

ZU BEGINN



RINDERBRÜHE MIT FLÄDLE	€	5,80
Kräftige Brühe und WiesenEier für Flädle aus eigener Landwirtschaft, Helmer Bene und Sepp		
LEBERKNÖDELSUPPE AUS EIGENER LANDWIRTSCHAFT	€	6,80
Brühe und Knödel aus eigener Landwirtschaft, Helmer Bene und Sepp		
BUNTER GEMISCHTER SALAT	€	5,80
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, KREN UND LUFTZWIEBELN	€	12,80
Lachsforelle von Franz Schmitzberger Lechaschau, Rote Bete aus Gundelfingen und selbstgesammelte Luftzwiebel		
WACHSWEICHES WIESENEI VON UNSEREN HENNEN	€	12,00
Schwogar Lardo Maisle Kartoffelschaum knuspriges Hennenfutter Gerne auch Vegetarisch ohne Lardo und Maisle		

HAUPTGERICHTE

HAUSGEMACHTE ALLGÄUER KRAUTKRAPFEN MIT KLEINEM SALAT UND BRATENSOSSE	€	16,80
Nudelteig aus unseren Wieseneiern von Magnus & Bene und Rückholzer Butter (ohne Bratensoße Vegetarisch)		
HAUSGEMACHTE SÜLZE MIT RÖSTKARTOFFELN	€	15,80
Kartoffeln vom Strixner Paul aus Ehekirchen, Sülze aus Allgäuer Schweinen		
ALLGÄUER KÄSSPATZEN MIT SCHMELZZWIEBELN	€	16,80
Hergestellt mit unseren Wieseneiern von Magnus & Bene (Vegetarisch)		
WALDPILZ-RISOTTO MIT BERGKÄSE, PILZSCHAUAM UND KNUSPRIGEM PILZDINKEL	€	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

VANILLEEIS MIT HEIßEN HIMBEEREN € 7,50
Zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und warme Himbeeren

**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
Gartentomaten | Beurre Blanc | Urkarotte

PFRONTENER LAMM
Tannenmühle Udon | bayerischer Ingwer | Wirsing

TANTE LIZ APFELSTRUDEL
Kardamom Vanilleeis | Karamell

Das Menü ist auch vegetarisch möglich
4 Gang Menü ohne Renke € 66 pro Person
5 Gang Menü € 82 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
Tomaten	Franzi und Simons Garten, Schwangau
Butter:	Milchverwertung Ostallgäu, Rückholz
Kartoffeln	Paul Strixner Kartoffelhof Strixner, Ehekirchen
Lamm	Pfrontner Lamm von der Familie Mayer
Mehl	Mehl für Udon Nudeln aus der Tannenmühle, Lengenwang
Apfel	Hohenschwangauer Äpfel von eigenen Bäumen
Mirabelle	Liz, aus eigenem Garten
Fichtensprossen	gesammelt von Robin und Henry, Schwangau

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, Walheim, 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