

D'Suppa und Vorspeis'

„A guade Schüssel Flädlasupp“

hausgemachte Schnittlauchflädle in der Rinderkraftbrühe
Euro 3,90

„Allgäuer Bergkäsesuppe“ im Tonbecher

hausgemachte Bergkäsesuppe mit Brotwürfeln
Euro 5,50

hausgemachte „Bergbauern Biersuppe“ im Tonbecher

mit Treberbrotwürfeln
Euro 5,50

„Großer Salatberg“

gemischter Salat mit Essig-Öl Dressing
und zwei Scheiben Brot

Euro 13,50

Kindergерichte

Räuberteller für Kinder

bis einschließlich vier Jahre
Euro 0,00

Kindergерichte für Kinder bis 14 Jahre

„Föhlas Nudelteller“


Spätzle mit Bratensoße
Euro 3,90

„Bergbauers Kinderschnitzel“

mit Spätzle und Soße
Euro 6,90

dazu ein **Salatteller**

Euro 3,50

 vegetarisch oder vegetarisch möglich
* auch als kleine Portion möglich - Euro 1,50

Hausg'machte Spatze

Jedes Spätzlegericht

Euro 9,90

„Allgäuer Kässpätze“

mit kräftiger Bergkäse-Mischung und geschmälzten Zwiebeln
oder

zusätzlich mit original Allgäuer Weißlacker - sehr würzig

Euro 11,90

„Spatze mit Spinat“

Spätzle mit Spinat, Zwiebeln und gekochtem Schinken¹⁷
in Kräuterrahm

„Feuertopfspätze“

Spätzle mit scharfer Hackfleisch-Gemüse-Soße

„Baure Spätze“

Spätzle mit Streifen vom gebratenen rohen Allgäuer
Bauernschinken¹⁷, mit mildem Bergkäse überbacken

„Einsamkeitsspatze“

mit Knoblauch, Rahm und Tomaten, mit mildem Bergkäse
überbacken

„Spätzle Versucherle“


jeweils eine kleine Portion als Versucherle von Kässpätzen,
den Einsamkeitsspatzen und den Baure Spätze

Euro 11,90

dazu ein **Salatteller**

Euro 3,50

1 mit Farbstoffen, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksmittel,
7 Phosphat, 17 mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Phosphat und Konservierungsmittel

 vegetarisch oder vegetarisch möglich

* auch als kleine Portion möglich - Euro 1,50

Alte Allgäuer Gerichte und Altbewährtes

„Der Klassiker“[★]

paniertes Schnitzel vom Landschweinrücken
mit Zitronenscheibe, Erdäpfel-Gurken-Salat
Euro 14,50

„Berglar Maultaschen“[★]

mit mildem Bergkäse überbackene hausgemachte
Kalbsmaultaschen auf Blattspinat mit Rahm
Euro 12,00

„Großvatters Leibspeis“[★]

Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahm auf Allgäuer Kässpätzen
Euro 13,50

„Allgäuer Lebergeschnetzeltes“

geschnetzelte Leber vom heimischen Rind
mit Zwiebeln und Äpfeln in der Soße, Bratkartoffeln
Euro 14,90

„Allgäuer Zwiebelrostbraten“

aus dem Roastbeef vom Allgäuer Weiderind (gut 200g),
mit Bratkartoffeln oder Allgäuer Kässpätze
Euro 18,00

„Kartoffelmax“[★]

eine ordentliche Portion würzige Bratkartoffeln,
unter gekochtem Schinken¹⁷ und geriebenem Käse,
gekrönt von zwei Spiegeleiern
Euro 11,50

„Kaspressknödel“


aus der Pfanne mit Blattspinat und Bavaria Blue
Euro 11,00

„Biergulasch“

nach alter Art mit zwei Scheiben Brot
Euro 10,90

dazu ein **Salatteller**

Euro 3,50

 vegetarisch oder vegetarisch möglich

[★] auch als kleine Portion möglich - Euro 1,50

Bolgenfladen

Ein dünner Teig auf Stein im Ofen herrlich knusprig gebacken, mit Sauerrahm, Zwiebeln und mehr.

Jeder Fladen Euro 9,90

„de Original Flade“

nach altem Brauch mit Sauerrahm, Speck¹⁷ und Zwiebeln

„Alpsenns Liabschter“

mit Sauerrahm, Speck¹⁷, Zwiebeln und geriebenem mildem Bergkäse

„de scharfe Flade“

mit Sauerrahm, Speck¹⁷, Zwiebeln, Tomaten, geriebenem mildem Bergkäse und Chiliflocken

„Walnuss und Käse“

mit Sauerrahm, Zwiebeln, Bavaria Blu und Walnüssen

und dazu ein **Salatteller**

Euro 3,50

Süßes beim Bergbauernwirt

„Knödelei“

ein hausgemachter **Knödel mit Waffel-, Nuss- und Nougat-Füllung** auf Vanillesoße mit Knuspermalz und Sahne

oder

ein hausgemachter **Marillenknödel** auf Vanillesoße mit Knuspermalz und Sahne

Euro 5,90

„Süßes Koffein“



eine große Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen

Euro 3,90

Eine Kugel Eis

Euro 1,50

Auskunft über möglicherweise enthaltene Allergene wie Weizen, Gluten, Eier, Milch usw. erhaltet ihr gerne direkt bei uns.

 vegetarisch oder vegetarisch möglich
 auch als kleine Portion möglich - Euro 1,50