

Weinurstangebot tæglich bis 12 Uhr

2 St¼ck Weißwurst mit einer Breze und ½ Bier nach Wahl

9,90

Bierangebot 11 fuer 10

Unser Gutscheineft f¼r Biertrinker

43,00

Sie zahlen 10 Halbe Bier und bekommen 11 Biermarken

Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch!

Liebe Gæste, f¼r unsere Gerichte verwenden wir frische Zutaten aus der Region. Alle Preise sind in Euro und beinhalten die gesetzliche MwSt.

F¼r Ihren Besuch bedankt sich Ihr Wirt Klaus Bartl und seine Mannschaft.

Au3m Suppentopf

Hausgemachte Rinderbouillon mit Gemüsegewürfel:

<i>Pfannkuchenstreifen</i>	4,90
<i>Griesnockerl</i>	5,40
<i>Aufgeschmolzene Brezensuppe</i>	5,90

Brotzeit ist die schönstenste Zeit

<i>Obatzda mit roten Zwiebeln und Salzstangerl</i>	7,90
<i>Bauernspeckbrettel mit Essiggurke und frischem Kren</i>	11,90
<i>Bayrischer Wurstsalat mit Essiggurke und roten Zwiebeln</i>	8,90
<i>Schweizer Wurstsalat mit Essiggurke, roten Zwiebeln und Kas</i>	9,90
<i>Almjausbrettel mit Leberkäs, Bauernspeck, Pfefferbeisser, grober Leberwurst, verschiedene Käse, Obatzda, Griebenschmalz</i>	12,90
<i>„Die drei Lustigen von der Alm“ je ein Glas mit Grober Leberwurst, Griebenschmalz und Obatzda</i>	9,90

Warme Schmanferl

<i>Lauwarmes Schweinsbratenbrettel mit Kren und Essiggurke</i>	12,40
<i>Stück Weisswurst</i>	2,90
<i>Stück Brezn</i>	1,40
<i>Brotkorb</i>	2,60

Beilagenänderungen berechnen wir mit € 1,00

Unsere Klassiker

<i>Ofenfrischer Schweinekrustenbraten aus der Schulter mit Augustiner Dunkelbiersauce, Kartoffelnödel und Speckkrautsalat</i>	13,90
<i>Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren,</i>	22,90
<i>Gebackene Hendlbrust im Kürbis-Zitronen-Mantel mit Kartoffelsalat und mariniertem Feldsalat</i>	16,40
<i>Original Münchner Schnitzel, mit Süßer Senf-Krenpanade, dazu Pommes</i>	17,40
<i>Bergsteigerpfandl Schweinefilet mit hausgemachten Kartoffelrösti und unserer guaden Schwammerlsoß</i>	19,90
<i>Bayrisch Cordon Bleu gefüllt mit Obatzda und Landschinken, Süßkartoffel-Pommesfrites</i>	18,90
<i>Zwiebelrostbraten von der bayrischen Rinderlende (250g) auf hausgemachter Zwiebelsoße, dazu Bratkartoffeln und Salat</i>	24,90
<i>Duett vom Kartoffelrösti mit Kräuterschmand, Räucherlachs, Gegrillter Hähnchenbrust und Salatnest</i>	17,90

Beilagenänderungen berechnen wir mit € 1,00

Fleischlos glutenfrei

<i>Kasspatzn mit hausgemachten Röstzwiebeln und Blattsalat</i>	13,40
<i>Waldpilzragout in Rahm mit hausgemachtem Semmelknödel</i>	14,40
<i>Spinatknödel mit zerlassener Butter und frisch gehobeltem Parmesan</i>	12,40

Basenfutter

<i>Kleiner gemischter Salat</i>	4,90
<i>Großer gemischter Salat</i>	7,90
<i>Feldsalat mit gebratenem Ziegenkäse, dazu Rosmarin-Balsamico-Honig und geröstete Weißbrotwürfel</i>	14,90
<i>Almwirt Salatplatte mit gegrillter Hendlbrust, gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl</i>	15,90
<i>Gebratene Rinderlendenstreifen auf Blattsalaten mit Chilli-Balsamico-Dressing, frisch gehobeltem Parmesan und Croutons</i>	17,90

Ausm Wasser

<i>Auf der Haut gegrilltes Zanderfilet mit Bratkartoffeln und Rahmwirsing</i>	19,40
<i>Gebackener Goldbarsch mit Kartoffelsalat und Remoulade</i>	15,90

Beilagenänderungen berechnen wir mit € 1,00

Fr unsere kleinen Gaeſte (bis 12 Jahre)

<i>Knödel mit Bratensoße</i>	3,90
<i>Spätzle mit Bratensoße</i>	3,90
<i>Kleine Pommes</i>	3,90
<i>Schnitzel Wiener Art mit Pommes</i>	10,40
<i>Reiberdatschi mit Apfelmus</i>	6,40

Zur Nachspeis

<i>Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen dazu Apfelkompott oder Zwetschgenröster</i>	12,90
<i>Kleine Portion Kaiserschmarrn</i>	9,90
<i>Apfelkücherl mit Zimt und Zucker, frische Johannesbeeren, Sahne und Bourbonvanilleeis</i>	6,90

***Für unsere Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten halten wir spezielle Speisekarten
mit Allergiekennzeichnung bereit. Bitte fragen Sie uns.***

Beilagenänderungen berechnen wir mit € 1,00

**Unsere Schnapsee von der
Allgauer Schnapseebrennerei**

Haselnuss

€ 4,50

Allgauer Heuschnaps

€ 4,50

Alte milde Marille

€ 4,50

Alte milde Kirsche

€ 4,50

Biere

<i>Augustiner Hell vom Holzfass</i>	<i>0,25l 3,20</i>	<i>0,50l 4,30</i>
<i>Schnitt vom Hellen ausm Holzfass</i>		<i>3,20</i>
<i>Augustiner Edelstoff</i>	<i>0,25l 3,20</i>	<i>0,50l 4,50</i>
<i>Augustiner Dunkel vom Fass</i>	<i>0,25l 3,20</i>	<i>0,50l 4,50</i>
<i>Augustiner Pils</i>		<i>0,33l 3,40</i>
<i>Augustiner Saisonbier</i>	<i>0,30l 3,50</i>	<i>0,50l 4,50</i>
<i>Augustiner Weißbier</i>	<i>0,30l 3,50</i>	<i>0,50l 4,50</i>
<i>König Ludwig alkoholfreies Weißbier</i>		<i>0,50l 4,50</i>
<i>König Ludwig leichtes Weißbier</i>		<i>0,50l 4,50</i>
<i>König Ludwig dunkles Weißbier</i>		<i>0,50l 4,50</i>
<i>Clausthaler Alkoholfrei</i>		<i>0,50l 4,40</i>
<i>Radler</i>		<i>0,50l 4,40</i>
<i>Russ</i>		<i>0,50l 4,50</i>
<i>Cola –Weizen</i>		<i>0,50l 4,50</i>

Alkoholfreie Getränke

<i>Tafelwasser</i>		<i>0,40l 3,10</i>
<i>Frankenbrunnen Mineralwasser still oder perlend</i>	<i>0,25l 3,10</i>	<i>0,75l 6,20</i>
<i>Almdudler</i>		<i>0,35l 4,00</i>
<i>Zitronenlimo (C), Spezi (A,C,D)</i>	<i>0,25l 3,00</i>	<i>0,40l 4,00</i>
<i>Coca Cola (A,C,D,)</i>		<i>0,20l 3,20</i>
<i>Coca Cola Zero (A,C,D,F)</i>		<i>0,33l 3,60</i>
<i>Fruchtsaftschorle</i>	<i>0,20l 3,00</i>	<i>0,40l 4,30</i>
<i>Rhabarber, Johannisbeere, Apfel, Maracuja, Orange, Holunder</i>		
<i>Rhabarbersaft, Johannisbeersaft, Apfelsaft naturtrüb, Maracujasaft, Orangensaft</i>	<i>0,20l 3,30</i>	<i>0,40l 5,80</i>

Unsere handverlesene Weinfarte

Weißweine

Grüner Veltliner Steinhaus 2017 <i>Frischer, traubiger Sommerveltliner mit animierendem Säure-Frucht-Spiel.</i>	0,20l 6,40	0,75l 23,50
Sauvignon Blanc Fahnberg 2017 <i>Typisches Stachelbeer- und Paprikaaroma. Finessenreicher Gaumen, ungemein trinkanimierend.</i>	0,20l 7,40	0,75l 25,50
Chardonnay delle Venezie IGT, Endrizzi, 2016 <i>Strohgelbe Farbe, elegantes Bukett, trockener und fruchtiger Geschmack nach Äpfeln.</i>	0,20l 6,40	0,75l 23,50
Riesling Hochgewächs Mosel 2016 Magaretenhof Jürgen Weber Gutsriesling <i>mit feiner Säure und frischen Citrusaromen</i>	0,20l 6,40	0,75l 23,50

Rotwein

Zweigelt Tonori 2015 <i>Intensives Aroma von reifen Kirschen und Weichseln, mit einem fein fruchtigen Abgang.</i>	0,20l 7,40	0,75l 26,50
Montepulciano d' Abruzzo DOC 2016 Farnese Vini <i>Die Marken zählen zu den Geheimtipps unter den Weinregionen Italiens. Saftiger, würzig herber Essensbegleiter.</i>	0,20l 6,40	0,75l 23,50
Primitivo Puglia Tratturi IGT 2016 Feudi di San Marzanno <i>Tief dunkelrot in der Farbe mit violetten Reflexen. Intensives Aroma mit Nuancen von Pflaumen und Kirschen. Körperreicher Wein, rund und ausbalanciert.</i>	0,20l 6,40	0,75l 23,50

Roseweine:

Eitzinger Rose 2016 <i>Ausgeprägte Beerenaromatik, gepaart mit Hollunder-Zitrus-Aromen</i>	0,20l 6,40	0,75l 23,50
--	-------------------	--------------------

Prosecco:

Dogarina Millesimato extra dry <i>Gute Struktur, auch mal zum Essen probieren!</i>	0,20l 6,10	0,75l 26,80
Weiß/Rotweinschorle	0,20l 3,90	0,50l 6,90

Frizzante

Aperol Sprizz 6,90

Almwirt Sprizz 6,90

Heiße Getraenke

*Unsere Kaffeebohnen stammen von der Traditionsrösterei
Hausbrandt aus Triest.*

Kaffee (D) 2,70

Haferl Kaffee (D) 3,80

Milchkaffee 3,80

Espresso (D) 2,20

Espresso Macchiato (D) 2,90

Doppelter Espresso (D) 3,70

Cappuccino (D) 3,00

Latte Macchiato (D) 4,00

Affogato (Kugel Vanilleeis mit Espresso) (D) 4,20

Earl Grey 3,00

Kräutertee 3,00

Früchtetee 3,00

Kamillentee 3,00

Grüner Tee 3,00

Tee mit Rum 4,50

Heiße Schokolade 3,80

Spirituosen

Jägermeister	2cl 4,40
Obstler	2cl 4,40
Williamsbirnenbrand Pircher	2cl 4,50
Baileys	2cl 4,50
Averna	4cl 5,90
Ramazotti	4cl 5,50

Longdrinks

Cuba Libre (A,C,D)	9,90
<i>Havana Club, Coke und Limette</i>	
Jack Daniels und Coca Cola (A,C,D)	9,90
Gin and Tonic (E)	11,50
<i>Hendricks Gin und Fevertree Tonic mit Limette und Minze</i>	
Wodka Red Bull (G)	11,50

A: mit Farbstoff, B: mit Konservierungsstoff, C: mit Antioxidationsmittel

D: koffeinhaltig, E: chininhaltig, F: enthält eine Phenylalaninquelle, G: mit Taurin

Geburtstag? Firmenfeier? Jubiläum?

Wir organisieren Ihr Fest.

Sprechen Sie uns an.