

Siehe Gäste,

herzlich willkommen im Almwirt! Für unsere Gerichte verwenden wir, wenn möglich, ausschließlich frische Zutaten aus der Region.

**Sie planen einen Geburtstag? Eine Firmenfeier? Ein Jubiläum? Wir organisieren Ihr Fest.
Sprechen Sie uns einfach an.**

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

Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch!

Alle Preise sind in Euro und beinhalten die gesetzliche MwSt.

AuSm Suppentopf

Hausgemachte Rinderbouillon mit Gemüsegewürfel:

<i>Pfannkuchenstreifen</i>	5,90
<i>Griesnockerl</i>	5,90
<i>Aufgeschmolzene Brezensuppe</i>	6,40

Brotzeit ist die schönste Zeit

<i>Obatzda - rote Zwiebeln - Salzstangerl</i>	9,90
<i>Bauernspeckbrettl - Essiggurke - frischer Kren</i>	13,30
<i>Bayrischer Wurstsalat - Essiggurke – rote Zwiebeln</i>	9,90
<i>Schweizer Wurstsalat - Essiggurke – rote Zwiebeln - Kas</i>	10,90
<i>Almjausbrettl – Südtiroler Bauernspeck - Pfefferbeisser, grobe Leberwurst - verschiedene Käse – Obatzda - Griebenschmalz</i>	15,90
<i>„Die drei Lustigen von der Alm“ Grobe Leberwurst, Griebenschmalz - Obatzda</i>	9,90

Warme Schmanferl

<i>Lauwarmes Schweinsbratenbrettl - Kren - Essiggurke</i>	13,90
<i>Stück Weisswurst</i>	2,90
<i>Stück Brezn</i>	1,90
<i>Brotkorb</i>	2,90

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

Hauptsach

<i>Ofenfrischer Schweinekrustenbraten aus der Schulter Augustiner Dunkelbiersauce - Kartoffelknödel - Speckkrautsalat</i>	15,90
<i>Original Wiener Schnitzel vom Kalb Bratkartoffeln - Preiselbeeren</i>	28,90
<i>Gebackene Hendlbrust im Kürbis-Zitronenmantel Kartoffelsalat - marinierter Feldsalat</i>	20,40
<i>Original Münchner Schnitzel, Süßer Senf-Krenpanade - Pommes frites</i>	19,90
<i>Bergsteigerpfandl Schweinefilet – hausgemachte Kartoffelrösti – unsere guade Schwammerlsoß</i>	22,90
<i>Bayrisch Cordon Bleu gefüllt mit Obatzda und Landschinken - Süßkartoffel-Pommes</i>	21,60
<i>Zwiebelrostbraten von der bayrischen Rinderlende (250g) hausgemachte Zwiebelsoße – Bratkartoffeln - Beilagensalat</i>	28,90
<i>Duett vom Kartoffelrösti Räucherlachs - Gegrillte Hähnchenbrust – Kräuterschmand - Salatnest</i>	20,90

Beilagenänderungen und Mitnahme-Verpackungen 1,00

Fleischlos glutenlos

Kasspatzn Allgäuer Bergkäse - hausgemachte Röstzwiebeln - Blattsalat	15,40
Waldpilzragout Rahm - hausgemachter Semmelknödel	16,60
Spinatknödel Frisch gehobelter Parmesan – zerlassene Butter	14,40

Säsenfutter

Kleiner gemischter Salat	6,40
Großer gemischter Salat	10,40
Feldsalat mit gebratenem Ziegenkäse, Rosmarin-Balsamico-Honig - geröstete Weißbrotwürfel	16,60
Almwirt Salatplatte mit gegrillter Hendlbrust, geröstete Kürbiskerne - steirisches Kürbiskernöl	18,90
Gebratene Rinderlendenstreifen auf Blattsalaten Chilli-Balsamico-Dressing - frisch gehobelter Parmesan - Croutons	20,90

Ausm Wasser

Auf der Haut gegrilltes Zanderfilet Bratkartoffeln - Rahmwirsing	21,90
Gebackener Goldbarsch Kartoffelsalat - Remouladensoße	17,90

Beilagenänderungen und Mitnahme-Verpackungen 1,00

Fuer unsere kleinen GaeSte (bis 12 Jahre)

<i>Knödel mit Bratensoße</i>	6,80
<i>Spätzle mit Bratensoße</i>	6,80
<i>Kleine Pommes</i>	5,50
<i>Schnitzel Wiener Art mit Pommes</i>	13,40
<i>Reiberdatschi mit Apfelmus</i>	7,40

Zur Nachspeis

<i>Hausgemachter Kaiserschmarrn Mandeln und Rosinen - Apfelkompott oder Zwetschgenröster</i>	15,50
<i>Kleine Portion Kaiserschmarrn</i>	12,50
<i>Apfelkücherl mit Bourbonvanilleeis Zimt und Zucker - frische Johannesbeeren - Sahne</i>	7,90

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

Beilagenänderungen und Mitnahme-Verpackungen 1,00

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

46,00

Sie zahlen 10 Halbe Bier und bekommen 11 Biermarken

**Unsere Schnaepse von der
Allgäuer Schnapsbrennerei**

Haselnuss

€ 5,20

Allgäuer Heuschnaps

€ 5,20

Alte milde Marille

€ 5,20

Alte milde Kirsche

€ 5,20

Biere

<i>Augustiner Hell vom Holzfass</i>		<i>0,50l 4,60</i>
<i>Schnitt vom Hellen ausm Holzfass</i>		<i>3,30</i>
<i>Augustiner Edelstoff</i>		<i>0,50l 4,80</i>
<i>Augustiner Dunkel</i>		<i>0,50l 4,80</i>
<i>Augustiner Pils</i>		<i>0,33l 3,90</i>
<i>Augustiner Saisonbier</i>		<i>0,50l 4,90</i>
<i>Schnitt Saisonbier</i>		<i>3,50</i>
<i>Augustiner Weißbier</i>	<i>0,30l 3,70</i>	<i>0,50l 4,80</i>
<i>König Ludwig alkoholfreies Weißbier</i>		<i>0,50l 4,90</i>
<i>König Ludwig leichtes Weißbier</i>		<i>0,50l 4,90</i>
<i>König Ludwig dunkles Weißbier</i>		<i>0,50l 4,90</i>
<i>Clausthaler Alkoholfrei</i>		<i>0,50l 4,90</i>
<i>Radler</i>		<i>0,50l 4,80</i>
<i>Russ</i>		<i>0,50l 5,00</i>
<i>Cola –Weizen</i>		<i>0,50l 5,00</i>

Alkoholfreie Getraenke

<i>Tafelwasser still oder perlend</i>		<i>0,40l 3,60</i>
<i>Frankenbrunnen Mineralwasser still oder perlend</i>	<i>0,25l 3,50</i>	<i>0,75l 6,90</i>
<i>Almdudler</i>		<i>0,35l 4,60</i>
<i>Zitronenlimo (C), Spezi (A,C,D)</i>	<i>0,25l 3,50</i>	<i>0,40l 4,50</i>
<i>Coca Cola (A,C,D,)</i>		<i>0,20l 3,60</i>
<i>Coca Cola Zero (A,C,D,F)</i>		<i>0,33l 4,00</i>
<i>Fruchtsaftschorle</i>	<i>0,20l 3,50</i>	<i>0,40l 5,10</i>
<i>Rhabarber, Johannisbeere, Apfel, Maracuja, Orange, Holunder</i>		
<i>Rhabarbersaft, Johannisbeersaft, Apfelsaft naturtrüb, Maracujasaft, Orangensaft</i>	<i>0,20l 4,50</i>	<i>0,40l 6,80</i>

Unsere handverlesene Weinfarte

Weißweine

Grüner Veltliner Steinhaus 2017 <i>Frischer, traubiger Sommerveltliner mit animierendem Säure-Frucht-Spiel.</i>	0,20l 7,10	0,75l 25,40
Sauvignon Blanc Fahnberg 2017 <i>Typisches Stachelbeer- und Paprikaaroma. Finessenreicher Gaumen, ungemein trinkanimierend.</i>	0,20l 7,90	0,75l 28,40
Chardonnay delle Venezie IGT, Endrizzi, 2016 <i>Strohgelbe Farbe, elegantes Bukett, trockener und fruchtiger Geschmack nach Äpfeln.</i>	0,20l 7,10	0,75l 25,40
Riesling Hochgewächs Mosel 2016 Magaretenhof Jürgen Weber Gutsriesling <i>mit feiner Säure und frischen Citrusaromen.</i>	0,20l 7,10	0,75l 25,40

Rotwein

Zweigelt Tonori 2015 <i>Intensives Aroma von reifen Kirschen und Weichseln, mit einem fein fruchtigen Abgang.</i>	0,20l 7,90	0,75l 29,90
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 7,40	0,75l 27,60
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 7,40	0,75l 27,60

Roseweine:

Eitzinger Rose 2016 <i>Ausgeprägte Beerenaromatik - Hollunder-Zitrus-Aromen</i>	0,20l 7,10	0,75l 25,40
---	-------------------	--------------------

Prosecco:

Dogarina Millesimato extra dry <i>Gute Struktur, auch mal zum Essen probieren!</i>	0,20l 6,90	0,75l 27,40
Weiß/Rotweinschorle	0,20l 4,60	0,50l 7,90

Frizzante

Aperol Sprizz 7,40

Almwirt Sprizz 7,40

Heiße Getraenke

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

Kaffee (D) 3,30

Haferl Kaffee (D) 4,40

Milchkaffee 4,40

Espresso (D) 2,50

Espresso Macchiato (D) 3,30

Doppelter Espresso (D) 4,50

Cappuccino (D) 3,60

Latte Macchiato (D) 5,10

Affogato (Kugel Vanilleeis mit Espresso) (D) 5,30

Earl Grey 3,70

Kräutertee 3,70

Früchteteer 3,70

Kamillentee 3,70

Grüner Tee 3,70

Heiße Schokolade 4,40

Spirituosen

Jägermeister	2cl 4,90
Obstler	2cl 4,90
Williamsbirnenbrand Pircher	2cl 5,20
Baileys	2cl 4,90
Averna	4cl 6,30
Ramazotti	4cl 6,30

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