



Spezialitäten des Hauses

Fleischfondue (ab 2 Personen)

*pro Person 200g Schweinefilet und Rinderhüfte,
verschiedene pikante Soßen^{1,2,3,4}, Salatteller,
ofenfrisches Knoblauchbaguette
pro Person € 20,-*

Raclette (ab 2 Personen)

*pro Person 100g Schweinefilet und Rinderhüfte,
Raclettekäse, verschiedene pikante Soßen^{1,2,3,4},
Kartoffeln, bunte Beilagen und Salatteller
pro Person € 20,-*

Schnitzel „Mailänder Art“

*überbacken mit Ei und Parmesan mit Spagetti,
Tomatensoße und gemischtem Salat
€ 14,-*

Maultaschen³

*mit Tomaten und Käse überbacken,
Röstzwiebeln, Soße und gemischtem Salat
€ 8,50*

Allgäuer Kässpätzlen

*fisch zubereitet mit grünem Salat
€ 9,-*

Toast Pfeiffermühle

*Toast mit Schweineschnitzel, Grilltomaten, Speck^{2,3},
Rührei, geschmorten Zwiebeln und Salatgarnitur
€ 11,50*

und danach:

Kaiserschmarren mit Apfelmus³

€ 7,50

Verschiedene Windbeutel

Bitte beachten Sie auch unser Tagesangebot





Suppen:

Rinderbrühe mit Cocktailmaultaschen³	€ 3,80
Rinderbrühe mit hausgemachten Flädle	€ 4,50
Hausgemachte Gulaschsuppe	€ 5,50

Salate:

Kleiner Beilagensalat	€ 3,80
Großer Beilagensalat	€ 4,80
Großer Salatteller <i>wahlweise</i>	
<i>mit Putenstreifen</i>	€ 9,50
<i>mit Thunfisch, Zwiebelringen und Ei</i>	€ 9,-
<i>mit Schinken^{2,3}, Käse und Ei</i>	€ 9,-
Griechischer Bauernsalat	€ 8,50
<i>mit Fetakäse, Gurken, Tomaten, Oliven³ und Zwiebelringen</i>	
Mozzarella auf Tomatenscheiben	€ 6,50
<i>mit Basilikum und Aceto Balsamico^{1,2}</i>	
<i>dazu eine</i> Portion Knoblauchbaguette	€ 2,50






Kleine Gerichte:

- Strammer Max** € 7,50
Toast mit gekochtem Schinken^{2,3}, überbackenem Käse, Spiegeleiern und Salatgarnitur
- Fleischkäse^{1,2,4}** € 9,50
mit Spiegelei und Bratkartoffeln
- Omelette Natur mit gemischtem Salat** € 6,50
- Omelette mit Käse** € 7,50
- Omelette mit Gemüse** € 7,50
- Gulasch „Ungarische Art“** € 9,50
mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat
- Lasagne mit Hackfleisch** € 9,-
- Spaghetti Bolognese** € 7,50
- Wurstsalat^{2,3,4,7} nach Art des Hauses** € 6,50
- Allgäuer Wurstsalat^{2,3,4,7} mit Allgäuer Emmentaler** € 7,-

Fisch:

- Frisch geräucherte Forelle** € 14,50
mit Kartoffeln, Sahnemeerrettich^{2,3,5} und gemischtem Salat
- Scholle natur** € 12,-
mit Kartoffeln, Kräuterbutter und gemischtem Salat
- Calamari alla Romana** € 9,-
Panierte und frittierte Tintenfischringe^{1,3} mit Pommes frites und gemischtem Salat
- 



Vegetarische Gerichte:

Mediterranes Pfannengemüse

mit Bandnudeln oder Reis

€ 7,50

Spagetti mit Tomatensoße

€ 7,-

Basilikumspagetti²

€ 7,-

Gemüselasagne

€ 9,-

Gemüsemaultaschen³

mit Tomaten und Käse überbacken, Röstzwiebeln, Tomatensoße und gemischtem Salat

€ 8,50

Kartoffelrösti

mit Tomaten und Bergkäse überbacken und Salatgarnitur

€ 8,50

Raclette (ab 2 Personen)

*Raclettekäse, verschiedene pikante Soßen^{1,2,3,4}
Kartoffeln, bunte Beilagen und Salatteller
pro Person*

€ 20,-

Verschiedene Gerichte sind auch als kleine Portionen abzüglich € 2,- erhältlich.

Bitte haben Sie Verständnis, wenn wir für Beilagenänderungen € -,50 berechnen





**Bitte stellen Sie sich das Hauptgericht mit
den Beilagen Ihrer Wahl zusammen**

Vom Schwein:

Rahmschnitzel	€ 7,-
Champignonschnitzel	€ 8,50
Paniertes Schnitzel	€ 8,50
Schweinefilet „Försterin“ <i>mit Champignons und Speck^{2,3}</i>	€ 9,50
Spareribs <i>mit Barbecue-Sauce²</i>	€ 8,-

Vom Rind:

Zwiebelrostbraten	€ 10,50
Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter	€ 11,50
Pfeffersteak von der Rinderhüfte	€ 11,50

Geflügel:

Hähnchen „Cordon Bleu“ <i>gefüllt mit Käse und Putenschinken^{2,3}</i>	€ 9,-
½ frittiertes Hähnchen <i>(Zubereitungszeit ca. 30 Minuten)</i>	€ 7,50
Putensteak natur	€ 8,-





Beilagen:

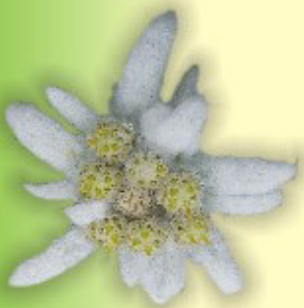
Bratkartoffeln	€ 3,50
Kartoffeln	€ 2,80
Hausgemachte Spätzle	€ 3,20
Pommes frites	€ 2,80
Kroketten¹	€ 2,80
Röstinchen	€ 3,-
Reis	€ 2,80

Gemüse:

Erbsen und Karotten	€ 3,50
Speckbohnen	€ 3,80
Mediterranes Pfannengemüse	€ 3,50

**Bitte haben Sie Verständnis, wenn wir für
Beilagenänderungen € -,50 berechnen**

– Guten Appetit –





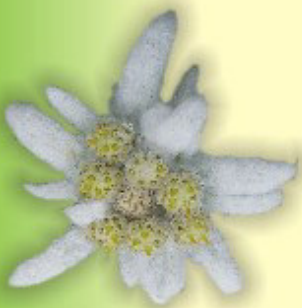
Brotzeitkarte:


Gemischte Schinkenplatte^{2,3} mit Butter und Brot	€ 8,50
Gemischte Brotzeitplatte^{1,2,3,4,7} mit Butter und Brot	€ 9,-
Gemischte Käseplatte mit Butter und Brot	€ 9,-
Portion Allgäuer Bergkäse mit Butter und Brot	€ 9,-
<i>Scheibe Brot</i>	€ -,50

Süßspeisen:

Kaiserschmarren mit Apfelmus³	€ 7,50
3 Reibekuchen mit Apfelmus³	€ 5,-
Apfelküchle, Eis mit Vanillegeschmack und Sahne	€ 5,50
Marillenknödel^{1,3,11} auf roter Grütze¹¹	€ 5,50
Verschiedene Windbeutel	

Bitte beachten Sie auch unsere Kuchen- und Eiskarte





Bierspezialitäten der Engelbräu, Rettenberg:

Grüntengold Export	0,5 l	€ 2,80
Grüntengold Export <i>klein</i>	0,25 l	€ 2,-
Urtyp Dunkel	0,5 l	€ 2,80
Wertacher Marktbier	0,5 l	€ 2,80
Hefeweizen <i>hell</i>	0,5 l	€ 3,30
Hefeweizen <i>dunkel</i>	0,5 l	€ 3,30
Hefeweizen <i>leicht</i>	0,5 l	€ 3,30
Hefeweizen <i>alkoholfrei</i>	0,5 l	€ 3,30
Pils <i>vom Fass</i>	0,3 l	€ 2,60
Radler	0,5 l	€ 2,80
Radler <i>klein</i>	0,25 l	€ 2,-
Clausthaler <i>alkoholfrei</i>	0,5 l	€ 2,80

Alkoholfreie Getränke:

Apfelschorle <i>groß</i>	0,5 l	€ 2,80
Apfelschorle <i>klein</i>	0,25 l	€ 2,-
Coca Cola^{1,9}, Coca Cola light^{1,9,11,12}, Cola-Mix^{1,3,9}	0,2 l	€ 2,-
Orangenlimo^{1,3}, Zitronenlimo^{1,3}	0,2 l	€ 2,-
Coca Cola^{1,9}, Coca Cola light^{1,9,11,12}, Cola-Mix^{1,3,9}	0,5 l	€ 2,80
Orangenlimo^{1,3}, Zitronenlimo^{1,3}	0,5 l	€ 2,80
Tafelwasser <i>klein</i>	0,33 l	€ 1,90
Tafelwasser	0,5 l	€ 2,40
Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l	€ 2,-
Johannisbeernektar	0,2 l	€ 2,-
Almdudler¹	0,35 l	€ 2,30

Spirituosen: 2 cl

Obstler	38%	€ 2,50
Williams <i>mit Birne</i>	38%	€ 2,70
Marille	35%	€ 2,50
Weinbrand	36%	€ 2,50
Kirschwasser	40%	€ 2,50
Enzian	38%	€ 2,50
Jägermeister	35%	€ 2,50
Fernet Branca	40%	€ 2,50
Ramazotti	30%	€ 2,80
Ratzeputz	58%	€ 2,80





Liköre:

Baileys^{1,9}	17%	€ 2,50
Eierlikör¹	20%	€ 2,50
Kirschlikör¹	20%	€ 2,50
Marille	25%	€ 2,50

Aperitifs:

Martini bianco	5 cl	€ 3,50
Aperol Spritz¹	0,2 l	€ 4,50
Campari¹ Orange	0,2 l	€ 4,50

Sekt:

Hausmarke	0,75 l	€ 13,-
Hausmarke klein	0,2 l	€ 5,-
Henkell trocken	0,75 l	€ 18,-

Warme Getränke:

Haferl Kaffee <i>oder</i> entkoffeinierter Kaffee	€ 2,50
Kännchen Kaffee <i>oder</i> entkoffeinierter Kaffee	€ 3,50
Milchkaffee	€ 2,50
Espresso	€ 1,80
Heiße Schokolade	€ 2,50
Glas Tee <i>mit Zitrone oder Milch</i>	€ 1,90
Glas heiße Zitrone	€ 2,50
Glühwein	€ 3,-
Tee mit Rum	€ 3,50
Jagertee	€ 3,50
Irish Coffee	€ 4,50





Weißweine offen:

Albiger Hundskopf

Silvaner und Müller Thurgau, trocken

0,25 l € 3,40
Rheinhessen

Albiger Hundskopf

Silvaner und Müller Thurgau, halbtrocken

0,25 l € 3,40
Rheinhessen

Albiger Hundskopf

Silvaner und Müller Thurgau, lieblich

0,25 l € 3,40
Rheinhessen

Stettener Heuchelberg

Riesling, trocken

0,25 l € 3,70
Württemberg

Flaschenweine weiß:

Pinot Grigio, Albiger Hundskopf

Grauburgunder, trocken

0,75 l € 11,-
Rheinhessen

Rivaner, Albiger Schloss Hammerstein

Müller Thurgau, trocken

0,75 l € 11,-
Rheinhessen





Rot-/Roséweine offen:

Spätburgunder Weißherbst Rosé
Qualitätswein, mild

0,25 l € 3,90
Baden

Haberschlachter Heuchelberg
Trollinger, trocken

0,25 l € 3,90
Württemberg

Munzinger Attliafelsen
Spätburgunder, trocken

0,25 l € 3,90
Baden

Albiger Hundskopf
Dornfelder, trocken oder lieblich

0,25 l € 3,90
Rheinhessen

Flaschenweine rot:

Primicia
Rioja

0,75 l € 12,-
Spanien

Alde Gott
Spätburgunder

0,75 l € 14,-
Baden

Wildcard
Cabernet Merlot

0,75 l € 16,-
Australien

Über allergene Zutaten und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe unserer Speisen und Getränke geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Zusatzstoffe unserer Speisen und Getränke:

- ¹ mit Farbstoff
- ² mit Konservierungsstoff
- ³ mit Antioxidationsmittel
- ⁴ mit Geschmacksverstärker
- ⁵ geschwefelt
- ⁷ mit Phosphat
- ⁸ mit Milcheiweiß
- ⁹ koffeinhaltig
- ¹¹ mit Süßungsmittel
- ¹² enthält eine Phenylalaninquelle

