüner Veltliner - QW -trocken- Niederösterreich "Weinkellerei Aigner" - Österreich"	0,2l	5,80

Rotweine - offen

2018 Zweigelt - QW -trocken- Burgenland Weinkellerei Aigner - Österreich ,	0,2l	5,80
2018 Doppio Passo - Primitivo - Salento IGT - Botter - Apulien – Italien	0,2l	8,50

Weinschorle rot oder weiß	0,25l	5,50
	0,5l	9,50

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.

FLASCHEN WEINE

Weißweine

2018 Heuriger Grüner Veltliner - QW -trocken- Niederösterreich "Weinkellerei Aigner" - Österreich"	1 Liter	28,00
2018 Merlot Blanc de Noir - QW -trocken- Weingut Bamberger Nahe- Deutschland	0,75l	28,50
2018 Grauburgunder - QW -trocken- Markus Schneider - Pfalz – Deutschland	0,75l	30,00

Rotweine

2018 Zweigelt - QW -trocken- Burgenland Weinkellerei Aigner - Österreich,	1 Liter	28,00
2018 Doppio Passo - Primitivo - Salento IGT - Botter - Apulien - Italien	0,75l	32,00
2017 Ursprung - Rotwein Cuvée - QW -trocken- Markus Schneider - Pfalz - Deutschland	0,75l	37,00
2017 Big John - Cuvée Reserve - QW -trocken- Scheiblhofer – Burgenland - Österreich	0,75l	39,00
2017 Big John - Cuvée Reserve - QW -trocken- Scheiblhofer - Burgenland - Österreich	0,375	22,00

SEKT - PROSECCO & CHAMPAGNER

Cuvée 1821 - Prosecco - Spumante DOC - Brut - Zonin - Venetien - Italien	0,2l	9,50	0,75l	29,00
Sekt der Marke unseres Hauses -trocken-			0,75l	26,00
Vve Fourny & Fils - Grande Réserve Brut - Premier Cru - Champagne - Frankreich			0,75l	59,00

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.