



Suppen



Zünftige Kartoffelsuppe 2, 3, 5  **4,20**
Kartoffelsuppe • Lauch • Schmand • Weißbrotkrusteln

Hausgemachte Gulaschsuppe 4  **5,90**
Gulaschsuppe • Fleischeinlage • Bergsteigerbrot

Salate

Beilagensalat   **3,80**
Romanasalat • Mangold • Feldsalat • Rote Bete

Schweizer Wurstsalat 2, 3, 5, 7, 11 **8,90**
Wurstsalat • Käse • rote Zwiebeln • Bergsteigerbrot

Bayerische Salatvariation 1, 3, 5   **9,20**
Romanasalat • Mangold • Feldsalat • Cranberries
Rote Bete • Walnüsse • Balsamicoglaze
Früchte der Saison • Bergsteigerbrot


Gibt es obendrauf:

Dressing nach Wahl:

Bayerisch Dressing oder Honig-Senf-Dressing

Gebratene Hähnchenbrust

sautierte Champignons • Zwiebeln 1, 3, 5 **+5,00**

Ziegenfrischkäse • Honig 1, 2, 3, 5  **+4,30**

Schwarzwälder Schinken 1, 2, 3, 5 **+4,00**

Fisch



Matjes nach nordischer Art 2, 11  **10,50**
Matjes • Apfel-Gurken-Zwiebelsoße • rote Zwiebeln
hausgemachte Bratkartoffeln

Rösti mit Lachs  **12,50**
Norwegischer Räucherlachs • zwei hausgemachte
Kartoffelrösti • Schmand • Salatanlage

Brotzeit

Ofenfrische Brezen   **1,90**


Warmes Hausbrot 3, 4 **9,90**
Bauernbrot • hausgemachter Almaufstrich
Griebenschmalz • Kräuterbutter


Hausgemachter Almaufstrich   **8,90**
Almaufstrich? Seit 2015 ist die Bezeichnung
„Obatzter“ regional geschützt.
Da wir ihn hier frisch selbst herstellen,
dürfen wir ihn nicht so nennen.



Würzige Käsezubereitung:


Brie • Romadur • dicker Rahm • Kräuter • Bergsteigerbrot


Kleine Schmankerl



Wirtshausplatterl 2, 3, 4, 5, 7  **9,90**
6 Rostbratwürstchen • Sauerkraut
hausgemachtes Kartoffelpüree

Allgäuer Käsespätzle   **10,60**
Spätzle • Emmentaler • Bergkäse
Röstzwiebeln • Beilagensalat

Vegetarischer Pfannkuchen 2, 4   **9,90**
Spinat- und Waldpilzfüllung • Sauce Hollandaise
Gouda • Salatanlage

Hähnchengeschnetzeltes 4  **11,50**
Hähnchengeschnetzeltes • Rahmchampignons
ein hausgemachter Kartoffelrösti • Salatanlage

Leberkäse Allgäuer Art 2, 3, 4, 7  **12,60**
Angebräunter Leberkäse • hausgemachte Bratkartoffeln
Spiegelei • Beilagensalat

Tiroler Gröstl 2, 3, 7, 11   **11,60**
Gebratenes Schweinefleisch • hausgemachte Bratkartoffeln
Spiegelei • Gewürzgurke

*noch mehr auf
der Rückseite*





Bei der Zubereitung unserer Speisen verwenden wir Weizen, Roggen, Gerste, Eier und Eierzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Erdnüsse, Soja und Sojaerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, Sesamsamen und Sesamerzeugnisse und Schwefeldioxid und Sulfite als Zutaten; diese sind in einer separaten Übersicht gekennzeichnet. Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir jedoch nicht ausschließen, dass Spuren von glutenhaltigem Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut), Krebstieren und Krebstiererzeugnissen, Eiern und Eierzeugnissen, Fisch und Fischerzeugnissen, Erdnüssen und Erdnusserzeugnissen, Soja und Sojaerzeugnissen, Milch und Milcherzeugnissen, Schalenfrüchten (Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Pistazien, Paranüssen, Pecannüssen, Macadamianüssen, Cashewkernen), Sellerie und Sellerieerzeugnissen, Senf und Senferzeugnissen, Sesam und Sesamerzeugnissen, Lupinen und Lupinenerzeugnissen, Weichtieren, Schwefeldioxid und Sulfiten auch in andere Gerichte gelangen. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gern unser Servicepersonal.

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoffen 3 mit Antioxidationsmitteln 4 mit Geschmacksverstärkern 5 mit Schwefeldioxid 6 mit Schwärzungsmitteln 7 mit Phosphat 8 mit Milcheiweiß
9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 mit Süßungsmitteln 12 Phenylalaninquelle 13 gewachst 14 Taurin 15 Nitratpökelsalz 16 Kräuterbutterzubereitung; Unsere Weine enthalten Sulfite.
Frühstücks- und Brunchbuffet: Zusatzstoffe auf Wunsch an der Theke einsehbar.


Brathendl


Burgermeister



Halbes Brathendl klassisch oder scharf  **11,90**
Pommes frites • Beilagensalat

Laugen-Käse-Burger 2, 3, 5, 7  **11,50**
200 g frisch gegrilltes Rindfleisch • Sauerkraut • Gouda
rote Zwiebelringe • bayerischer süßer Senf
Käse-Laugen-Brötchen



Mahlzeiten

Molle Holztrug (p. P.) 2, 3, 4, 5, 7  **19,80**
Zünftiges nach Art des Hauses!
Haxenfleisch • Fleischpflanzerl • Leberkäse • Würstel
Sauerkraut • hausgemachte Bratkartoffeln

Almhütten-Burger  **12,50**
200 g gegrilltes Rindfleisch • Brie • Birnenhälfte
Kartoffelrösti • Burgersoße • Gourmet-Burger-Brötchen

Gebratene Schweinshaxn 1, 2, 3, 5, 7   **17,50**
Grillhaxe • hausgemachte Bratensoße • Sauerkraut
2 Scheiben Serviettenknödel


Rindfleisch extra **+ 4,50**
200 g

Rippchen Bavaria Alm 2, 3, 5   **15,90**
Rippchen vom Schwein • hausgemachte Soße
Pommes frites • Krautsalat

Pommes frites **+ 2,50**
Portion zum Burger

Deftiger Schweinebraten 1, 2, 3, 5 **12,90**
Hausgemachter Schweinebraten
hausgemachte Bratensoße • Apfelrotkohl
ein Kartoffelknödel

Dessert


Rinderroulade klassisch 1, 2, 3, 5, 7, 11  **14,50**
Hausgemachte Rinderroulade mit Speck, Zwiebeln, Senf
und Gewürzgurke • Apfelrotkohl • ein Kartoffelknödel
hausgemachte Bratensoße

Kaiserschmarrn aus der Pfanne (p. P.) **8,60**
Wahlweise: Zwetschgenröster, Apfelmus 3
oder Erdbeersoße

... und mit Rumrosinen **+1,20**


Gulasch Tiroler Art  **15,30**
Hausgemachtes Rindergulasch • Spätzle • Beilagensalat

Wein

Schnitzel Wiener Art 2, 3, 4, 7  **14,90**
Schweineschnitzel • hausgemachte Bratkartoffeln
Beilagensalat

Alle Flaschen LewensLust Flasche 0,75L **9,90**
Weißwein – Pinot Grigio • Moscato
Roséwein – Merlot Rosé
Rotwein – Merlot

Schnitzel Jäger Art 4  **16,50**
Schweineschnitzel • Waldpilzrahm
Pommes frites • Beilagensalat

Schnitzel Hamburger Art 4  **15,60**
Schweineschnitzel • zwei Spiegeleier
hausgemachte Bratkartoffeln • Beilagensalat



VEGAN

VEGETARISCH

SCHARF

KNOBLAUCH

SCHNITTLAUCH

Bei der Zubereitung unserer Speisen verwenden wir Weizen, Roggen, Gerste, Eier und Eierzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Erdnüsse, Soja und Sojaerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, Sesamsamen und Sesamerzeugnisse und Schwefeldioxid und Sulfite als Zutaten; diese sind in einer separaten Übersicht gekennzeichnet. Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir jedoch nicht ausschließen, dass Spuren von glutenhaltigem Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut), Krebstieren und Krebstiererzeugnissen, Eiern und Eierzeugnissen, Fisch und Fischerzeugnissen, Erdnüssen und Erdnusserzeugnissen, Soja und Sojaerzeugnissen, Milch und Milcherzeugnissen, Schalenfrüchten (Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Pistazien, Paranüssen, Pecannüssen, Macadamianüssen, Cashewkernen), Sellerie und Sellerieerzeugnissen, Senf und Senferzeugnissen, Sesam und Sesamerzeugnissen, Lupinen und Lupinenerzeugnissen, Weichtieren, Schwefeldioxid und Sulfiten auch in andere Gerichte gelangen. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gern unser Servicepersonal.

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoffen 3 mit Antioxidationsmitteln 4 mit Geschmacksverstärkern 5 mit Schwefeldioxid 6 mit Schwärzungsmitteln 7 mit Phosphat 8 mit Milcheiweiß
9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 mit Süßungsmitteln 12 Phenylalaninquelle 13 gewachst 14 Taurin 15 Nitratpökelsalz 16 Kräuterbutterzubereitung; Unsere Weine enthalten Sulfite.
Frühstücks- und Brunchbuffet: Zusatzstoffe auf Wunsch an der Theke einsehbar.