

## Salate

<b>Kleiner gemischter Salatteller</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Gemischter Salatteller</b> mit Kartoffelsalat	<b>4,70 €</b>

## Suppen

<b>Leberknödelsuppe</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Flädlesuppe</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Brätspätzlesuppe</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Allgäuer Voressen</b> saure Kutteln in der Suppentasse	<b>3,20 €</b>

## Unsere Spezialitäten

<b>Metzgerkotelett</b> mit Kartoffel-Gurken-Salat	<b>11,10 €</b>
<b>Münchner Teller</b> Kassler, Rostbratwürstl, Schweinebraten und Leberknödel auf Sauerkraut	<b>10,20 €</b>
<b>Allgäuer Voressen</b> (saure Kutteln) mit Semmelknödel	<b>6</b>
	<b>,90 €</b>
<b>Natur gebratenes Leberkäs-Cordon bleu</b> mit Kartoffelsalat <i>oder</i> Pommes <sup>1)2)3)</sup>	<b>7,80 €</b>

## Aus dem Wasser

<b>Zwei Garnelenspieße</b> in Knoblauchbutter mit Salatgarnitur und Weißbrot	<b>12,90 €</b>
<b>Forellenfilet „Müllerin“</b> in brauner Butter dazu Gemüse und Salzkartoffeln	<b>14,50 €</b>

## Unsere Klassiker

<b>Cordon bleu</b> mit Pommes <i>oder</i> Kartoffelsalat	<b>11,80 €</b>
<b>Paniertes Schnitzel vom Schwein</b> mit Pommes <i>oder</i> Kartoffelsalat	<b>9,80 €</b>
<b>Schwaben Teller</b> Krautkrapfen, Maultaschen und Gemüse-Pilzschupfnudeln	<b>9,60 €</b>
<b>Angebräunter Leberkäse</b> mit Bratkartoffeln und Spiegelei <sup>1)2)3)</sup>	<b>7,10 €</b>
<b>Allgäuer Krautkrapfen</b> mit Bratensoße und Salatgarnitur	<b>8,90 €</b>

## Vom Grill und aus der Pfanne

<b>Holzfüllersteak vom Schweinerücken</b>	10,20 €
auf gebräuntem Schwarzbrot mit Röstzwiebeln, Speck und Salatgarnitur	
<b>Gebratene Schweinerückensteaks</b>	13,80 €
in Cognac-Pfeffer-Rahmsauce mit Spätzle und Kartoffelrösti	
<b>Rib-Eye-Steak (<i>Allgäuer Färse ca. 300g</i>)</b>	18,90 €
mit Kräuterbutter und Pfeffersauce	
<b>Beilage nach Wahl:</b> Salateller, Westernkartoffeln, Pommes oder Bratkartoffel	
<b>Braumeistersteak aus der Rinderlende</b>	18,40 €
auf Dunkelbiersauce mit Röstzwiebeln, Speck und Bratkartoffeln	
<b>Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende</b>	17,90 €
mit Pommes	
<b>Fitnesssteller</b>	11,80 €
großer Salateller mit Putensteak dazu Kräuterbutter und Weißbrot	

## Vegetarisch

<b>Semmelknödelgröstl</b>	7,90 €
angebraten mit Gemüse und Ei	
<b>Allgäuer Krautspatzen</b>	6,50 €
mit Röstzwiebel	
<b>Kartoffelpuffer mit Apfelmus</b>	5,80 €
<b>Mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen</b>	8,10 €
dazu Salatgarnitur	
<b>Vegane Knusperfrikadelle</b>	8,10 €
<b>Beilage nach Wahl:</b> Kartoffelsalat, Pommes oder Bratkartoffeln	

## Aus dem Wurstkessel

<b>Geschwollene</b> mit Kartoffelsalat <sup>1)3)</sup>	7,10 €
<b>Currywurst</b> mit Pommes <sup>1)2)3)</sup>	6,10 €
<b>1 Paar Wiener</b> mit Semmel <i>oder</i> Brot <sup>1)2)3)</sup>	3,00 €
<b>8 Stück Nürnberger Rostbratwürstl</b>	6,90 €
mit Sauerkraut und Schwarzbrot <sup>1)3)</sup>	

Die meisten Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich!

Unsere Allergen Übersicht erhalten Sie auf Anfrage!

## Brotzeiten

<b>Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebeln</b> <sup>1)2)3)</sup>	<b>6,60 €</b>
<b>Schweizer Wurstsalat mit Zwiebeln</b> <sup>1)2)3)</sup>	<b>6,60 €</b>
<b>Presssack sauer mit Zwiebeln</b> <sup>2)</sup>	<b>6,40 €</b>
<b>Hausmacher</b>	<b>6,40 €</b>
Presssack rot/weiss und Leberwurst <sup>2)</sup>	
<b>Saurer Duranand</b>	<b>8,20 €</b>
Presssack, Romadur und gekochtes Rindfleisch mit Zwiebeln <sup>2)</sup>	
<b>Saurer Romadur mit Zwiebeln</b>	<b>6,60 €</b>
<b>Speckplatte mit geriebenem Meerrettich</b>	<b>8,80 €</b>
geräuchertes nach Art des Hauses, dünn aufgeschnitten <sup>2)</sup>	
<b>Leberkäse mit Essiggurke</b> <sup>1)2)3)</sup>	<b>4,80 €</b>
<b>Bratensülze</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Bratensülze mit Bratkartoffeln</b>	<b>8,90 €</b>
<b>Schinken-, Braten-, Speck-, oder Käsebrot</b> <sup>2)</sup>	<b>4,80 €</b>
<b>Badisches Tellerfleisch</b>	<b>9,20 €</b>
sauer angemachtes, gekochtes Rindfleisch mit Zwiebeln	
<b>Jausenbrettl</b>	<b>9,20 €</b>
Speck, Bergkäse, Kaminwurz garniert mit Meerrettich und Peperoni <sup>2)</sup>	
<b>Strammer Max</b>	
Butterbrot belegt mit Schinken und 2 Spiegeleiern <sup>1)2)</sup>	<b>5,40 €</b>
<b>Kalter Schweinebraten mit Butter</b>	<b>8,40 €</b>
<b>Portion Bergkäse mit Butter</b>	<b>6,80 €</b>

*Zu allen Brotzeiten gibt's Brot und Semmel*

Die meisten Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich!

**Unsere Wurstwaren werden in der  
hauseigenen Metzgerei hergestellt!**

Zusatzstoffe 1) Antioxidationsmittel 2) Nitrit Pökelsalz 3) Geschmacksverstärker 4) Phosphat

## Hausgemachte Kuchen

Stück Kuchen	2,60 €
Stück Torte	2,80 €

Unsere Kuchenauswahl finden Sie an der Kuchentheke.

Gerne können Sie unsere Kuchen auch mitnehmen.

## Süße Verführung

<b>Apfelküchle</b> mit Vanilleeis und Sahne	4,20 €
<b>Mit Waldbeeren gefüllter Pfannkuchen</b> dazu Vanilleeis und Sahne	4,30 €

## Eis

<b>Früchtebecher</b> gemischtes Eis mit Fruchtcocktail und Sahne	5,30 €
<b>Bananensplit</b> Bananen- und Schokoeis, Bananenhälften garniert mit Mandeln und Sahne	5,50 €
<b>Schwarzwaldbecher</b> Vanille- und Schokoeis mit Kirschen, Kirschlikör und Sahne	5,50 €
<b>Schweizer Schokoladenbecher</b> Schoko- und Vanilleeis garniert mit Schokosoße und Sahne	5,30 €
<b>Birne Helene</b> Vanilleeis und Kompottbirne, garniert mit Schokosoße und Sahne	5,30 €
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleeis mit Schokosoße und Sahne	4,10 €
<b>Vanilleeis</b> mit Eierlikör und Sahne	5,30 €
<b>Eiskaffee</b>	3,90 €
<b>Eisschokolade</b>	3,90 €
<b>Gemischtes Eis</b>	4,80 €
<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b>	5,10 €
<b>Kinderbecher Kunterbunt</b>	3,10 €
<b>Kugel Eis</b>	1,20 €
<b>Kleine Portion Sahne</b>	0,20 €
<b>Große Portion Sahne</b>	0,40 €

# Getränke

## Biere

Allgäuer Brauhaus Urtyp	0,5 l	3,40 €
Allgäuer Brauhaus Urtyp	0,3 l	2,40 €
Augustiner Edelstoff	0,5 l	3,40 €
Teutsch-Pils vom Fass	0,5 l	2,80 €
Fürstabt Weizen	0,5 l	3,50 €
Fürstabt Weizen	0,3 l	2,50 €
Büble Edelweißbier alkoholfrei	0,5 l	3,50 €
Meckatzer Leichter Weizen	0,5 l	3,50 €
Meckatzer Urweizen dunkel	0,5 l	3,50 €
Clausthaler alkoholfrei	0,5 l	3,40 €
Urbayrisch Dunkel	0,5 l	3,40 €
Mohren, Russ	0,5 l	3,50 €
Radler	0,5 l	3,40 €

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,5 l	2,50 €
Krumbach Gourmet Medium	0,25 l	1,80 €
Krumbach Gourmet Naturell	0,25 l	1,80 €
Krumbach Gourmet Medium	0,7 l	3,70 €
Krumbach Gourmet Naturell	0,7 l	3,70 €
Mirinda, Pepsi-Cola, Schwip Schwap, 7UP	0,2 l	1,60 €
Mirinda, Pepsi-Cola, Schwip Schwap, 7UP	0,4 l	2,80 €
Pepsi-Cola light	0,33 l	2,30 €
Rhabarber-Mirabellen Limonade	0,33 l	3,50 €
Krumbach Apfel-Holunderblüte	0,5 l	3,00 €
Saft Apfel, Orange-, Maracuja, Johannisbeere, Traube	0,2 l	2,30 €
Saftschorle	0,25 l	1,80 €
Saftschorle	0,5 l	3,00 €

## Weißweine

<b>Südtiroler Chardonnay DOC</b>	¼ l	<b>4,00 €</b>
Qualitätswein, Weinkellerei Walch, Tramin, trocken, fruchtig		
<b>Pinot Grigio IGT Zonin</b>	¼ l	<b>4,00 €</b>
Weinkellerei Zonin, trocken, würzig, frisch		
<b>Hagenauer Müller-Thurgau QbA</b>	¼ l	<b>4,30 €</b>
Qualitätswein, Erzeugerabfüllung Winzergenossenschaft Hagenau, trocken, kernig		
<b>Bernkastler Kurfürstlay Riesling</b>	¼ l	<b>4,00 €</b>
Erzeugerabfüllung Winzergen. Mittelmosel, lieblich, zartfruchtig		

## Roséweine

<b>Weingalerie Spätburgunder-Weißherbst</b>	¼ l	<b>4,30 €</b>
Qualitätswein, Blumig, spritzig		

## Rotweine

<b>Südtiroler Edelvernatsch DOC Traminer</b>	¼ l	<b>3,90 €</b>
Qualitätswein, Weinkellerei Walch, Tramin, trocken, vollmundig, weich		
<b>Montepulciano d'Abruzzo rosso DOC</b>	¼ l	<b>4,00 €</b>
Weinkellerei Zonin, trocken, kräftig, würzig		
<b>Zähringer Gutswein Spätburgunder</b>	¼ l	<b>4,50 €</b>
Qualitätswein, Erzeugerabfüllung Weingut Zähringer, trocken, feines Burgunderaroma		
<b>Heilbronner Stiftsberg Trollinger</b>	¼ l	<b>4,00 €</b>
Qualitätswein, Erzeugerabfüllung Winzergenossenschaft Heilbronn, halbtrocken, vollmundig, rund		

## Schorle

<b>Weinschorle, rot oder weiß</b> mit Qualitätswein	0,5 l	<b>4,00 €</b>
<b>Weinschorle, rot oder weiß</b> mit Qualitätswein	0,25 l	<b>2,10 €</b>
<b>Sommerschorle</b>	0,5 l	<b>3,50 €</b>
Tafelwasser mit einem guten Schuss Weißherbst		
<b>Sommerschorle</b>	0,25 l	<b>1,80 €</b>
<b>Weißherbstschorle</b>	0,5 l	<b>4,50 €</b>
<b>Weißherbstschorle</b>	0,25 l	<b>2,40 €</b>

## Proecco und mehr

Prosecco Ponte Frizzante Extra Dry	0,1 l	2,60 €
Prosecco Ponte Frizzante Extra Dry	0,75 l	16,80 €
Aperol Sprizz, Hugo	0,2 l	4,50 €
Sommerkuss Prosecco mit Rosenlikör	0,2 l	4,50 €
Lillet Wild Berry	0,2 l	4,50 €

## Spirituosen

Williams, Marille, Heuschnaps	2 cl	2,30 €
Williams mit Birne	2 cl	2,50 €
Obstler, Enzian	2 cl	2,20 €
Jägermeister	2 cl	2,30 €
Waldler-Himbeer mit Beerchen	2 cl	2,50 €
Grappa	2 cl	2,40 €
Francelico Haselnusslikör	2 cl	2,80 €
Ramazotti, Aversa	4 cl	3,00 €
Pfeffi, Ficken	2 cl	2,00 €
Tequila Gold	2 cl	2,80 €
Jack Daniels, Wodka, Asbach, Bacardi gespritzt		3,00 €

## Heiße Getränke

Tasse Kaffee	1,80 €
Haferl Kaffee	2,60 €
Portion Kaffee	3,50 €
Espresso	1,70 €
Cappuccino	2,30 €
Latte Macchiato	2,50 €
Milchkaffee	2,50 €
Heisse Schokolade	2,30 €
Teespezialitäten von Tee Gschwender	2,10 €

Rooibush Sahne Caramell, Minze, Darjeeling Pussimbing,  
Multi Vitamin, Gourmet Kräuter

Alle unsere Kaffeespezialitäten sind auch entkoffeiniert erhältlich.

## Aus unserer Metzgerei

400 g	Leberkäse	4,30 €
390 g	Bayrischer Leberkäse	4,30 €
400 g	Roter Presssack in der Dose oder im Darm	4,30 €
400 g	Weißer Presssack in der Dose oder im Darm	4,30 €
380 g	Saures Lüngerl mit Semmelknödel	3,50 €
380 g	Allgäuer Voressen ( <i>saure Kutteln</i> )	4,30 €
200 g	Leberkäse	2,70 €
200 g	Hausmacher Leberwurst in der Dose oder im Darm	2,70 €
200 g	Feine Leberwurst in der Dose oder im Darm	2,70 €
200 g	Schinkenwurst	2,70 €
430 g	Spaghetti Soße mit Hackfleisch	4,00 €
250 g	Griebenschmalz	3,70 €
Paar	Landjäger	1,40 €
Stück	Geräuchertes	13,50 €/kg
Stück	Hartwurst	10,00 €
Stück	Kaminwurz	1,40 €
Stück	Bergsteiger	1,50 €

*Die Wurstwaren erhalten Sie an der Theke*

**Für alle süßen Wünsche haben wir  
unsere eigene **Konditorei** im Haus.**

Für nähere Infos über Kuchen, Torten, Plätzchen, Pralinen  
und vieles mehr, fragen Sie einfach bei uns nach.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und  
einen guten Appetit.

**Familien Binser & Geiß mit Team**