

# Salate

***Für jeden das Richtige.***

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

Kleine Salatschale	
von knackigen Blattsalaten mit Dressing nach Wahl	€ 3,50
Große Salatschale	
von knackigen Blattsalaten mit Dressing nach Wahl	€ 4,95
... mit knusprigen Croûtons, gebratenen Speckstreifen (2,4,7) und Kirschtomaten	+ € 2,95
... mit saftigen Schinkenstreifen (2,4,7), pikanten Käsestreifen (3) und gekochtem Ei	+ € 3,95
... mit saftig gebratenen Pilzen	+ € 2,95
... mit Streifen von gegrillter Putenbrust	+ € 3,95
... mit gebratenen Filetspitzen	+ € 4,95
... mit gegrillten Garnelen	+ 3 Stück € 3,95
... mit gegrillten Garnelen	+ 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

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 (15) Nitritpökelsalz

# Vorspeisen

## **Sommerlicher Vorspeisenteller**

Melone mit rohem Schinken, Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella,  
Carpaccio vom Rinderfilet,  
Salatbouquet von sommerlichen Blattsalaten



€ 9,99

**Lauwarmer Pfifferlingssalat** in Himbeerdressing  
mit gebackenem Ziegenfrischkäse

€ 9,95

Carpaccio

**Rinderfilet** in feine Scheiben geschnitten  
mariniert mit Balsamicodressing

Parmesankäsespäne, geröstete Pinienkerne

€ 8,95

# Suppen

Leichtes Rahmsüppchen mit **frischen Pfifferlingen**

€ 4,95

Klare Rinderkraftbrühe mit **Flädle**

€ 3,00

mit **Leberknödel**

€ 3,50

mit **Maultasche**

€ 4,00

Fruchtige **Tomatencremesuppe**

mit Gin und Sahnehäubchen

€ 3,95

Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

(2) mit Konservierungsstoffe (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Geschmacksverstärker (7) mit Phosphat (15) Nitritpökelsalz

# Genießen ohne Fleisch

**Nudeltascherl** mit Frischkäsefüllung  
in Butter geschwenkt mit feinem Gemüse  
garniert mit Rucolaschaum € 9,95

**Gefüllte Zucchini** mit Mozzarella überbacken  
auf fruchtiger Tomatensauce € 7,95

**Gnocchi**  
mit *frischen Pfifferlingen* und knackigem Gemüse  
in einer leichten Sahnesauce



€ 9,95

Eine ganze *Portion frische Pfifferlinge* in feiner Kräuter-Rahmsauce  
hausgemachte Semmelknödel (auf Wunsch mit Spätzle) € 14,95

# Aus heimischen Gewässern und aus dem Atlantik

Kross gebratene **Zanderschnitte**  
auf feiner Rieslingsauce,  
mit Zucchini Gemüse und Tomatenreis



€ 12,95

In Butter sorgfältig gebratenes **Saiblingsfilet**  
aus Allgäuer Gewässern  
Broccoli in Mandelbutter, Schlosskartoffeln

€ 14,95

# Geflügel

Gebratene **Maispoulardenbrust** auf saftigem Gemüse  
und Kartoffelgnocchi € 10,95

**Putenschnitzel** in der Knusperhülle  
auf fruchtiger Currysauce  
Gemüse garnitur und Basmatireis € 9,95

# Wild

Medaillons von der **Rehkeule** saftig gegrillt,  
feine Wildrahmsauce  
gedünstete Birnenhälfte gefüllt mit Preiselbeeren  
knackig gedünstetes Gemüse, Brezelknödel € 14,95

Zartes **Geschnetzeltes vom Reh** mit Waldpilzen  
Dunstpfirsich gefüllt mit Preiselbeeren  
Spätzle € 13,95

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

# Brauerspezialitäten

**Brauerbrot** mit Treber gebacken (je nach Brautag)

Bauernbrot oder Weißbrot

Griebenschmalz oder gesalzene Butter

Portion € 2,95

**„Mälzerschnitzel“**

paniertes Schweineschnitzel mit feiner Malzpanade

knusprige Bratkartoffeln mit Zwiebeln

würziger Biersauce

€ 10,95

**Ottobeurer Brauerpfännle**

Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmsauce

Kräuterbutter, Rahmchampignons

auf Spätzle und allerlei Gemüse

€ 14,95

**Gambrinusteller** (2,3,4,7,15)

Medaillons vom Schweinerücken

herzhaft gefüllt mit Schinken und Bergkäse

auf Rahmchampignons und Rösti von gekochten Kartoffeln

€ 12,95

**Bierkutscher Vesper** (2,3,4,7,15),

deftige Wurst und Schinken, Allgäuer Käse

Rettich, Gurke und vieles mehr

Brot und Butter

€ 7,95

Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

(2) mit Konservierungsstoffe (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Geschmacksverstärker (7) mit Phosphat (15) Nitritpökelsalz

# Rind und Kalb

## saftiges Rinderhüftsteak

mit Knoblauch-Petersilie und Folienkartoffel mit Kräuterquark

200 g € 14,95 300 g € 17,95

## saftiges Rinderhüftsteak

mit Kräuterbutter, frischen Pfifferlingen, Grilltomate

und Folienkartoffel mit Kräuterquark 200 g € 15,95 300 g € 18,95

## saftiges Rinderhüftsteak

mit cremiger Kräuterbutter und Pommes Frites

200 g € 13,95 300 g € 16,95

## saftiges Rinderhüftsteak

mit frisch geriebenem Meerrettich, frischen Pfifferlingen

und knusprigen Bratkartoffeln 200 g € 16,95 300 g € 19,95

## Zwiebelrostbraten vom Roastbeef

mit einer **Maultasche**

knusprigen Röstzwiebeln, feiner Bratenjus

hausgemachten Spätzle

€ 15,95

auf Wunsch auch mit geschmälzten Zwiebeln

## Pfeffersteak vom Rinderfilet saftig rosa gebraten

pikante Pfeffersauce, Kartoffelgratin

€ 19,95

## „Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken geschnitten

knusprig paniert mit Wiener Panade

dazu Pommes frites

€ 14,95

## **Piccata vom Kalb** (zarte Kalbfleischschnitzelchen in der Parmesaneihülle auf Bandnudeln mit Zucchiniblättchen und fruchtiger Tomatensauce

€ 16,95

Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

(2) mit Konservierungsstoffe (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Geschmacksverstärker (7) mit Phosphat (15) Nitritpökelsalz

# Vesper

## **Bayerischer Wurstsalat** (2,4,7)

würzige Schüblinge und Zwiebelringe  
in einer kräftigen Essig-Öl-Marinade

€ 5,95

## **Schweizer Wurstsalat** (2,3,4,7)

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

## **Hausgemachte Bratensulz**

mit Bratkartoffeln

€ 7,50

€ 8,50

## **Vesperbrett**

Roter und weißer Schwartenmagen, Hausmacher Leberwurst  
mit Zwiebelringen, Essiggurke und Obstler

€ 7,95

## **dazu gibt's unser:**

**Brauerbrot** mit Treber gebacken (je nach Brautag) oder 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 (15) Nitritpökelsalz

# Nachspeisen

Halbgefrorenes mit süßer Bierreduktion  
und frischen Erdbeeren



€ 7,50

## Aromatische **Erdbeeren**

mariniert in Orangenlikör mit Vanillecremeeis  
„kleine Portion“ (alkoholfrei)

€ 6,95

€ 4,95

## Erfrischendes **Sorbet**

garniert mit Früchten

€ 5,95

## **Mousse au chocolat**

auf Fruchtsaucenspiegel

€ 6,50

## „**Traumschiff**“

Ananasboot mit cremigem Eis  
heißen Heidelbeeren und Schlagrahm

€ 6,95

## „**Heiße Liebe**“

heiße Himbeeren über zartschmelzendem Vanillecremeeis  
Schlagsahnehaube

€ 6,95

## **Saskias Schlemmerteller**

*Dessertvariation aus unserer Patisserie*

vielfältige Zusammenstellung reich garniert € 8,95

Kleine Auswahl von **Edelkäsen** (2,3,4)

mit fruchtig würziger **Feigensenfsauce**

€ 7,95

## Genießen Sie auch unsere Kaffeespezialitäten!

Stück **Kuchen**

Stück **Torte**



€ 2,25

€ 2,75

Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

(2) mit Konservierungsstoffe (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Geschmacksverstärker (7) mit Phosphat (15) Nitritpökelsalz