

# 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

Scheiben von der **geräucherten Entenbrust**  
an einer Garnitur von herbstlichen Blattsalaten  
Cumberland Sauce, knuspriges Toastbrot, Butter € 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

Carpaccio  
feine Scheiben von der Roten Beete  
mariniert in Kürbiskernöl  
mit **Saiblingstatar** € 10,95

# Suppen

**Kürbiscappuccino vom Hokkaido Kürbis**  
mit gerösteten Kürbiskernen und wertvollem Kürbiskernöl € 4,20

**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*)  
aromatisches Kürbisragout, 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

**Tagliatelle** mit Ragout vom **Hokkaido-Kürbis**

€ 8,95

# Geflügel

Gebratene **Maispouardenbrust** auf saftigem Gemüse  
und Kartoffelgnocchi

€ 10,95

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

€ 9,95

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

# Rind und Kalb

**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

*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 **Geschnetzelt** 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 Pfifferlingrahmsauce,  
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  
und aromatisches Kürbisgemüse € 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

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

# 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 Käsebrett** (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

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

<b>Schokoladen – Crème brûlée</b> gebrannte Crème garniert mit frischen Früchten	€ 6,95
<b>Mousse au chocolat</b> auf Fruchtsaucenspiegel	€ 6,50
Erfrischendes <b>Sorbet</b> garniert mit Früchten	€ 5,95
<b>„Traumschiff“</b> Ananasboot mit cremigem Eis heißen Heidelbeeren und Schlagrahm	€ 6,95
<b>„Heiße Liebe“</b> heiße Himbeeren über zartschmelzendem Vanillecremeeeis Schlagsahnehaube	€ 5,95

**Saskias Herbstgenuss**  
Dessertvariation aus unserer Patisserie  
vielfältige Zusammenstellung reich garniert  
€ 8,95

Kleine Auswahl von <b>Allgäuer Käsorten</b> (2,3,4) mit fruchtig würziger <b>Feigensenfsauce</b> (9)	€ 7,95
---	--------

**Genießen Sie auch unsere Kaffeespezialitäten!**

Stück <b>Kuchen</b>		€ 2,25
Stück <b>Torte</b>		€ 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