

Liebe 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.**

ALMWIRT

Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch!

Alle Preise sind in Euro und beinhalten die gesetzliche MwSt.

Au3m Suppentopf

Hausgemachte Rinderbouillon mit Gemüsegwürfel:

<i>Pfannkuchenstreifen</i>	6,10
<i>Aufgeschmolzene Brezensuppe</i>	6,60

Brotzeit ist die schönste Zeit

<i>Obatzda - rote Zwiebeln - Salzstangerl</i>	10,60
<i>Bauernspeckbrettl - Essiggurke - frischer Kren</i>	14,30
<i>Bayrischer Wurstsalat - Essiggurke - rote Zwiebeln</i>	11,50
<i>Schweizer Wurstsalat - Essiggurke - rote Zwiebeln - Kas</i>	12,50
<i>Almjausnbrettl - Südtiroler Bauernspeck - Pfefferbeisser grobe Leberwurst - verschiedene Käse - Obatzda - Griebnschmalz</i>	16,90
<i>„Die drei Lustigen von der Alm“ Grobe Leberwurst - Griebenschmalz - Obazda</i>	11,60

Warme Schmanferl

<i>Lauwarmes Schweinsbratenbrettl - Kren - Essiggurke</i>	13,90
<i>Schnitzel-Tagliata - Preiselbeeren - Zitrone</i>	12,40
<i>Stück Weißwurst</i>	3,40
<i>Stück Brezn</i>	2,10
<i>Brotkorb</i>	3,30

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

Hauptsach



Ofenfrischer Schweinekrustenbraten aus der Schulter Augustiner Dunkelbiersauce - Kartoffelknödel - Speckkrautsalat	16,90
Original Wiener Schnitzel vom Kalb Bratkartoffeln - Preiselbeeren	28,90
Gebackene Hendlbrust im Kürbis-Zitronenmantel Kartoffelsalat - marinierter Feldsalat	20,40
Original Münchner Schnitzel Süßer Senf-Krenpanade - Pommes frites	19,90
Bergsteigerpfandl Schweinefilet - hausgemachte Kartoffelrösti - unsere guade Schwammerlsoß	22,90
Bayrisch Cordon Bleu gefüllt mit Obatzda und Landschinken - Süßkartoffel-Pommes	21,60
Zwiebelrostbraten von der bayrischen Rinderlende (250g) hausgemachte Zwiebelsoße - Bratkartoffeln - Beilagensalat	28,90
Duett vom Kartoffelrösti Räucherlachs - Gegrillte Hähnchenbrust - Kräuterschmand - Salatnest	20,90

Beilagenänderungen und Mitnahme-Verpackungen 1,00

Fleischlos glücklich

Kasspatzn 15,40
Allgäuer Bergkäse - hausgemachte Röstzwiebeln - Blattsalat

Gemischte Schwammerl 16,60
Rahm - hausgemachter Semmelknödel

Spinatknödel 14,40
Frisch gehobelter Parmesan - zerlassene Butter

Säsenfutter

Kleiner gemischter Salat 6,40

Großer gemischter Salat 10,40

Feldsalat mit gebratenem Ziegenkäse 16,60
Rosmarin-Balsamico-Honig - geröstete Weißbrotwürfel

Almwirt Salatplatte mit gegrillter Hendlbrust 19,90
geröstete Kürbiskerne - steirisches Kürbiskernöl

Gebratene Rinderlendenstreifen auf Blattsalaten 21,90
Chilli-Balsamico-Dressing - frisch gehobelter Parmesan - Croutons

Ausm Wasser

Auf der Haut gegrilltes Zanderfilet 22,90
Bratkartoffeln - Rahmwirsing

Gebackener Goldbarsch 17,90
Kartoffelsalat - marinierter Feldsalat - Remouladensoße

Beilagenänderungen und Mitnahme-Verpackungen 1,00

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Knödel - Bratensoße	6,80
Spätzle - Bratensoße	6,80
Kleine Pommes	6,00
Schnitzel Wiener Art - Pommes	13,40
Reiberdatschi - Apfelmus	7,40

Zur Nachspeis

Hausgemachter Kaiserschmarrn Mandeln und Rosinen - Apfelkompott oder Zwetschgenröster	15,50
Kleine Portion Kaiserschmarrn	12,50
Apfelkücherl mit Bourbonvanilleeis Zimt und Zucker - frische Johannesbeeren - Sahne	8,90

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

Beilagenänderungen und Mitnahme-Verpackungen 1,00

Weißwurstangebot täglich bis 12 Uhr

2 Stück Weißwurst mit einer Breze und ½ Bier nach Wahl

11,50

Bierangebot 11 für 10

Unser Gutscheineft für Biertrinker

46,00

Sie zahlen 10 Halbe Bier und bekommen 11 Biermarken

ALMWIRT

**Unsere Schnäpse von der
Allgäuer Schnapsbrennerei**

Haselnuss

€ 5,20

Allgäuer Heuschnaps

€ 5,20

Alte milde Marille

€ 5,20

Alte milde Kirsche

€ 5,20

ALMWIRT

Biere

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

Alkoholfreie Getränke

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

Unsere handverlesene Weinfarte

Weißweine

Grüner Veltliner Steinhaus 2017 <i>Frischer, traubiger Sommerveltliner mit animierendem Säure-Frucht-Spiel.</i>	0,20l 7,10	0,75l 26,40
Sauvignon Blanc Fahnberg 2017 <i>Typisches Stachelbeer- und Paprikaaroma. Finessenreicher Gaumen, ungemein trinkanimierend.</i>	0,20l 7,90	0,75l 29,40
Chardonnay delle Venezie IGT, Endrizzi, 2016 <i>Strohgelbe Farbe, elegantes Bukett, trockener und fruchtiger Geschmack nach Äpfeln.</i>	0,20l 7,10	0,75l 26,40
Riesling Hochgewächs Mosel 2016 Magaretenhof Jürgen Weber Gutsriesling <i>mit feiner Säure und frischen Citrusaromen.</i>	0,20l 7,10	0,75l 26,40

Rotwein

Zweigelt Tonori 2015 <i>Intensives Aroma von reifen Kirschen und Weichseln, mit einem fein fruchtigen Abgang.</i>	0,20l 7,90	0,75l 30,90
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 28,60
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 28,60

Roseweine:

Eitzinger Rose 2016 <i>Ausgeprägte Beerenaromatik - Hollunder-Zitrus-Aromen</i>	0,20l 7,10	0,75l 26,40
---	-------------------	--------------------

Prosecco:

Mille s'mato, San Simone, Prosecco D.O.C. <i>Gute Struktur, auch mal zum Essen probieren!</i>	0,20l 6,90	0,75l 31,80
Il Concerto, San Simone, Prosecco Rosé <i>Schöne Perlage, perfekt für einen Aperitif!</i>		0,75l 36,80
Weiß-/Rotweinschorle	0,20l 4,60	0,50l 8,90

Frizzante

Aperol Sprizz	7,40
Almwirt Sprizz	7,40
<i>Prosecco - Holunder - Johannisbeer - Waldbeeren</i>	
Dudl Sprizz	7,40
<i>Prosecco - Ingwer - Almdudler - Rosmarin</i>	

Heiße Getränke

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



Kaffee	3,30
Haferl Kaffee	4,40
Milchkaffee	4,40
Espresso	2,50
Espresso Macchiato	3,30
Doppelter Espresso	4,50
Cappuccino	3,60
Latte Macchiato	5,10
Affogato (Vanilleeis - Espresso)	5,30
Earl Grey	3,70
Kräutertee	3,70
Früchtetee	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
Enzian	2cl 4,90
Baileys	2cl 4,90
Averna	4cl 6,30
Ramazotti	4cl 6,30
Rüscherl	4,50

Songdrinks

Cuba Libre	9,90
<i>Havana Club - Coke - Limette</i>	
Gin and Tonic	11,50
<i>Hendricks Gin - Fevertree Tonic - Limette</i>	
Jack Daniels - Coca Cola	9,90
Wodka - Red Bull	11,50



ALMWIRT