

ZU BEGINN



RINDERBRÜHE MIT FLÄDLE	€	6,40
Kräftige Brühe aus eigenen Rindern, Flädle aus WiesenEier und Tannenmühle Mehl in Lengenwang		
LEBERKNÖDELSUPPE AUS EIGENER LANDWIRTSCHAFT	€	7,80
Brühe und Knödel aus eigener Landwirtschaft		
BUNTER GEMISCHTER SALAT	€	6,40
Rohkost- und Blattsalate der Saison vom Obst Häusler aus Immenstadt		
MARINIERTE ROTE BETE MIT ZIEGENFRISCHKÄSE UND KNUSPRIGEM BUCHWEIZEN	€	8,80
Buchweizen von der Familie Wörle aus Buchloe, Rote Bete aus Gundelfingen		
HAUSGEBEIZTE LACHSFORELLE MIT ROTER BETE, GEEISTEM MEERETTICH UND LUFTZWIEBELN	€	13,80
Lachsforelle von Franz Schmitzberger Lechaschau, Rote Bete aus Gundelfingen und selbstgesammelte Luftzwiebeln		
WACHSWEICHES WIESENEI VON UNSEREN HENNEN	€	12,00
Hausgareäuchertes Maisle & Lardo, mit Kartoffelschaum und knusprigem Hennenfutter Gerne auch vegetarisch ohne Lardo und Maisle		

HAUPTGERICHTE

HAUSGEMACHTE ALLGÄUER KRAUTKRAPPEN MIT KLEINEM SALAT UND BRATENSOSSE	€	17,80
Nudelteig aus unseren Wieseneiern, gebraten in Allgäuer Butter aus Rückholzer (ohne Bratensoße Vegetarisch)		
HAUSGEMACHTE SÜLZE MIT RÖSTKARTOFFELN	€	16,80
Kartoffeln vom Strixner Paul aus Ehekirchen, Sülze aus Allgäuer Schweinen		
ALLGÄUER KÄSSPATZEN MIT SCHMELZZWIEBELN MIT KLEINEM SALAT	€	19,80
Spätzle aus Mehl von der Tannenmühle in Lengenwang und WiesenEier aus Schwangau (Vegetarisch)		
SPARGELRISOTTO MIT BERGKÄSE, UND BÄRLAUCH BEURRE BLANC	€	21,80
Schrobenhausener Spargel, mit Bergkäse von der Milchverwertung Ostallgäu in Rückholz und selbstgesammeltem Bärlauch (Vegetarisch)		

**GEBRATENES LACHSFORELLENFILET, MIT MANDELBUTTER
UND SALZKARTOFFELN** € 25,80

Lachsforelle von der Forellenzucht Simon aus Salgen, Butter aus Rückholz,
Kartoffeln vom Strixner Paul aus Ehekirchen

HAUSGERÄUCHERTES SCHINKENBRETTL € 16,80
AUSWAHL AN UNSEREM ROHSCHINKEN UND SPECK, MIT BROT UND BUTTER

Rinderschinken aus eigener Landwirtschaft, Schweine für unseren Schinken aus Paartaler
Landschweinen vom Voglhof, Wildschinken aus Schwangauer Jagd, mit Rückholzer Butter und Brot
von der Schwangauer Schlossbackstube



Zu folgenden Gerichten servieren wir eine **eine Beilage Ihrer Wahl**: Pommes
frites, Kroketten, Salzkartoffeln, Spätzle oder Knödel

BRUST ODER KEULE VOM MIÉRAL SCHWARZFEDERHUHN € 29,80
MIT COGNAC SAUCE UND GEBACKENER PRALINE

Das „beste Huhn“ der Welt, gezüchtet von Jean-Claude Miéral aus der Bresse.

SCHWEINEFILET IN PFEFFERRAHMSAUCE € 24,80

von Allgäuer Schweinen von der Metzgerei Baur in Ronsberg

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL
PANIERTES KALBSSCHNITZEL MIT ZITRONE € 26,80

Der Klassiker vom Kalb

SEPPIS CORDON BLEU
GEFÜLLT MIT HAUSGERÄUCHERTEM SCHINKEN UND BERGKÄS € 25,80

Von Allgäuer Schweinen, Baur Ronsberg mit unserem hausgeräucherten Schinken

ZWIEBELROSTBRATEN VOM RIND
MIT ZWIEBLESCHMELZE UND RÖSCHEN ZWIEBELN € 26,80

Aus der Rinderhüfte von bayerischer Färsche oder Jungbulle, Baur Ronsberg

**BEI UNVERTRÄGLICHKEITEN UND ALLERGIEN
WENDEN SIE SICH AN UNSER SERVICETEAM!**

DESSERT

**DARK ARHUACO SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN,
UND JOGHURTEIS CA. 15 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT** € 9,80

Schokolade von Original Beans, Joghurteis mit Joghurt vom, Biohof Böglins in Ottobeuren

**KUGEL APFEL- BUTTEREIS
MIT EIERLIKÖR AUS WIESENEIER** € 7,40

Eierlikör aus Schwangauer WiesenEier, Apfeleis aus eigenen Äpfeln

**OTTOBEURENER JOGHURT MIT GRANOLA,
FICHTEN- UND SCHLEHENSORBET** € 7,40

Joghurt vom Biohof Böglins, Fichten und Schlehen selbstgesammelt

KUGEL EIS NACH WAHL € 2,50

BUNTES KINDEREIS (EINE KUGEL NACH WAHL) € 3,80

**BEI UNVERTRÄGLICHKEITEN UND ALLERGIEN
WENDEN SIE SICH AN UNSER SERVICETEAM!**

Einen Ausflug in die Produktvielfalt der eigenen Landwirtschaft und des Allgäus können Sie auf **Vorbestellung** (1 Tag vorher) bei uns erleben.

SCHNEIDERHANSER MENÜ

LACHSFORELLE AUS LECHASCHAU

Rote Bete | Meerretticheis | Luftzwiebeln

WIESENEI VON UNSEREN HENNEN

Schwogar Lardo | Maisle | Kartoffelschaum | knuspriges Hühnerfutter

WEISSENSEE RENKE

Schrobenhausener Spargel | Tiroler Saiblingskaviar | Sauce Foyot

PFRONTNER LAMM

Dreierlei vom Lamm | Bärlauchravioli

RHABARBERGRANITÉ

Salzkaramell Creme Brûlée | Pavlova

Das Menü ist auch vegetarisch möglich
4 Gang Menü ohne Renke € 66 pro Person
5 Gang Menü € 86 pro Person

WOHER KOMMT'S?

Lachsforelle	Franz Schmitzberger Tirolfisch, Lechaschau
Rote Beete	Gundelfingen
Luftzwiebeln	gesammelt von Jutta & Armin Prokscha
WiesenEi	Andrea & Bene Helmer WiesenEier, Schwangau
Hühnerfutter	gepuffter Buchweizen & Hirse Allgäu Aronia, Buchloe
Schwogar Lardo	Schweinespeck mit Kräutern von eigenen Schweinen
Maisle	hausgeräucherter Schinken von eigenen Rindern
Renke	Bayerisch für Felchen, Fischerverein Füssen, Weissensee
Saiblingskaviar	Franz Schmitzberger Tirolfisch, Lechaschau
Butter	Milchverwertung Ostallgäu, Rückholz
Kartoffeln	Paul Strixner Kartoffelhof Strixner, Ehekirchen
Lamm	Mayr Martin, Pfronten
Bärlauch	gesammelt Naddl, Franz & Kilian, Schwangau & Umgebung
Mehl	Tannenmühle, Lengenwang
Apfel	Hohenschwangauer Äpfel aus eigenem Obstgarten

GETRÄNKE



APERITIF

GLAS PROSECCO Ca' Bolani	0,1 l	€ 4,60
APEROL SPRIZZ Aperol, Prosecco, Soda	0,2 l	€ 6,40
LIMONCELLO SPRIZZ Limoncello, Prosecco, Soda	0,2 l	€ 6,40
Alkoholfrei SANBITTER SPRIZZ Sanbitter, Soda	0,2 l	€ 6,40

MINERALWASSER

Adelholzener still / classic	0,25 l	€ 3,10
Adelholzener spritzig	0,5 l	€ 3,80
Adelholzener still / sanft / classic	0,75 l	€ 5,40

BIER VOM FASS

Paulaner Helles	0,3 l	€ 3,80	0,5 l	€ 4,80
Schlossbrauhaus Hefeweizen	0,3 l	€ 3,80	0,5 l	€ 4,80
König Ludwig Dunkel	0,3 l	€ 3,80	0,5 l	€ 4,80

BIER

Schlossbrauhaus Festbier	0,5 l	€ 4,80
Hefeweizen Hell, Paulaner	0,5 l	€ 4,80
Leichtes Weizen, Aktienbrauerei	0,5 l	€ 4,80
Radler	0,5 l	€ 4,80
Weizen mit Zitro oder Cola	0,5 l	€ 4,80
Alkoholfreies Weizen, Kaltenberg	0,5 l	€ 4,80
Alkoholfreies Bier, Paulaner	0,5 l	€ 4,80

GETRÄNKE

Coca-Cola Coca Cola-Cola light	0,33 l	€ 4,20
FZ Cola-Mix	0,4 l	€ 4,20
Bitter Lemon	0,2 l	€ 4,00
Fanta	0,33 l	€ 4,20
Almdudler	0,35 l	€ 4,20

SAFT & SAFTSCHORLE

Apfelsaft	0,25 l	€ 3,00
Orangensaft Traubensaft Johannisbeernektar		
Rhabarbersaft oder Pink Grapefruitnektar	0,25 l	€ 3,60
Apfelsaftschorle	0,4 l	€ 4,20
Saftschorle aus Traube, Orange, Grapefruit,		
Johannisbeere oder Rhabarber	0,4 l	€ 4,40
Kleine Saftschorle	0,2 l	€ 3,00

WEINE



WEINSCHORLE

Weinschorle weiß	0,25 l € 4,50	0,50 l € 6,80
Weinschorle rosé	0,25 l € 4,80	0,50 l € 7,20

OFFENE WEIßWEINE 0,25 L

Silvaner, trocken
Weinbau Kohles, Prichsenstadt Franken € 6,80

Heilbronner Staufenberg
Riesling, halbtrocken, Württemberg € 7,20

Oberbergener Bassgeige
Grauburgunder trocken, Kaiserstuhl Baden € 7,60

Chardonnay, trocken
Weingut Pfaffmann, Walsheim, Pfalz € 9,80



Sauvignon Blanc II
Weingut von Winning, Deidesheim, Pfalz € 12,80



OFFENER ROSE 0,25 L

Oberbergener Spätburgunder
Weißherbst, halbtrocken, Kaiserstuhl, Baden € 7,20

OFFENER ROTWEIN 0,25 L

Trollinger, trocken
Weinbau Kopp, Gemrigheim Württemberg € 6,80

Heilbronner Stiftsberg,
Trollinger, halbtrocken, Württemberg € 7,20

Südtiroler Edelvernatsch, trocken
Weinkellerei Schreckbichl, Eppan Südtirol € 7,60

Reibold Tinto, trocken
(Cuvee aus Cabernet, St. Laurent, Merlot)
Weingut Reibold, Freinsheim, Pfalz € 9,80



Scassa, Barbera d'Alba DOC superiore
Bruna Grimaldi, Piemont € 15,60



WEINKELLER



**HIER FINDEN SIE EINE KLEINE AUSWAHL AUS DEM WEINKELLER.
FRAGEN SIE GERNE UNSER SERVICETEAM NACH DER WEINKARTE**

SCHAUMWEIN

2018 Rieslingsekt, Traditionelle Flaschengärung, trocken
Reichsrat von Buhl, Deidesheim, Pfalz € 38,00



WEISSWEIN

2021 Chardonnay Bischofkreuz, trocken
Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz € 27,00



2022 Grauburgunder, trocken
Weingut Aufricht, Bodensee € 39,00



2020 Kugelspiel, Silvaner, 1. Lage
Schloss Castell, Franken € 39,00



2022 Sauvignon blanc II
Weingut von Winning, Deidesheim, Pfalz € 36,00



2019 Eichelberg, Pinot blanc, Großes Gewächs, trocken
Weingut Heitlinger, Baden € 64,00



ROSE

2022 Rosé aus Cabernet Sauvignon & Merlot,
Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz € 32,00



2022 Rosé aus Cabernet Sauvignon & Merlot,
Weingut Rings, Freinsheim Pfalz € 32,00



ROTWEIN

2021 Sophia, trocken
Weingut Aufricht, Bodensee € 38,00



2020 Merlot, trocken
Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz € 27,00



2020 Cabernet Sauvignon, trocken
Kastelt von Schreckbichl, Südtirol € 29,00



2017 Pinot Noir Reserve
Weingut Heitlinger, Baden € 46,00



2021 Insoglio del Cinghiale IGT
Tenuta del Biserno, Toskana Italien € 68,00



SCHNÄPSE UND BRÄNDE



VON DER BRENNEREI SCHROLL IN SCHWANGAU:

Weißbierbrand	2 cl	€ 3,90
Kräutergeist	2 cl	€ 3,90
Williams Birnenbrand	2 cl	€ 3,90
Haselnusslikör	2 cl	€ 3,90
Schwangau Dry Gin	2 cl	€ 3,90
Vogelbeergeist	2 cl	€ 3,90

GIPFELGLÜCK LIKÖRE AUS SCHWANGAU

Birnenlikör	2 cl	€ 2,90
Vogelbeerlikör	2 cl	€ 2,90
Himbeer-Heidelbeer	2 cl	€ 2,90
Jagdbitter	2 cl	€ 2,90
Haselnuss	2 cl	€ 2,90

KLASSIKER

Williams mit Birne	4 cl	€ 3,90
Enzian / Willi / Marille / Quitte / Obstler	2 cl	€ 2,90
Grappa weiß / braun	2 cl	€ 3,90
Ramazotti / Averna	4 cl	€ 4,80

KAFFEE

VON DER ALLGÄUER KAFFEERÖSTEREI BÜHLER IN OY MITTELBERG

Tasse Kaffee	€ 3,20
Haferl Kaffee	€ 4,60
Portion Kaffee	€ 4,80
Espresso	€ 2,20
Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee	€ 3,80

BIO TEE

VON SONNENTOR

mit folgenden Sorten:

Kräutertee, Verbene, Pfefferminz, Kamille, Ingwer, Fenchel-Anis-Kümmel
Früchte, Grüntee, Rooibos, Earl Grey, Assam, Englisch Breakfast

Tasse Tee	€ 3,20
Kännchen Tee	€ 4,80