

Aperitif

Alkoholfrei

Bella Vita Aperol Spritz (Aperol spritz alkoholfrei)	0,25l	7,50 Euro
Spicy Ginger (mit Thomas Henry Spicy Ginger, Gurke, Limette und hausgemachtem Holundersirup)	0,25l	7,20 Euro
Limoncello Zero Spritz	0,25l	7,50 Euro

Mit Alkohol

Sailers Weißer Pfirsich Spritz (Lillet, Schweppes White Peach, Limette, Pfirsich)	0,25l	7,90 Euro
Almspritzer (Steirischer Landwein, Almdudler, Zitrone, Eiswürfel)	0,25l	4,80 Euro
Sailers „Wilde Hilde“ Maracuja Prosecco	0,1l	6,50 Euro
Zweigelt Weiss Frizzante	0,1l	6,90 Euro
Prosecco Spumante Brut Ca' Bolani	0,1l	6,90 Euro
Aperol Spritz	0,25l	7,90 Euro
Sarti Spritz	0,25l	7,90 Euro
Limoncello Spritz	0,25l	7,90 Euro
Hugo	0,25l	7,90 Euro
Martini Bianco	5cl	5,60 Euro
Sherry trocken	5cl	5,60 Euro
Campari Orange	4cl	6,60 Euro
Campari Soda	4cl	6,40 Euro

Vorspeisen

Beilagen Salat · 5,90 Euro

Bunte Salatherzen, Balsamico oder French Dressing, Salatkerne

Gemischter Rohkostsalat · 6,50 Euro

Balsamico oder French Dressing, Salatkerne

Karamellierter Bregenzerwälder- Ziegenkäse · 14,90 Euro

Brioche, Erdbeeren, Spargelspitzen, Salatherzen, Bärlauchdressing

Beef Tatar · 18,90 Euro

Buttertoast, Confiertes Eigelb, Zwiebel, Wasabimayo, Sprossen

Hausgeräucherter Lachs · 16,90

Friséesalat, steirisches Kürbiskernöl, Kartoffelstroh, Krenmousse

Suppen

Rinderkraftbrühe · 8,90 Euro

Bärlauch- Flädle oder Brätknödel

Gemüsestreifen, Kräuter

Spargelschaumsuppe · 9,40 Euro

Kartoffel- Bärlauchtaschen

Hauptspeisen

Steirisches Backhendl · 19,90 Euro

von der Keule ausgelöst, hausgemachter Kartoffelsalat, aufgeschlagene Preiselbeermarmelade

Österreichisches Wiener Schnitzel · 28,90 Euro

vom Kalbsrücken, im Butterschmalz gebacken, aufgeschlagene Preiselbeermarmelade, Petersilienkartoffeln oder Beilagensalat mit Kernöldressing

Geschmorte Ochsenbacken · 26,90 Euro

glacierte Karotten, Kartoffel- Bärlauch Püree, Bio Kräuterseitlinge

Gekochter Wiener Rindertafelspitz · 23,90 Euro

Cremespinat, Suppengemüse, Apfelkren, Eiersauce, Röstkartoffeln, Kren

Zwiebelrostbraten · 28,90 Euro

von der Allgäuer Färse, rosa gebraten, Speckbohnen, hausgemachte Kroketten, Röstzwiebel

Allgäuer Schweinefilet · 26,90 Euro

im Rohschinkenmantel, Spargelragout, Kartoffelkrapfen

VorarlBurger · 21,90 Euro

250g Angus Beef, Brioche Bun, Vorarlberger Bergkäse, Burgersauce, Aioli, Zwiebel, Tomate, Gurke, Bacon, Pommes Frites

Hauptspeisen

Sailer's Ceasarsalad · 18,90 Euro

Backhendlstreifen, Bergkäse, Kürbiskern Croutons, Kernöl, Preiselbeeren

Zanderfilet · 23,90 Euro

hausgemachte „wilde“ Gnocchi, Kirschtomaten, Rucola, Walnuss, Parmesan

Hausgemachte Tagliatelle · 23,90 Euro

ausgelöste „Blue- Label“ Garnelen, Kirschtomaten, Spargel, Bärlauchpesto, Parmesan

Salatbowl Garnele · 18,90 Euro (Hauptgang)

ausgelöste „Blue- Label“ Garnelen, Kirschtomaten, Balsamico Parmesan, Romanasalat, Croutons

Bärlauch- Bergkäseknödel · 18,90 Euro

Spargel- Tomatenragout, Bergkäsespäne, Bärlauchpesto

Vorarlberger Kässpätzle · 16,90 Euro

(eigene Käsemischung aus dem Bregenzerwald)

Röstzwiebel, mit Blattsalat, oder Kartoffelsalat oder Apfelmus

Rotes Spargel Curry · 17,90 Euro

Grüner Spargel, Kichererbsen, Zucchini, Basmatireis
(vegan)

Schmankerl

Österreichischer Wurstsalat · 11,90 Euro

mit Bergkäse, Ei, Zwiebel, Paprika, Essiggurken und Tomaten

Allgäuer „Saures Zweierlei“ · 13,90 Euro

Lyoner, Essiggurke, Rote Zwiebel, Essig- Öl, Romadur

Saurer Presssack · 12,90 Euro

Zwiebel, steirisches Kürbiskernöl, Käferbohnen, Kren

Desserts

„No Bake“ – Tonkabohnen - Cheesecake · 11,90 Euro

marinierte Erdbeeren, Sauerrahmeis, Minzpesto

Hausgemachtes Vanilleeis · 8,90 Euro

Bauernjoghurt, Kürbiskernkrokant, steirisches Kürbiskernöl

Sorbetto al Limone · 7,90 Euro

Hausgemachtes, aufgeschlagenes Sorbet aus frischen Zitronen

Hausgemachtes Mangocreemeeis · 8,90 Euro

marinierte Erdbeeren **(vegan)**

Variation von der Schokolade · 11,90 Euro

Brownie/ Mousse/ Macaron/ Eis, Passionsfrucht

Affogato · 5,80 Euro

Espresso mit Vanilleeis

„Diverse exklusive Edelbrände von der Destillerie Lantzenhammer erhalten Sie auf Anfrage aus unserer Schatztruhe (Digestifwagen)!“

Alkoholfreie Getränke

FINI , Apfel naturtüb- Zirbe	0,33l	4,30 Euro
MAGDA , Orange- Hagebutte	0,33l	4,30 Euro
XAVER , Zitrone naturtüb- Fichte	0,33l	4,30 Euro
Coca Cola	0,33l	4,30 Euro
Coca Cola Zero	0,33l	4,30 Euro
Fanta	0,33l	4,30 Euro
Sprite	0,33l	4,30 Euro
Mezzo Mix	0,33l	4,30 Euro
Almdudler	0,33l	4,30 Euro
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,90 Euro
Schweppes Tonic Water	0,2l	3,90 Euro
Schweppes Ginger Ale	0,2l	3,90 Euro

Burkhardt Fruchtsäfte pur

Orange, Apfel, Mango, Maracuja, Johannisbeer, Traube, Rhabarber

0,2l 3,70 Euro

Burkhardt Fruchtsaft- Schorlen

Orange, Apfel, Mango, Maracuja, Johannisbeer, Traube, Rhabarber

0,4l 4,40 Euro

0,2l 3,30 Euro

Wasser

Allgäuer Alpenwasser medium od. naturell	0,25l	2,90 Euro
	0,75l	5,80 Euro
Hosp Gebirgswasser spritzig od. still	0,5l	3,90 Euro
Soda Wasser	0,4l	2,90 Euro
Soda Zitrone	0,4l	3,40 Euro
Soda Holunder	0,4l	4,20 Euro
(mit hausgemachtem Holundersirup)		

Kaffee

Tasse Kaffee		2,90 Euro
Cappuccino		3,70 Euro
Latte Macchiato		3,90 Euro
Kaffee Latte		3,60 Euro
Espresso		2,90 Euro
Espresso Macchiato		3,30 Euro
Doppelter Espresso		4,60 Euro
Heiße Schokolade		3,90 Euro
Affogato		5,80 Euro

Tee von Althaus

Englisch Superior – Schwarztee		3,70 Euro
Fancy Chamomile – Kräutertee		3,70 Euro
Milde Minze – Kräutertee		3,70 Euro
Fruit Berry – Früchtetee		3,70 Euro
Lung Ching – Grüntee		3,70 Euro

Alkoholische Getränke

Bierspezialitäten

Tegernseer Hell vom Fass	0,5l	4,80 Euro
	0,25l	3,30 Euro
	1l	8,90 Euro
Schäffler Pils vom Fass	0,3l	3,90 Euro
Maria Hilfer Dunkel vom Fass	0,5l	4,80 Euro
	0,25l	3,30 Euro
	1l	8,90 Euro
Schäffler Hefe Weissbier vom Fass	0,5l	4,80 Euro
	0,3l	3,80 Euro
Hopf Leichte Weisse (Flasche)	0,5l	4,40 Euro
Hopf Dunkle Weisse (Flasche)	0,5l	4,40 Euro
Schäffler Weissbier Alkoholfrei (Flasche)	0,5l	4,40 Euro
Schäffler Holunderweisse Alkoholfrei (Flasche)	0,5l	4,40 Euro
Tegernseer Hell alkoholfrei (Flasche)	0,5l	4,50 Euro
Almradler – Tegernseer Hell/ Almdudler	0,5l	4,80 Euro
Radler - Sauer od. Süß	0,5l	4,80 Euro
	0,25l	3,30 Euro
Mohren	0,5l	4,80 Euro
	0,3l	3,80 Euro
Russ	0,5l	4,80 Euro
	0,3l	3,80 Euro
Alkoholfreier Mohren	0,5l	4,80 Euro
Alkoholfreier Russ	0,5l	4,80 Euro

Weißwein

Zweigelt Weiss · <i>halbtrocken</i> Weingut Hütter, Südsteiermark, Österreich	0,25l	9,90 Euro
Augustiner Konvent Grüner Veltliner · <i>trocken</i> Kloster Neuburg, Niederösterreich	0,25l	7,40 Euro
Bickensohler Weißburgunder · <i>trocken</i> Bickensohl, Deutschland	0,25l	7,40 Euro
Südtiroler Chardonnay DOP · <i>trocken</i> Weingut Wilhelm Walch, Südtirol	0,25l	7,90 Euro
Riesling · <i>trocken</i> Weingut Bickelmaier, Rheingau, Deutschland	0,25l	6,90 Euro

Rotwein

Blauer Zweigelt · <i>trocken</i> Weingut Pfeifer, Südsteiermark, Österreich	0,25l	9,90 Euro
Merlot · <i>trocken</i> Weingut Pfeifer, Südsteiermark, Österreich	0,25l	9,50 Euro
Alde Gott Spätburgunder · <i>halbtrocken</i> Sasbachwalden, Deutschland	0,25l	7,90 Euro
Kalterer See Classico Superiore · <i>trocken</i> Weingut Wilhelm Walch, Südtirol	0,25l	7,90 Euro
Blauer Zweigelt · <i>trocken</i> Kloster Neuburg, Niederösterreich	0,25l	8,50 Euro

Weinschorle

Steirische Landweinschorle Weiss sauer/ süß	0,25l	4,80 Euro
Hosp A La Hop Weinschorle rose od. Weiss	0,275l	4,50 Euro
Almspritzer (Steirischer Landwein, Almdudler, Zitrone, Eiswürfel)	0,25l	5,20 Euro

Unsere Lieferanten

Top-Produkte aus unserer Heimatregion Österreich und dem Allgäu sind unsere höchste Priorität bei der Zubereitung unserer Gerichte und Getränken.

Hier finden Sie eine Auflistung einiger unserer Lieferanten.

- Metzgerei Adolf Baur, Ronsberg
- Metzgerei Göppel, Aitrang
- Fruchthaus Stöckl, Marktoberdorf
- Allgäu Greens, Bernbeuren
- Wildnismanufaktur Pilze, Aitrang
- Vulcano Schinkenmanufaktur, Auersbach /Steiermark, Österreich
- Fischspezialitäten Schmidt, Altusried
- Vorarlberg Milch, Feldkirch/ Vorarlberg, Österreich
- C+C Oberallgäu, Blaichach
- Rungis Gourmet, Crailsheim
- Klöck & Hartmann, Freilandeier, Bidingen
- Kröswang Frischelieferant, Grieskirchen, Österreich
- Schäffler Bräu, Missen
- Jocher Getränke, Peiting
- Kössel Bräu, Eisenberg
- Hosp Weine, Marktoberdorf
- Weißbierbrauerei Hopf, Miesbach
- Herzoglich Bayerisches Brauhaus Tegernsee, Tegernsee
- Lantenhammer Edelbrände, Hausham
- Weingut Hütter, St. Anna/ Steiermark, Österreich
- Weingut Fischer, St. Anna/ Steiermark, Österreich
- Weingut Pfeifer, St. Anna/ Steiermark, Österreich
- Weingut/ Kernöl Pfeifer, Straden/ Steiermark, Österreich
- Weingut/ Kernöl Frauwallner, Straden/ Steiermark, Österreich
- Gölles Essige, Riegersburg/ Steiermark, Österreich
- Zotter Schokoladen Manufaktur, Riegersburg/ Steiermark, Österreich

Allergene

Auskunft über allergene Zutaten in unseren Gerichten erhalten sie von unserem Service Personal.