

# Salate

**Für jeden das Richtige.**

**Stellen Sie sich Ihren Salat nach Ihren Wünschen zusammen.**

Kleine Salatschale	
von knackigen Blattsalaten mit Dressing nach Wahl	€ 3,75
Große Salatschale	
von knackigen Blattsalaten mit Dressing nach Wahl	€ 4,95
... mit knusprigen Croûtons, gebratenen Speckstreifen <sup>(2,4,7)</sup> und Kirschtomaten	+ € 2,95
... mit saftigen Schinkenstreifen <sup>(2,3,4,7,15)</sup> , pikanten Käsestreifen <sup>(2,3,4)</sup> und gekochtem Ei	+ € 3,95
... mit saftig gebratenen Champignons	+ € 2,95
... mit Streifen von gegrillter Putenbrust	+ € 3,95
... mit gebratenen Filetspitzen vom Allgäuer Jungrind	+ € 4,95
... mit gegrillten Riesengarnelen	+ 3 Stück € 3,95
... mit gegrillten Riesengarnelen	+ 5 Stück € 5,95

1 Dressing für Sie zur Wahl  
Essig-Öl-Salz-Pfeffer in der Menage  
Essig-Öl-Kräuter-Dressing  
Joghurt-Dressing  
Balsamico-Dressing

**Knackiger Feldsalat in würzigem Kartoffeldressing  
mit knusprigen Croûtons und lauwarmem Wildschinken € 7,50**

dazu gibt's unser:

Brauerbrot mit Treber gebacken (je nach Brautag)

Bauernbrot oder Weißbrot - Griebenschmalz oder gesalzene Butter

Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer  
(2) mit Konservierungsstoffe, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (7) mit Phosphat, (8) geschwefelt, (9) mit Süßungsmittel, (10) mit Verdickungsmittel, (15) Nitritpökelsalz

# Vorspeisen

## Carpaccio

feine Scheiben von der Roten Beete  
mariniert in Kürbiskernöl  
mit **Saiblingstatar**

€ 10,95

## Scheiben von der **geräucherten Entenbrust**

an einer Garnitur von knackige Blattsalaten  
Cumberland Sauce

€ 9,95

## Lauwarmer **Austernpilzsalat** in Sherry-Preiselbeer-Dressing

mit gebackenem Ziegenfrischkäse

€ 9,95

## Carpaccio

**Rinderfilet** vom **Allgäuer Jungrind** hauchdünn aufgeschnitten  
mariniert mit Balsamicodressing

Parmesankäsespäne, geröstete Pinienkerne

€ 9,95

## Carpaccio

vom **Hirsch** mit Kräutern gerollt nach Art der toskanischen Jäger  
mit Sherryessig-Dressing und gerösteten Pinienkernen

€ 11,95

# Suppen

**Kartoffelsuppe**  
mit würzigen Speckgrieben € 3,95

Würzige **Wildkraftbrühe**  
mit einer Einlage von hausgemachten Maultaschen  
gefüllt mit einer feinen **Wildfarce** € 5,95

**Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel**  
mit Streifen von geräuchertem **Lachs** € 4,25

Klare **Rinderkraftbrühe**  
mit Flädle € 3,50  
mit Leberknödel € 3,50  
mit Maultäschle € 3,50

# Feine Fische

**Lachssteak** mit Piemonteser Kruste überbacken,  
gedämpfter Blattspinat und Graupenrisotto € 13,95

In Butter sorgfältig gebratenes **Saiblingsfilet**  
aus Allgäuer Gewässern (*Fischzucht Ripfel*)  
Gemüse garnitur, Schlosskartoffeln



€ 15,95

# Genießen ohne Fleisch

## „Schlemmerrösti“

knusprige Butterrösti, pikante Schinkenstreifen\* (2,3,4,7,15)  
und Rahmchampignons mit Käse(2,3,4) überbacken  
(\*auf Wunsch gerne ohne Schinken (2,3,4,7,15))

€ 8,95

**Gefüllte Zucchini** mit Mozzarella überbacken  
auf fruchtiger Tomatensauce

€ 7,95

## Gnocchi

mit *frischen Austernpilzen* und knackigem Gemüse  
in einer leichten Sahnesauce

€ 9,95

## Tomatenpfannkuchen

gefüllt mit Spinat, Pinienkernen und Schafskäse  
auf Gemüserisotto und Paprikasauce

€ 9,95

# Geflügel

Gebratene **Maispouardenbrust** auf saftigem Gemüse  
und Kartoffelgnocchi

€ 10,95

**Putenschnitzel** in der Knusperhülle  
auf fruchtiger Currysauce  
Gemüse garnitur und Basmatireis

€ 9,95

# Rind, Kalb und Schwein

**Zwiebelrostbraten** aus dem Roastbeef vom **Allgäuer Jungrind**  
mit einer gerösteten Maultasche,  
knusprigen Zwiebeln, feiner Bratenjus,  
hausgemachten Spätzle € 15,95  
auf Wunsch auch mit geschmälzten Zwiebeln

**Pfeffersteak** aus dem Rinderfilet vom **Allgäuer Jungrind**  
saftig rosa gebraten, pikante Pfeffersauce, Kartoffelgratin  
an Gemüse garnitur € 21,95

„**Wiener Schnitzel**“ vom **Kalbsrücken** geschnitten  
knusprig paniert, dazu Pommes frites <sup>(8)</sup> € 14,95

zarte **Schweinemedallions** vom Allgäuer Jungschwein  
saftig gegrillt, Pfefferrahmsauce  
Gemüse garnitur, knusprige Kartoffelkoketten € 15,95

Von vielen Gerichten erhalten Sie auch  
eine Portion  
für den kleinen Appetit.

# Von Wald und Wiese

Medaillons von der **Rehkeule** saftig gegrillt,  
feine Wildrahmsauce  
gedünstete Birnenhälfte gefüllt mit Preiselbeeren <sup>(9,10)</sup>,  
knackigem Rosenkohl, Semmelknödel € 16,95

Zartes **Geschnetzeltes vom Reh** mit Waldpilzen  
Dunstpfirsich gefüllt mit Preiselbeeren <sup>(9,10)</sup>  
Gemüse garnitur, Spätzle € 14,95

„Hirschplatte“ ab zwei Personen  
Geschmorte **Rehkeule** und **Hirschkeule**  
Medaillons vom **Wildschwein**  
in feiner Wildrahmsauce mit Waldpilzen,  
gedünstete Pfirsichhälften gefüllt mit Preiselbeeren, Apfelrotkraut  
knusprige Kartoffelkroketten und Kartoffelknödel  
oder Haselnuss spätzle und Semmelknödel  
pro Person € 18,95

Sanft geschmorte **Rehkeule**  
feine Wildsauce, Spätzle  
knackig gedünstetes Gemüse € 14,95

Edles **Wildgulasch** mit Waldpilzen  
Semmelknödel und Dunstpfirsich mit Preiselbeeren € 14,50

Geschmorter **Hirschbraten** aus der zarten Keule  
mit Preiselbeerbirne, Kartoffelknödel € 15,95

Medaillons vom **Wildschweinerücken** unter der Pfefferkruste  
gefüllter Pfirsich mit Preiselbeeren,  
leckeres Kartoffelgratin und Gemüse € 17,50

# Brauerspezialitäten

## „Mälzerschnitzel“

paniertes Schweineschnitzel vom **Allgäuer Jungschwein**  
mit feiner Malzpanade  
knusprige Bratkartoffeln mit Zwiebeln  
würziger Biersauce, Gemüse garnitur

€ 11,95

## Ottobeurer Brauerpfännle

Medaillons vom Schweinefilet vom **Allgäuer Jungschwein**  
mit Rahmsauce  
Kräuterbutter, Rahmchampignons  
auf Spätzle und allerlei Gemüse

€ 15,95

## Braumeisters Leibgericht

zartes Filetgeschnetzeltes  
vom **Allgäuer Jungrind** und **Allgäuer Jungschwein**  
Champignons, Spätzle und knackiges Gemüse

€ 14,95

## Gambrinusteller

Medaillons vom Schweinerücken vom **Allgäuer Jungschwein**  
herzhaft gefüllt mit Schinken <sup>(2,3,4,7,15)</sup> und Bergkäse  
auf Rahmchampignons und Rösti von gekochten Kartoffeln

€ 13,95

## Bierkutscher Vesper

deftige Wurst <sup>(7,15)</sup> und Schinken <sup>(2,3,4,7,15)</sup>, Allgäuer Käse <sup>(2,3,4)</sup>  
Rettich, Gewürzgurke <sup>(9)</sup> und vieles mehr  
Brot und Butter

€ 7,95

## Brauerbrot mit Treber gebacken (je nach Brautag)

Bauernbrot oder Weißbrot

Griebenschmalz oder gesalzener Butter

Portion € 2,95

# Vesper

- Bayerischer Wurstsalat** (2,4,7,15)  
mit Schüblingscheiben und Zwiebelringen  
in einer kräftigen Essig-Öl-Marinade € 5,95
- Schweizer Wurstsalat** (2,3,4,7,9,15)  
mit pikanten Käsestreifen, Essiggurken und Zwiebeln € 6,95
- „Obatzter“**  
Camembert (2,3,4)  
würzig angemacht mit Zwiebeln, Kümmel und Bier € 5,95
- „Saurer Käse“** (2,3,4)  
pikanter Weichkäse sauer angerichtet mit Zwiebelringen € 5,95
- Allgäuer Käse Brett** (2,3,4)  
Bergkäse, Emmentaler, Weichkäse, Blauschimmelkäse  
reich garniert € 8,95
- Zünftiges zur Vesperzeit**  
roter und weißer Preßsack, Hausmacher Leberwurst  
mit Zwiebelringen, Essiggurke (9) und Obstler € 7,95

**dazu gibt's unser:**

**Brauerbrot** mit Treber gebacken (je nach Brautag) oder Bauernbrot oder Weißbrot - Griebenschmalz oder gesalzene Butter

# Nachspeisen

**Schokoladen – Crème brûlée**  
gebrannte Crème garniert mit frischen Früchten € 6,95

**Mousse au chocolat**  
auf Fruchtsaucenspiegel € 6,50

**Winterlicher Dessertteller**  
Dessertvariation aus unserer Pâtisserie  
vielfältige Zusammenstellung reich garniert  
€ 8,95

**Eisstollen** nach Dresdner Art  
auf Mandelsauce € 6,95

Erfrischendes **Sorbet**  
garniert mit Früchten € 5,95

**„Traumschiff“**  
Ananasboot mit cremigem Eis  
heißen Heidelbeeren und Schlagrahm € 6,95

**„Heiße Liebe“**  
heiße Himbeeren über zartschmelzendem Vanillecremeeeis  
Schlagsahnehaube € 5,95

Kleine Auswahl von **Allgäuer Käsorten** (2,3,4)  
mit fruchtig würziger **Feigensenfsauce** (9) € 7,95

**Genießen Sie auch unsere Kaffeespezialitäten!**

Stück **Kuchen** € 2,25  
Stück **Torte** € 2,75



Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer  
(2) mit Konservierungsstoffe, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (7) mit Phosphat, (8) geschwefelt, (9) mit Süßungsmittel, (10) mit Verdickungsmittel, (15) Nitritpökelsalz