



Zum Anfang d'Aperitif

Glas Sekt 0,1l 3,40

Glas Sekt gemischt mit Orangensaft
oder Maracujasaft, Aperol, Holunder 3,60

Soda Holunder (alkoholfrei) 0,1l
Soda mit Hollerblütensirup und Minze 2,20

„Gin Tonic“ 0,25l - Allgäuer Alpen Gin
und Indian Tonicwater auf Eis mit Zitronenscheibe 8,90

„Hugo“ 0,25l
Prosecco, Sodawasser und Hollerblütensirup
auf Eis mit Minze und Zitronenscheibe 6,20

„Aperol Sprizz“ 0,25l
Prosecco, Sodawasser und Aperol auf Eis mit Orangenscheibe 6,20

Magadräzga (Vorspeisen)

„Brätknödelsupp'n“
Zwei zarte Brätknödel
in Rinderkraftbrühe
mit Backerbsen
und Suppengrün



kl. 4,40
n. 6,60

„Leberknödelsupp'n“
Deftiger schwäbischer Leberknödel
in Rinderkraftbrühe mit Backerbsen und Suppengrün 5,90

„Gemischte Knödelsupp'n“
Ein zarter Brät- und ein schwäbischer Leberknödel
in Rinderkraftbrühe mit Backerbsen und Suppengrün 7,40

Knackig, bunt, gesund – unser Beilagensalat
von marinierten Rohkost- und Blattsalaten
mit Kräutervinaigrette und Joghurtdressing
garniert mit Croûtons und Sprossen 4,90

Hauptspeisen und Salate

Schnitzel „Wiener Art“

Zwei Lendchen vom Allgäuer Landschwein
(**oder** von der Maishähnchenbrust)
in spezieller Brezenpanade ausgebacken
dazu tagesfrischer Kartoffelsalat
oder knusprige Pommes frites
(Auf Wunsch auch mit Wildpreiselbeeren +0,60)



kl. 12,40
n. 16,90

Burger´s original Allgäuer Käseschnitzel

Zwei Lendchen vom Allgäuer Landschwein
(**oder** von der Maishähnchenbrust)
in zweierlei Käse und Brezenbrösel paniert,
angerichtet mit hausgemachten Eierspätzle
dazu eine Dunkelbiersoß´

kl. 13,40
n. 18,40



Rassige Allgäuer Käs´spätzle (vegetarisch)

Aus täglich frisch gehobelten Eierspätzle
und dreierlei Käsesorten zubereitet
garniert mit hausgem. Röstzwiebeln

kl. 9,40
n. 11,90

Kernige Gemüsemaultäschle (vegan)

mit einer Füllung von Spinat, Lauch, Zwiebeln,
Bröseln und Grieß in fruchtiger Kirschtomatensoß´
garniert mit Wurzelgemüwestreifile

kl.10,90
n. 14,90

Großer Salatteller „Fitness“

Gegrillte **oder** panierte Streifen aus der Maishähnchenbrust
an verschiedenen marinierten Rohkost- und Blattsalaten
mit Kräutervinaigrette und Joghurtdressing, dazu Weißbrot

17,90

Großer Salatteller „Kartoffelkönig“ (vegetarisch)

Drei mit Kräuterfrischkäse gefüllte Kartoffeltaschen
an verschiedenen marinierten Rohkost- und Blattsalaten
mit Kräutervinaigrette und Joghurtdressing

16,40

Für d'r kloine Hunger



Goldprämiiert:

Ein Paar Metzgerschwollene mit extra hohem Kalbfleischanteil,
an einer Dunkelbiersoß´ **kl. 9,40**
dazu hausgem. Kartoffelsalat **n.12,90**



Würzige rote Currywurst

in unserer fruchtig-scharfen Soße
mit Pommes frites **9,90**

Oder für d'r große Hunger: Burger's XXL Riesencurrywurst
in unserer fruchtig-scharfen Soße, mit Pommes frites

13,40



Brotzeiten

„Bayerischer Wurstsalat“
Streifen von der Bierlyoner
im Essig-Ölsud,
garniert mit Zwiebelringen
und Gewürzgurke

kl.7,40
n. 9,40

„Schweizer Wurstsalat“

Streifen von Bierlyoner und Emmentalerkäs´
im Essig-Ölsud, garniert mit Zwiebelringen und Gewürzgurke

kl.7,90
n.10,40

„Saurer Käs“ (vegetarisch)

vom Allgäuer 200g Limburger im Essig-Ölsud,
garniert mit Zwiebelringen und Gewürzgurke

9,40

„Saure Kumpel“

Duett vom bayrischem Wurstsalat und saurem Käs´
garniert mit Zwiebelringen und Gewürzgurke

10,90

Zu den Brotzeiten reichen wir Brot vom Sinzbäck´



Ebb's Siaß geht allaweil

(Desserts)



Es geht nicht ohne ihn:

Der bayrische Ziehteig Apfelstrudel

Ofenwarm serviert,
mit Puderzucker gestäubt
dazu Vanillesoß'
und Sahne

6,90



„Schokoladenküchle“

ein luftig süßer Traum mit warmem Schokoladenkern
an Sahne serviert **mit** Schokoladeneiskrem
ohne Schokoladeneiskrem

7,40

5,90

"Affogato al caffè"

Kugel Bourbonvanille Eiskrem mit Espresso übergossen

3,90

Gemischtes Eis, Eiskremsorten nach Wahl

Erdbeer, Bourbonvanille, Schokolade,
Saisoneis bitte erfragen

2 Kugeln

3,40

3 Kugeln

4,80

Sahne

0,60



"Kleiner Wiener Eiskaffee"

Espresso mit gekühlter Milch
und einer Kugel Bourbonvanille Eiskrem,
mit Kakao gestäubter Sahne garniert

4,90

"Dame Blanche"

Bourbonvanille Eiskrem
mit Schokoladensoß' nappiert
und Kakao gestäubter
Sahne garniert

2 Kugeln

4,40

3 Kugeln

5,80

Beachten Sie unsere Tagesdesserts!



Heißgetränke



Kaffee von Douwe Egberts

Tasse Kaffee	2,50
Haferl Kaffee	3,50
Kaffee Crema (Schümli)	2,50
Haferl Kaffee Crema	3,50
Espresso, dazu Wasser	2,70



Doppelter Espresso, dazu Wasser	3,70
Milchkaffee Cappuccino	3,70 3,50
Latte Macchiato Espresso Macchiato	3,90 2,90

Tee von Teekanne Premium Select

Darjeeling, Grüner Tee, Kräutermischung, Früchtemischung, Kamille, Pfefferminze, saisonale Tees auf Nachfrage	2,50
--	------

Außerdem

Heiße Milch	2,90
Heißer Kakao	3,70
Heiße Zitrone	2,50
Glühwein, Grog, Jagertee (Saisonal)	4,50



Bierspezialitäten

<i>Braukuchl Bier, das naturtrübe Spezialbier</i>	0,25l 3,00	0,5l 4,10
<i>Aktien Hell mild gehopft und angenehm süffig</i>	0,25l 2,90	0,5l 3,90
<i>Urbayrisch Dunkel, aromatisch-würzig</i>	0,25l 2,90	0,5l 3,90
<i>Alkoholfreies ISO Weizen, isotonisch</i>	0,3l 3,00	0,5l 4,10
<i>Anno25 Helles Weizen, spritzig – frisch</i>	0,3l 3,00	0,5l 4,10
<i>Steingadener Dunkles Weizen, malzig - fruchtig</i>	0,3l 3,00	0,5l 4,10
<i>Radler, Bier nach Wahl mit Limonade</i>	0,25l 2,90	0,5l 3,90
<i>Russ, Weizen nach Wahl mit Limonade</i>	0,3l 3,00	0,5l 4,10
<i>ColaWeizen, Weizen nach Wahl mit Cola</i>	0,3l 3,00	0,5l 4,10
<i>Goiß, Dkl.Bier mit Cola und Kirschlikör/Cognac</i>	0,5l 6,00	1,0l 11,50
<i>Jubiläums Pils, feinherb mit edlem Aroma</i>		0,33l 3,80
<i>Clausthaler, das alkoholfreie unter den Bieren</i>		0,5l 3,90
<i>Leichtes Helles, reduzierter Alkoholgehalt</i>		0,5l 3,90
<i>Leichtes Weizen, reduzierter Alkoholgehalt</i>		0,5l 4,10

Alkoholfreies und Schorlen

<i>Oberdorfer Tafelwasser</i>	0,25l 1,90
<i>spritzig und mit feiner Mineralnote</i>	0,4l 2,90
<i>Allgäuer Alpenwasser Gourmet</i>	0,25l 2,90
<i>naturell oder medium</i>	0,75l 5,90
<i>Coca Cola Light oder Zero, kalorienfrei</i>	0,33l 3,80
<i>FRUCADE die spritzige Heimatlimonade</i>	0,25l 2,70
<i>in den Sorten Zitrone, Orange, Cola und ColaMix</i>	0,40l 3,80
<i>Fruchtschorlen (Saft oder Nektar mit Sprudelwasser)</i>	
<i>Johannisbeere, Traube, Orange, Apfel, Maracuja,</i>	0,25l 2,90
<i>Rhabarber, Holunder</i>	0,4l 3,90
<i>Premium Fruchtsäfte und Nektare von Rauch</i>	0,25l 3,20
<i>Johannisbeere, Traube, Orange, Apfel, Maracuja, Rhabarber</i>	0,4l 4,40

Weine von der Vinothek Hosp



Weinschorle vom halbtrockenen Pfälzer Sonntagschoppen

Weiß oder Rot, Süß oder Sauer

0,40l

4,80

0,25l

3,60

Schorlen von unseren offenen Weinen auf Nachfrage

Offene Rotweine 0,2l

Wilhelm Walch „Schneckentaler“ Kalterer See Classico DOC

trocken; Südtirol; zu dunklem Fleisch und Brotzeiten

5,80

„Haberschlachter Heuchelberg“ Trollinger mit Lemberger QbA

halbtrocken, vollmundig; Württemberg; zu Käse und dkl. Fleisch

5,40

Le Anfore Montepulciano D´Abruzzo Rosso DOC

trocken; Venetien; passt zu Fleisch

5,40

Offene Weißweine 0,2l

Wilhelm Walch Südtiroler Chardonnay DOC

trocken, Tramin; passt zu Vorspeisen und Geflügel

5,80

„Stettener Heuchelberg“ Riesling QbA

halbtrocken, fruchtig-markant; Württemberg; zu Fisch und Fleisch

5,40

Le Anfore Pinot Grigio IGT

trocken, frisch; Venetien; passt zu Gerichten mit heller Soße

5,40

Offene Roséweine 0,2l

Munziger Attilafelsen Spätburgunder Weißherbst QbA

halbtrocken, fruchtig; Baden; gut zu Fisch, Geflügel und Fleisch

5,40

Auf Wunsch erhalten Sie unsere Weine

natürlich auch Klein im 0,1l Glas



Schnäpsele

(Spirituosen)



Dia schmeckat allaweil (Klare)

HOSP Bodensee Obstler	38% 2cl	2,80
Hausschnaps - Marille	34% 2cl	3,00
Williams Christ „Birnerla“	34% 2cl	3,40
Williams Christ „Birnerla“ mit Birnenspalt	34% 2cl	3,90
Edel Waldhimbeergeist	38% 2cl	3,60

Muaß it allat brenna (Milde Liköre)

Honigwilliams Likör	28% 2cl	3,60
"Nocciola" Haselnusslikör	28% 2cl	3,20
HOSP Eierlikör	17% 2cl	2,80
Bailey's Irish Cream Likör	17% 2cl	3,20
Alptaler – Kräuterlikör	27 % 2cl	2,90
"Almrausch" Zirbenlikör	30% 2cl	3,20



Scho' fascht gsund (Kräuterliches)

Fernet Branca	40% 2cl	3,20
Ramazotti		
auf Eis und Zitrone	30% 2cl	3,60
Ramazotti Long	30% 4cl	5,60
Gebirgsenzian	40% 2cl	2,80

Und d'r Rescht (Wein- u. Getreidebrände)

Grappa Riserva	41% 2cl	3,60
Asbach Uralt 5 Jahre	38% 2cl	3,20
Remy Martin Cognac V.S.O.P	40% 2cl	5,80
Jack Daniel's Sour Mash	40% 4cl	6,90
Johnnie Walker Scotch	40% 4cl	6,90

