

# Speisen

Bei Umbestellungen oder Extra-Gedeck behalten wir uns vor, einen Aufpreis von € 1,50 zu berechnen.

## Hausgemachte Suppen

Allgäuer Käsesuppe mit Croutons	€ 8,90
Klare Rinderfleischbrühe mit Kräuterflädle	€ 6,90
Gulaschsuppe	€ 8,90
Leberspätzlesuppe	€ 7,50
Linseneintopf mit Wienerle	€ 8,90

Dazu reichen wir Brot. Alle unser Suppen sind hausgemacht.

## Salate und kleine Gerichte

Beilagensalat	€ 7,90
Verschiedene Blattsalate mit gebratenen Kräuterseitlingen und Balsamico-Dressing	€ 15,90
Wildkräutersalat an Himbeer-Vinaigrette, gebratene Rindfleischstreifen	€ 18,10
Paar Weißwürstle mit Breze	€ 8,90
Volks Brotzeit Brettle Bergkäse von der Sölleralp, Speck, Wurst aus eigener Schlachtung vom Hiesinger	€ 14,50
Rindfleischsalat (kalt) mit Zwiebel, Brot und Bergkäsestreifen	€ 13,50

Schweizer Wurstsalat mit Zwiebel, Brot und Bergkäsestreifen	€ 13,50
Flammkuchen „Oytaler Art“ mit Speck, Zwiebel, Tomaten, Rucola und Bergkäse	€ 14,90
Flammkuchen Vegetarisch	€ 13,90
Wienerle mit Brot	€ 8,90
Portion Pommes mit Ketchup oder Mayo	€ 6,90
Portion Ketchup oder Mayo	€ 0,50

## Schmankerl

Kässpätzle mit dreierlei Allgäuer Käsorten, Röstzwiebeln und Salat	€ 15,90
Schnitzel „Wiener Art“ (Schwäbisch Hällisch) mit Pommes und Salat	€ 20,90
Rinderschmorbraten (Berkold Oberstdorf) mit Rotweinjus, Spätzle und Blaukraut	€ 23,60
Kalbsbäckle Thymianjus, Semmelknödel dazu Möhrengemüse	€ 29,60
Allgäuer Zwiebelrostbraten mit Kässpätzle und Salat	€ 29,90

Rumpsteak (Berkold Oberstdorf) mit Kräuterbutter, Wedges oder Pommes dazu Salat	€ 29,90
Allgäuer Krautkrapfen und Salat	€ 15,80
Cordon Bleu (Schwäbisch Hällisch) mit Wedges und Salat	€ 25,10
Spaghetti mit Allgäuer Käsesoße, Schmortomaten, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan	€ 15,50
Spaghetti Bolognese	€ 15,50
Gemüsestrudel mit Sour Creme und Salat	€ 15,80

## Wildgerichte aus Gerstrubener Jagd

Da wir nur Wild aus heimischer Jagd und ganze Tiere verarbeiten, kann dies, insbesondere bei den Edelteilen, zu Engpässen führen, bitte haben Sie Verständnis dafür.

Die aktuellen Wildgerichte aus der Gerstrubener Jagd entnehmen Sie bitte unserer Tagesempfehlung.

Nur aus heimischer Jagd

### Für die kleinen Bergwanderer

Spätzle mit Soße	€ 6,90	Schnitzel Wiener Art (Schwäbisch Hällisch) mit Pommes, Ketchup oder Mayo	€ 10,50
Spaghetti Bolognese	€ 7,80		
1 Paar Wienerle mit Pommes (Schwäbisch Hällisch) mit Ketchup oder Mayo	€ 10,50	Portion Ketchup oder Mayo	€ 0,50

Liebe Gäste, diese Gerichte sind von uns nicht gewinnbringend kalkuliert und deshalb ausschließlich für Kinder!

### Was Süßes

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne	€ 8,80	Bällchen Eis Schoko, Vanille, Erdbeere	€ 1,90
Kaiserschmarren leicht karamellisiert, mit Apfelkompott oder Heidelbeeren	€ 13,90	Hausgemachter Kuchen Verschiedene Sorten – fragen Sie bitte unseren Service	€ 4,50
† extra Apfelmus/Heidelbeer	€ 2,50		

#### Zusatzstoffe

- 1 Konservierungsmittel
- 2 Antioxidationsmittel
- 3 Stabilisatoren
- 4 Phosphat
- 5 Süßungsmittel
- 6 Säuerungsmittel

Die wenigen Zusatzstoffe, die in unseren Speisen vorhanden sind, sind in einer separaten Karte ausgewiesen. Fragen Sie dafür bitte unseren Service.

## Damit Sie wissen, was Sie essen...



### ...und wo es herkommt.

Unser Rindfleisch wächst im Nachbartal (Trettach) auf und kommt vom Landwirtschaftsbetrieb Florian Berktold. Wir verarbeiten nur ganze Ochsen oder Färsen, somit wird auch Zunge, Herzle und Leber mit angeboten. Die Schlachtung findet in der Dorfschlachtereie statt, damit können wir einen kurzen und stressfreien Transport für die Tiere gewährleisten.

Doch gerade der Rinderrücken, den Sie bei uns auch als Zwiebelrostbraten genießen, ist natürlich nicht in ausreichender Menge vorhanden. Wir haben aber mit der bäuerlichen Erzeugergemeinschaft einen hoch zuverlässigen Partner gefunden, der unseren Ansprüchen in Bezug auf die Aufzucht, Haltung, Ernährung und Schlachtung absolut gerecht wird.

Unser Schweinefleisch beziehen wir ebenfalls von diesem Partner, da das Allgäu leider kein „Schweineerland“ ist.

Das Schwäbisch Hällische Landschwein, auch Mohrenköpfe genannt, ist eines der ältesten Schweinerassen und wächst bei der Erzeugergemeinschaft artgerecht, ohne Antibiotika, einem Mindestschlachtalter, Stroh und Platz zum Spielen auf.

So gehts eben auch: Wir haben uns selber unangemeldet davon überzeugt. Schauen Sie doch mal selber: [www.besh.de](http://www.besh.de)

Wir verzichten bewusst auf die Verarbeitung von Geflügelfleisch, **denn (!)** auch ein gesundes und glücklich aufgewachsenes Huhn hat nur eine Brust. Unsere Eier stammen ausschließlich aus Freilandhaltung!

Direkt vom Bauern: Schwäbisch Hällisch. Haltung, Schlachtung und Vertrieb in Bauernhand, dieses Konzept macht die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft einzigartig. Mit Hilfe von alten heimischen Landrassen wird Fleisch erzeugt, das mit gutem Gewissen zubereitet und mit viel Genuss gegessen werden kann. Die Tiere bekommen nur bestes und gesundes Futter zum Fressen. Verboten sind Wachstumsförderer, Tiermehl und andere bedenkliche Stoffe. Das ist gut für die Tiere, gut für die Umwelt und gut für die Qualität unserer Produkte, denn das schmeckt man. Die Landwirte haben sich dem Gütesiegel „geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.) der EU verpflichtet.

