

## **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**

**45,00**

**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>	<b>5,40</b>
<i>Griesnockerl</i>	<b>5,40</b>
<i>Aufgeschmolzene Brezensuppe</i>	<b>5,90</b>

## Brotzeit ist die schönstenste Zeit

<i>Obatzda mit roten Zwiebeln und Salzstangerl</i>	<b>8,90</b>
<i>Bauernspeckbrettel mit Essiggurke und frischem Kren</i>	<b>11,90</b>
<i>Bayrischer Wurstsalat mit Essiggurke und roten Zwiebeln</i>	<b>8,90</b>
<i>Schweizer Wurstsalat mit Essiggurke, roten Zwiebeln und Kas</i>	<b>9,90</b>
<i>Almjausnbrettel mit Leberkäs, Bauernspeck, Pfefferbeisser, grober Leberwurst, verschiedene Käse, Obatzda, Griebnschmalz</i>	<b>13,90</b>
<i>„Die drei Lustigen von der Alm“ je ein Glas mit Grober Leberwurst, Griebnschmalz und Obatzda</i>	<b>9,90</b>

## Warme Schmanferl

<i>Lauwarmes Schweinsbratenbrettel mit Kren und Essiggurke</i>	<b>12,40</b>
<i>Stück Weisswurst</i>	<b>2,90</b>
<i>Stück Brezn</i>	<b>1,50</b>
<i>Brotkorb</i>	<b>2,60</b>

**Beilagenänderungen und Mitnahme-Verpackungen berechnen wir mit € 1,00**

# Unsere Klassiker

<i>Ofenfrischer Schweinekrustenbraten aus der Schulter mit Augustiner Dunkelbiersauce, Kartoffelnödel und Speckkrautsalat</i>	<b>14,90</b>
<i>Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren,</i>	<b>24,90</b>
<i>Gebackene Hendlbrust im Kürbis-Zitronen-Mantel mit Kartoffelsalat und mariniertem Feldsalat</i>	<b>18,40</b>
<i>Original Münchner Schnitzel, mit Süßer Senf-Krenpanade, dazu Pommes</i>	<b>18,40</b>
<i>Bergsteigerpfandl Schweinefilet mit hausgemachten Kartoffelrösti und unserer guaden Schwammerlsoß</i>	<b>19,90</b>
<i>Bayrisch Cordon Bleu gefüllt mit Obatzda und Landschinken, Süßkartoffel-Pommesfrites</i>	<b>19,90</b>
<i>Zwiebelrostbraten von der bayrischen Rinderlende (250g) auf hausgemachter Zwiebelsoße, dazu Bratkartoffeln und Salat</i>	<b>24,90</b>
<i>Duett vom Kartoffelrösti mit Kräuterschmand, Räucherlachs, Gegrillter Hähnchenbrust und Salatnest</i>	<b>18,90</b>

**Beilagenänderungen und Mitnahme-Verpackungen berechnen wir mit € 1,00**

## **Fleischlos glutenfrei**

<i>Kasspatzn mit hausgemachten Röstzwiebeln und Blattsalat</i>	<b>13,90</b>
<i>Waldpilzragout in Rahm mit hausgemachtem Semmelknödel</i>	<b>14,90</b>
<i>Spinatknödel mit zerlassener Butter und frisch gehobeltem Parmesan</i>	<b>12,90</b>

## **Sasenfutter**

<i>Kleiner gemischter Salat</i>	<b>4,90</b>
<i>Großer gemischter Salat</i>	<b>8,90</b>
<i>Feldsalat mit gebratenem Ziegenkäse, dazu Rosmarin-Balsamico-Honig und geröstete Weißbrotwürfel</i>	<b>14,90</b>
<i>Almwirt Salatplatte mit gegrillter Hendlbrust, gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl</i>	<b>16,90</b>
<i>Gebratene Rinderlendenstreifen auf Blattsalaten mit Chilli-Balsamico-Dressing, frisch gehobeltem Parmesan und Croutons</i>	<b>18,90</b>

## **Ausm Wasser**

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

**Beilagenänderungen und Mitnahme-Verpackungen berechnen wir mit € 1,00**

## **Fr unsere kleinen Gaeſte (bis 12 Jahre)**

<i>Knödel mit Bratensoße</i>	<b>4,80</b>
<i>Spätzle mit Bratensoße</i>	<b>4,80</b>
<i>Kleine Pommes</i>	<b>4,80</b>
<i>Schnitzel Wiener Art mit Pommes</i>	<b>10,40</b>
<i>Reiberdatschi mit Apfelmus</i>	<b>6,40</b>

## **Zur Nachspeis**

<i>Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen dazu Apfelkompott oder Zwetschgenröster</i>	<b>13,90</b>
<i>Kleine Portion Kaiserschmarrn</i>	<b>9,90</b>
<i>Apfelkücherl mit Zimt und Zucker, frische Johannesbeeren, Sahne und Bourbonvanilleeis</i>	<b>6,90</b>

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

***Beilagenänderungen und Mitnahme-Verpackungen berechnen wir mit € 1,00***

**Unsere Schnapsee von der  
Allgauer Schnapseebrennerei**

***Haselnuss***

**€ 4,90**

***Allgauer Heuschnaps***

**€ 4,90**

***Alte milde Marille***

**€ 4,90**

***Alte milde Kirsche***

**€ 4,90**

# Biere

<i>Augustiner Hell vom Holzfass</i>	<i>0,25l 3,30</i>	<i>0,50l 4,50</i>
<i>Schnitt vom Hellen ausm Holzfass</i>		<i>3,30</i>
<i>Augustiner Edelstoff</i>	<i>0,25l 3,30</i>	<i>0,50l 4,70</i>
<i>Augustiner Dunkel vom Fass</i>	<i>0,25l 3,30</i>	<i>0,50l 4,70</i>
<i>Augustiner Pils</i>		<i>0,33l 3,60</i>
<i>Augustiner Saisonbier</i>	<i>0,30l 3,50</i>	<i>0,50l 4,80</i>
<i>Augustiner Weißbier</i>	<i>0,30l 3,50</i>	<i>0,50l 4,70</i>
<i>König Ludwig alkoholfreies Weißbier</i>		<i>0,50l 4,70</i>
<i>König Ludwig leichtes Weißbier</i>		<i>0,50l 4,70</i>
<i>König Ludwig dunkles Weißbier</i>		<i>0,50l 4,70</i>
<i>Clausthaler Alkoholfrei</i>		<i>0,50l 4,70</i>
<i>Radler</i>		<i>0,50l 4,60</i>
<i>Russ</i>		<i>0,50l 4,80</i>
<i>Cola –Weizen</i>		<i>0,50l 4,80</i>

# Alkoholfreie Getränke

<i>Tafelwasser</i>		<i>0,40l 3,20</i>
<i>Frankenbrunnen Mineralwasser still oder perlend</i>	<i>0,25l 3,10</i>	<i>0,75l 6,40</i>
<i>Almdudler</i>		<i>0,35l 4,20</i>
<i>Zitronenlimo (C), Spezi (A,C,D)</i>	<i>0,25l 3,20</i>	<i>0,40l 4,20</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 Rhabarber, Johannisbeere, Apfel, Maracuja, Orange, Holunder</i>	<i>0,20l 3,20</i>	<i>0,40l 4,50</i>
<i>Rhabarbersaft, Johannisbeersaft, Apfelsaft naturtrüb, Maracujasaft, Orangensaft</i>	<i>0,20l 3,50</i>	<i>0,40l 6,20</i>

# Unsere handverlesene Weinfarte

## Weißweine

<b>Grüner Veltliner Steinhaus 2017</b> <i>Frischer, traubiger Sommerveltliner mit animierendem Säure-Frucht-Spiel.</i>	<b>0,20l 6,70</b>	<b>0,75l 24,10</b>
<b>Sauvignon Blanc Fahnberg 2017</b> <i>Typisches Stachelbeer- und Paprikaaroma. Finessenreicher Gaumen, ungemein trinkanimierend.</i>	<b>0,20l 7,70</b>	<b>0,75l 26,10</b>
<b>Chardonnay delle Venezie IGT, Endrizzi, 2016</b> <i>Strohgelbe Farbe, elegantes Bukett, trockener und fruchtiger Geschmack nach Äpfeln.</i>	<b>0,20l 6,70</b>	<b>0,75l 24,10</b>
<b>Riesling Hochgewächs Mosel 2016</b> <b>Magaretenhof Jürgen Weber</b> Gutsriesling <i>mit feiner Säure und frischen Citrusaromen</i>	<b>0,20l 6,70</b>	<b>0,75l 24,10</b>

## Rotwein

<b>Zweigelt Tonori 2015</b> <i>Intensives Aroma von reifen Kirschen und Weichseln, mit einem fein fruchtigen Abgang.</i>	<b>0,20l 7,70</b>	<b>0,75l 27,10</b>
<b>Montepulciano d' Abruzzo DOC 2016</b> <b>Farnese Vini</b> <i>Die Marken zählen zu den Geheimtipps unter den Weinregionen Italiens. Saftiger, würzig herber Essensbegleiter.</i>	<b>0,20l 6,70</b>	<b>0,75l 24,10</b>
<b>Primitivo Puglia Tratturi IGT 2016</b> <b>Feudi di San Marzanno</b> <i>Tief dunkelrot in der Farbe mit violetten Reflexen. Intensives Aroma mit Nuancen von Pflaumen und Kirschen. Körperreicher Wein, rund und ausbalanciert.</i>	<b>0,20l 6,70</b>	<b>0,75l 24,10</b>

## Roseweine:

<b>Eitzinger Rose 2016</b> <i>Ausgeprägte Beerenaromatik, gepaart mit Hollunder-Zitrus-Aromen</i>	<b>0,20l 6,70</b>	<b>0,75l 24,10</b>
--	-------------------	--------------------

## Prosecco:

<b>Dogarina Millesimato extra dry</b> <i>Gute Struktur, auch mal zum Essen probieren!</i>	<b>0,20l 6,40</b>	<b>0,75l 27,40</b>
<b>Weiß/Rotweinschorle</b>	<b>0,20l 4,10</b>	<b>0,50l 7,30</b>



# Frizzante

*Aperol Sprizz* 6,90

*Almwirt Sprizz* 6,90

# Heiße Getränke

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

*Kaffee (D)* 3,10

*Haferl Kaffee (D)* 4,20

*Milchkaffee* 4,20

*Espresso (D)* 2,50

*Espresso Macchiato (D)* 3,20

*Doppelter Espresso (D)* 4,40

*Cappuccino (D)* 3,50

*Latte Macchiato (D)* 4,90

*Affogato (Kugel Vanilleeis mit Espresso) (D)* 5,20

*Earl Grey* 3,50

*Kräutertee* 3,50

*Früchtetee* 3,50

*Kamillentee* 3,50

*Grüner Tee* 3,50

*Tee mit Rum* 5,50

*Heiße Schokolade* 4,30

# Spirituosen

<b>Jägermeister</b>	<b>2cl 4,70</b>
<b>Obstler</b>	<b>2cl 4,70</b>
<b>Williamsbirnenbrand Pircher</b>	<b>2cl 4,90</b>
<b>Baileys</b>	<b>2cl 4,90</b>
<b>Averna</b>	<b>4cl 6,30</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>4cl 6,30</b>

# Longdrinks

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

**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.***