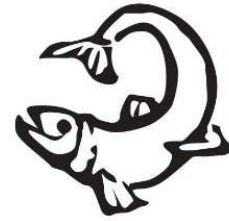


## Unsere Spezialität von 11.30 bis 14.00 Uhr

Lebend frische Regenbogenforellen  
aus eigenem Quellwasser:

### Forelle „blau“

im Sud gedünstet, mit zerlassener Butter  
Salzkartoffeln und Blattsalat



### Forelle „Müllerin“

in der Pfanne in Butter gebraten,  
mit Salzkartoffeln und Blattsalat

Preis nach Gewicht

*Bei uns wird stets frisch gekocht*

## Warme Gerichte von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

### Zwei panierte Kalbsschnitzelchen

vom Rücken "aus der Pfanne gebraten"  
mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln<sub>1,3</sub>

25,90

### Gesottenes Schulterfleisch

#### vom Oberstdorfer Ochsen

mit Sahnemerrettich, Salzkartoffeln  
und gemischtem Salat<sub>1,3</sub>

19,40

### Gebratene Schinkennudeln

mit Ei und gemischtem Salat<sub>1,3</sub>

16,60

### Leberkäse in Butter gebräunt

mit Salzkartoffeln, Spiegelei  
und buntem Salat<sub>1,3,4</sub>

16,90

### Frisches Gemüse mit Salzkartoffeln

mit einem Paar Wiener Würstchen<sub>1,3</sub>

11,20

+3,50

## Frisch zubereitete Eierspeisen

**Kaiserschmarrn aus der Pfanne** mit Preiselbeeren<sub>1,3</sub>

**oder Apfelmuss oder Zwetschgenröster**<sub>1,3</sub>

15,00

**Schinkenpfannkuchen** mit gemischtem Salat<sub>1,3</sub>

16,20

## Brotzeitkarte ab 14:00 Uhr

<b>Fleischkraftbrühe</b> mit Nudeln und Ochsenfleisch <sub>4</sub>	klein 6,00 groß 9,30
<b>Allgäuer Wurstsalat</b> <sub>1,3,4</sub> mit Bergkäse, Zwiebeln und Holzofenbrot	11,30
<b>Belegtes Holzofen – Roggenbrot</b> mit Allgäuer Bergkäse <sub>4</sub>	8,90
<b>Strammer Max</b> belegtes Holzofenbrot mit gekochtem Schinken und zwei Spiegeleiern <sub>1,3</sub>	11,30
<b>Ein paar Geräucherte Forellenfilets</b> <sub>1,3</sub> mit Blattsalat, Sahnemeerrettich und Baguette	18,50
<b>Frisches Gemüse</b> mit Salzkartoffeln mit einem Paar Wiener Würstchen <sub>1,3</sub>	11,20 +3,50

## Kuchen

Unsere Kuchen werden für Sie von uns jeden Morgen frisch gebacken unter anderem:



- ♥ mit Mehl von der Weissachmühle - Oberstaufen
- ♥ mit frischen Eiern aus Isny - Westallgäu
- ♥ mit Allgäuer Süßrahm - Butter
- ♥ und sind frei von künstlichen Aromastoffen

Ein Stück hausgemachter Kuchen	4,30
und Sahne zum Kuchen	0,80

## Eisspezialitäten – aus eigener Herstellung



<b>Gemischtes Eis</b> <sub>2,8</sub> mit Sahne	5,30 6,20
<b>Kugel Eis</b> <sub>2,8</sub> mit Kaffeeликör oder Eierликör	1,50 4,30
<b>Eisschale “Hubertus”</b> <sub>2,8</sub> mit Preiselbeeren, Eis und Sahne	7,40
<b>Eisschale “Lieblingsbecher”</b> <sub>2,8</sub> mit Zwetschgenröster, Eis, Krokant, Sahne	7,40
<b>Eisschale “Karatsbichl”</b> <sub>2,8</sub> mit Schattenmorellen, Eis, Kirschlikör, Sahne	7,40
<b>Eiskaffee</b> <sub>2,8,9</sub>	6,10
<b>Eisschokolade</b> <sub>2,8</sub>	6,10

## Heiße Getränke



Tasse Burkhof Kaffee <b>Crema</b>	3,90
Haferl Burkhof Kaffee <b>Crema</b>	4,50
Kännchen Burkhof Kaffee <b>Crema</b>	5,30
Milchkaffee	4,50
Cappuccino	4,50
Latte Macchiato	4,50
Espresso	3,50
Doppelter Espresso	4,40
Affogato – Espresso mit Vanilleeis	4,70
Haferl Milchsokolade	4,50
Kännchen Milchsokolade	5,30
Glas ALTHAUS Tee	3,90

## Alkoholfreie Getränke

0,25 l	Siebersquelle Mineralwasser	3,50
0,70 l	Siebersquelle Mineralwasser sanft	6,70
0,50 l	Grander Quellwasser <i>spritzig</i>	4,10
0,25 l / 0,50 l	Grander Quellwasser <i>still</i>	3,00 / 3,40
0,30 l / 0,50 l	Holunderblütenschorle mit hausgemachtem Sirup	3,90 / 5,00
0,30 l / 0,50 l	Apfelschorle	3,80 / 4,90
0,30 l / 0,50 l	Johannisbeersaftschorle	3,80 / 4,90
0,30 l / 0,50 l	Skiwasser <sub>2,4,8</sub>	3,50 / 4,60

## Bier

von der Postbrauerei in Weiler – Simmerberg im Westallgäu

0,30 l	POSTEDEL Privat <i>vom Fass</i>	4,10
0,50 l	POSTEDEL Privat <i>vom Fass</i>	4,70
0,30 l	Radler	4,10
0,50 l	Radler	4,70
0,50 l	POST Hefeweizen hell	4,90
0,50 l	POST Hefeweizen dunkel	4,90
0,50 l	Russ	4,90
0,50 l	Zötler Korbinian Dunkel	4,80
0,50 l	ERDINGER Weißbier alkoholfrei	5,00
0,33 l	Meckatzer alkoholfrei	4,10