

Herzlich willkommen auf der 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 der **Boden Balderschwang**.

Brotzeiten, Salate und Regionales

Würziger Obatzta mit Zwiebeln und Schüttelbrot	6,80
Bunter Blattsalat mit Wildkräutern, gereiftem Parmesankäse, Kirschtomaten und French Dressing	9,50 klein 6,50
- mit gegrilltem Putensteak	14,50
- mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren	14,50
Beilagen Salat	6,50
Luftgetrockneter Tiroler Schinken mit Cornichons, geriebenem Kren, Krustenbrot und Butter	10,90
Allgäuer Kässpätzle mit würzigem Allgäuer Bergkäse, geschmelzten Zwiebeln und Schnittlauch in der gusseisernen Pfanne serviert	9,50
Paar Wienerle mit Brot	5,50
Ein Paar gegrillter Käseknacker mit Kren, Senf und Brot	8,20

AUS DEM SUPPENTOPF

zum selbst schöpfen am Suppenbuffet mit Sauerteigbrot

Brätknödelsuppe mit Gemüse	6,70
Kräftige Gulaschsuppe mit Rindfleisch	6,70

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, geschmälzten Zwiebeln und Pommes frites	
Hausgemachte Kartoffelpuffer (2 Stück)	
- mit Apfelmus	8,20
- mit Sauerrahm und Räucherlachs	9,50
Leckere Fleischpflanzerl	13,90
mit Zwiebeln und Rahmsauce, dazu Bratkartoffeln	
Cordon bleu mit Pommes frites	14,50
Curry Wurst mit fruchtig pikanter Currysauce und Pommes frites	8,90
Penne Bolognese mit Parmesankäse	8,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Spätzle mit Rahmsauce	5,50
Fleischpflanzerl mit Rahmsauce und Spätzle	7,50
Penne Bolognese mit Parmesankäse	6,50
Portion Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise	4,90

Süßes

denn „a bisserl was geht immer“

Karamellierter Kaiserschmarrn	9,90
mit Apfelmus und Preiselbeeren in der gusseisernen Pfanne serviert	
Hausgebackener Apfelstrudel mit Vanillesauce	5,90
Germknödel mit Vanillesauce	6,90
Kuchenauswahl	St. 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.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola, Orangenlimo, Zitronenlimo, Spezi	0,2l	2,90	0,4l	3,90	
Cola light	0,33 l	3,50			
Orangen-, Maracuja-, Apfel-, Johannisbeersaft	0,2l	3,50	0,4l	4,50	
Johannisbeer-, Apfel-, Maracuja- und Holderblütenschorle	0,2l	2,90	0,4l	3,90	
Skiwasser	0,2l	2,20	0,4l	3,20	
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			



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 Leaf Cup Tee (verschiedene Sorten)	3,30
Heiße Schokolade mit Sahne	3,90

...mit Schuss!

Espresso Coretto mit Grappa	3,60
Haferl Kaffee mit Baileys und Sahne	4,90
Lumumba (heiße Schoko mit Rum) und Sahne	4,90
Glühwein	4,90
Jagertee	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			5,90
Lillet			5,90
Aperol Spritz			5,90
Alp Kristall	Prosecco mit Pampelmusenlikör Soda Wasser und Ginger Ale		5,90

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.

BRÄNDE UND FEINE DESTILATE

aus der Allgäu Brennerei

Alte milde Birne	2cl	3,30
Junge Birne	2cl	3,30
Alte milde Marille	2cl	3,30
Allgäuer Heuschnaps	2cl	3,30
Allgäuer Haselnuss	2cl	3,30
Weißer Schokoladenlikör	2cl	3,30
Enzian	2cl	3,30

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	8,50
2018 Merlot Blanc de Noir - QW -trocken- Weingut Bamberger Nahe- Deutschland	0,2l	7,90
2018 Heuriger Grüner Veltliner - QW -trocken- Niederösterreich "Weinkellerei Aigner" - Österreich"	0,2l	6,10

Rotweine - offen

2018 Zweigelt - QW -trocken- Burgenland Weinkellerei Aigner - Österreich ,	0,2l	6,10
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	28,50
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	32,00

Rotweine

2018 Zweigelt - QW -trocken- Burgenland Weinkellerei Aigner - Österreich,	1 Liter	28,50
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.