

## ZU BEGINN



<b>RINDERBRÜHE MIT FLÄDLE</b>	€	5,80
Kräftige Brühe und WiesenEier für Flädle aus eigener Landwirtschaft, Helmer Bene und Sepp		
<b>LEBERKNÖDELSUPPE AUS EIGENER LANDWIRTSCHAFT</b>	€	6,80
Brühe und Knödel aus eigener Landwirtschaft, Helmer Bene und Sepp		
<b>BUNTER GEMISCHTER SALAT</b>	€	5,80
Rohkost- und Blattsalate der Saison vom Obst Häusler aus Immenstadt		
<b>MARINIERTE ROTE BETE MIT ZIEGENFRISCHKÄSE UND KNUSPRIGEM BUCHWEIZEN</b>	€	8,80
Buchweizen von der Familie Wörle aus Buchloe, Rote Bete aus Gundelfingen		
<b>HAUSGEBEIZTE LACHSFORELLE MIT ROTER BETE, KREN UND LUFTZWIEBELN</b>	€	12,80
Lachsforelle von Franz Schmitzberger Lechaschau, Rote Bete aus Gundelfingen und selbstgesammelte Luftzwiebel		
<b>WACHSWEICHES WIESENEI VON UNSEREN HENNEN</b>	€	12,00
Schwogar Lardo   Maisle   Kartoffelschaum   knuspriges Hennenfutter Gerne auch Vegetarisch ohne Lardo und Maisle		

## HAUPTGERICHTE

<b>HAUSGEMACHTE ALLGÄUER KRAUTKRAPPEN MIT KLEINEM SALAT UND BRATENSOSSE</b>	€	16,80
Nudelteig aus unseren Wieseneiern von Magnus & Bene und Rückholzer Butter (ohne Bratensoße Vegetarisch)		
<b>HAUSGEMACHTE SÜLZE MIT RÖSTKARTOFFELN</b>	€	15,80
Kartoffeln vom Strixner Paul aus Ehekirchen, Sülze aus Allgäuer Schweinen		
<b>ALLGÄUER KÄSSPATZEN MIT SCHMELZZWIEBELN</b>	€	16,80
Hergestellt mit unseren Wieseneiern von Magnus & Bene (Vegetarisch)		
<b>WALDPILZ-RISOTTO MIT BERGKÄSE, PILZSCHAUAM UND KNUSPRIGEM PILZDINKEL</b>	€	18,80
12 Monate alter Bergkäse von der Milchverwertung Ostallgäu in Rückholz (Vegetarisch)		

**GEBRATENES LACHSFORELLENFILET  
IN MANDELBUTTER, DAZU SALZKARTOFFELN** € 24,80

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

**HAUSGERÄUCHERTES SCHINKENBRETTL** € 15,80  
**AUSWAHL AN UNSEREM ROHSCHINKEN UND SPECK, MIT BROT UND BUTTER**

Rinder- und Schweineschinken aus eigener Landwirtschaft mit Allgäuer Butter und Brot von der Schwangauer Schlossbackstube



Zu folgenden Gerichten servieren wir **eine Beilage Ihrer Wahl:**

Pommes frites, Kroketten, Salzkartoffeln, Spätzle oder Knödel

**MIÉRAL SCHWARZFEDERHUHN** € 28,80  
**MIT COGNAC SAUCE UND GEBACKENER PRALINE**

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

**SCHWEINEFILET IN PFEFFERRAHMSAUCE** € 23,80

von Allgäuer Schweinen von der Metzgerei Baur in Ronsberg

**ORIGINAL WIENER SCHNITZEL**  
**PANIERTES KALBSSCHNITZEL MIT ZITRONE** € 25,80

Der Klassiker vom Kalb

**SEPPIS CORDON BLEU**  
**GEFÜLLT MIT HAUSGERÄUCHERTEM SCHINKEN UND BERGKÄS** € 24,80

Von Allgäuer Schweinen, Baur Ronsberg mit unserem hausgeräucherten Schinken

**ZWIEBELROSTBRATEN VOM RIND**  
**MIT ZWIEBLESCHMELZE UND RÖSCHEN ZWIEBELN** € 24,80

Aus der Rinderhäfte

**ROSA GEBRATENES RUMPSTEAK VOM RIND** € 26,80

Wahlweise mit Pfefferrahmsauce oder mit hausgemachter Kräuterbutter

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

## DESSERT

**HAUSGEMACHTER SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN,  
UND JOGHURTEIS CA. 15 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT** € 8,40  
Hausgemachtes Joghurteis mit Joghurt vom Reichle Christian, Biohof Böglins in Ottobeuren

**KUGEL HASELNUSSEIS  
MIT EIERLIKÖR AUS WIESENEIER** € 6,40  
Eierlikör aus Schwangauer WiesenEier, Helmer Bene & Magnus

## EIS

**KUGEL EIS NACH WAHL**  
Vanille | Schokolade | Erdbeer | Haselnuss € 2,50

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

**NUSSBECHER MIT KARAMELLISIERTEN NÜSSEN** € 7,80  
Schokoeis, Nuss, Sahne, verschiedene Nüsse

**TANTE LIZ OFENFRISCHER APFELSTRUDEL** € 8,40  
aus Hohenschwangauer Äpfeln mit Kardamom-Vanilleeis und Karamell  
ca. 20 min Zubereitungszeit

**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  
Tiroler Saiblingskaviar | Wurzelgemüse

HOHENSCHWANGAUER HIRSCH  
Zweierlei vom Hirsch | Steinpilzravioli | Rahmwirsing

TANTE LIZ APFELSTRUDEL  
Kardamom Vanilleeis | Karamell

Das Menü ist auch vegetarisch möglich  
4 Gang Menü ohne Renke € 66 pro Person  
5 Gang Menü € 83 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
Hirsch	Bayerische Staatsforsten, Schwangau
Steinpilze	gesammelt von Sepp, Simon, Henry, Robin in Schwangau
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