



Speisen  
&  
Getränke

# Aperitifs

**Martini** Bianco, Rosato oder Rosso 15%

5cl 3,<sup>60</sup>€

**Lillet Blanc** 15%

5cl 3,<sup>60</sup>€

**Piu** Garganega, Vino Frizzante

0,1 3,<sup>90</sup>€ | 0,2 5,<sup>60</sup>€ | 0,75 18,<sup>50</sup>€

Venetien, Terra Serena

11%, trocken

unkomplizierter Perlwein, prickelnd frische Struktur,  
strohgelbe Farbe, Aromen von Apfel & grünem Obst, feine & anhaltende Perlage

**Negroni Sprizz**

7,<sup>90</sup>€

Gin, Campari, Martini Rosso, Piu & Limette

**Campari Sprizz**

6,<sup>90</sup>€

Campari, Lime Juice, Soda, Piu & Limette

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
sprechen Sie uns bitte an.

# Aperitifs

## Aperol Sprizz

prickelnder Piu, Aperol, Soda, Eis & Orange

6,<sup>90</sup>€

## Lillet Wild Berry

Lillet Blanc, Orange, Piu & Schweppes Wild Berry

6,<sup>90</sup>€

## Waldi (auch alkoholfrei mit Tonic Water)

Waldmeistersirup, Limette, Soda & Piu

6,<sup>50</sup>€

## Rhabarbera

naturtrüber Rhabarbersaft, Cointreau, Lime Juice, Orange,  
Soda & Piu

6,<sup>90</sup>€

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
sprechen Sie uns bitte an.

# Vorspeisen

## Gartenschälchen



kleiner gemischter Salat mit Gurke, Kirschtomaten,  
Paprika & Radi an Balsamicovinaigrette

4,<sup>20</sup>€

## Riesenz'n



frisch aus dem Ofen, Alpenbutter

3,<sup>30</sup>€

## Leberknödelsuppe

Leberknödel in kräftiger Fleischbrühe

5,<sup>90</sup>€

## Flädlesuppe

Rinderconsommé mit Streifen vom Kräuterpfannkuchen

5,<sup>80</sup>€

## Schweizer Chässüpli



typisch alpin mit viel Schweizer Käse

7,<sup>60</sup>€

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
sprechen Sie uns bitte an.

# Fisch

## Lachsfilet

gebratenes Lachsfilet, kleiner Salat,  
Röstitaler & hausgemachter Kräuterschmand

16,<sup>80</sup>€

## Schollenfilet

zwei gebratene Filets, Petersilienkartoffeln,  
Speckstippe & kleiner Salat

16,<sup>90</sup>€

## Matjes nach Hausfrauenart

zwei Doppelfilets, deftige Bratkartoffeln,  
Hausfrauensoße & Salatbeilage

13,<sup>90</sup>€

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
sprechen Sie uns bitte an.



# Brotzeiten & Schmankerl

## Jausenbrettl

Pfefferwürstl, Bauernschinken, Leberwurst, Landjäger, Alpenkäs', Brauhauskäs', Schmalz, sauer Eingelegtes, rote Zwiebel, Radi, rustikales Brot & Brez'n

12,<sup>90</sup>€

## Bierstüberkäs'



hausgemachte Käsespezialität nach Art eines **Obazda**, mit roter Zwiebel, Radi & Brez'n

8,<sup>50</sup>€

## Brauhausalat



Blattsalat, Rauke, Tomate, Gurke, Karotten, Paprika, Radieserl & geröstete Kürbiskerne

10,<sup>40</sup>€

### **zusätzlich mit**

gerösteten Pinienkernen **2,<sup>50</sup>€** | Fetakäse **2,<sup>40</sup>€** | gebratener Hähnchenbrust **3,<sup>50</sup>€**

**Dressing zur Wahl:** Joghurt, Honig- Senf, Balsamico, Essig & Öl

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns bitte an.



= vegetarisch

# Brotzeiten & Schmankerl

## Allgäuer Wurstsalat

typische Allgäuer Wurstspezialität,  
bestreut mit kräftigem Alpenkäse

8,50€

## Münchner Weißwürste

ein Paar Weißwürste mit süßem Senf & Brez'n

8,90€

## Germknödel

Hefekloß mit Fruchtfüllung an Vanillesauce,  
bestreut mit Mohnzucker

6,60€

## Kaiserschmarrn

hausgemacht mit Rosinen, karamellisiert & mit Puderzucker bestäubt,  
heißes Pflaumenkompott & Schlagrahm

9,50€

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
sprechen Sie uns bitte an.

# Aus Ofen & Pfannerl

## ALOIS' Haxe

knusprige Schweinshaxe, Kartoffelknödel, Sauerkraut & Weißbiersauce

14,<sup>50</sup>€

## Hax'npfännchen

das Beste von der Haxe mit Waldpilzen & Zwiebeln in Dunkelbiersauce, deftige Bratkartoffeln

13,<sup>50</sup>€

## Schweinsbraten

zarter Schweinsbraten, Apfelrotkohl, Kartoffelknödel & Dunkelbiersauce

13,<sup>90</sup>€

## König Leopold Teller

Medaillons vom Schweinefilet & Medaillon vom Roastbeef, gebratene Waldpilze & Knödel

21,<sup>00</sup>€

## Sauerei

knusprig gebratenes Schweineschnitzel, Schwammerlrahm & Röstitaler

13,<sup>50</sup>€

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns bitte an.





# Aus Ofen & Pfannerl

## Bergbauerntäschle

Schnitzel vom Schwein, gefüllt mit kräftigem Bergkäse, Marktgemüse, Bratkartoffeln & Sauce Hollandaise

16,<sup>50</sup>€

## Wiener Schnitzel

zartes Kalbsschnitzel in knuspriger Panade, Preiselbeeren & Speckkartoffelsalat

19,<sup>50</sup>€

## Rumpsteak

mit hausgemachter Kräuterbutter, wahlweise mit Bratkartoffeln, Pommes Frites oder Röstitalern

22,<sup>50</sup>€

## Bayrischer Leberkäs'

gebräunter Leberkäse, Spiegelei, Sauerkraut, Kartoffelstampf & süßer Senf

10,<sup>50</sup>€

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns bitte an.



# Aus Ofen & Pfannerl

## Nürnberger Würstl

fünf kleine Nürnberger, Stampfkartoffel & Sauerkraut,  
wahlweise mit süßem oder mittelscharfem Senf

10,<sup>80</sup>€

## Berglerant'n

eine halbe Ente, rösch aus dem Ofen,  
Apfelrotkohl, Kartoffelklöße & Orangensauce

16,<sup>90</sup>€

## Stüberl Burger

Tomate, ALOIS' hausgemachte Burgersauce, rote Zwiebeln & Salat,  
wahlweise mit **Rind**, **Hähnchenbrust** oder **Röstitaler** 

12,<sup>90</sup>€

mit Cheddar 1,<sup>80</sup>€    mit Bacon 1,<sup>90</sup>€

## Bremer Knipp

knusprig aus der Pfanne,  
Bratkartoffeln, Apfelmus & Gewürzgurke




13,<sup>90</sup>€

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
sprechen Sie uns bitte an.



 = vegetarisch

# Aus Ofen & Pfannerl

<b><u>Semmelknödel Gröstl</u></b> 	11, <sup>80</sup> €
knusprig gebräunte Scheiben vom Semmelknödel, Porree, Lauch, Apfelspalten mit aufgeschnittenem Schweinebraten 2, <sup>00</sup> €	
<b><u>Erdapfel aus dem Ofen</u></b> 	8, <sup>50</sup> €
Backkartoffel auf dem Salatbett mit Kräuterschmand mit Räucherlachs 3, <sup>50</sup> €    mit Hähnchenbrust 3, <sup>30</sup> €	
<b><u>Käsknöpfle</u></b> 	9, <sup>50</sup> €
Spätzle mit viel kräftigem Bergkäse in der Pfanne geschwenkt, knusprige Röstzwiebeln	

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
sprechen Sie uns bitte an.

# Buabn & Maderl

## SchniPo

kleines Schnitzel,  
buntes Gemüse & Pommes frites

7,<sup>90</sup>€

## Käpt'n Alois

drei Fischstäbchen,  
Kartoffelstampf & Erbsen

7,<sup>50</sup>€

## Nürnis

drei Nürnberger Würstchl,  
Kartoffelstampf & buntes Gemüse

6,<sup>90</sup>€

## Räuberteller





ein leerer Teller um bei Mama, Papa, Oma, Opa  
oder wem auch immer zu naschen

0,<sup>00</sup>€

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
sprechen Sie uns bitte an.



# Dessert

<b><u>Apfelstrudel</u></b> 	6, <sup>50</sup> €
hausgemachter Strudel, Vanilleeis & Schlagrahm	
<b><u>Schokotraumchen</u></b> 	6, <sup>90</sup> €
warmes Soufflé mit flüssigem Schokoladenkern & Mangopüree	
<b><u>beschwipste Lebkuchencreme</u></b> 	7, <sup>40</sup> €
mit Frangelico verfeinert, Lebkuchencrumble & Schlagrahm	
<b><u>Kaiserschmarrn</u></b> 	9, <sup>50</sup> €
hausgemacht mit Rosinen, karamellisiert & mit Puderzucker bestäubt, heißes Pflaumenkompott & Schlagrahm	

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
sprechen Sie uns bitte an.

# Heißgetränke

## Kaffee Crema

kleine Tasse 2,20€ | große Tasse 3,80€

## Espresso

einfach 1,80€ | doppelt 2,90€

## Cappuccino

klein 2,60€ | groß 3,90€

## Milchkaffee

3,50€

## Latte Macchiato

3,00€

## Glas Tee

2,50€

### **verschiedene Sorten loser Tee:**

Friesenmischung, grüner Tee, Früchtetee, Pfefferminztee

Kamillentee, Rooibostee mit Vanille, Kräutertee

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
sprechen Sie uns bitte an.

# Erfrischungen

## Vilsa Gourmet

medium oder naturelle

0,25 2,<sup>50</sup>€ | 0,75 5,<sup>80</sup>€

## Schweppes

Bitter Lemon, Dry Tonic, Ginger Ale  
oder Russian Wild Berry

0,2 2,<sup>80</sup>€

## Almdudler

österreichische Kräuterlimonade

0,35 3,<sup>20</sup>€



Coca-Cola, Coca-Cola light, Coke Zero,  
Fanta, Sprite, Mezzo Mix

Flasche 0,33 2,<sup>90</sup>€

## Säfte & Nektare

Apfelsaft trüb, Orange, Pink Grapefruit, Kirsche,  
Banane & Rhabarber trüb

0,2 2,<sup>70</sup>€ | 0,4 4,<sup>70</sup>€

## Alle Säfte auch als Schorle erhältlich

0,3 2,<sup>90</sup>€ | 0,5 4,<sup>90</sup>€

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
sprechen Sie uns bitte an.

# Biere

**Haake Beck Pils** 5%

0,3 2,<sup>90</sup>€ | 0,5 4,<sup>60</sup>€

**Haake Beck Kräusen** 5%

0,3 2,<sup>90</sup>€ | 0,5 4,<sup>60</sup>€

**Löwenbräu Dunkel** 5,5%

0,3 2,<sup>90</sup>€ | 0,5 4,<sup>60</sup>€ | Mass 8,<sup>90</sup>€

**Spaten Münchner Hell** 5,2%

0,3 2,<sup>90</sup>€ | 0,5 4,<sup>60</sup>€ | Mass 8,<sup>90</sup>€

**Beck's Blue**

alkoholfreies Pils

0,33 3,<sup>00</sup>€

**Franziskaner Weißbier**

Trüb 5%, Dunkel 5% oder alkoholfrei

0,5 4,<sup>50</sup>€

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
sprechen Sie uns bitte an.



# Weißwein

**Grauburgunder** trocken, 12,5%

Pfalz, Karl Pfaffmann  
gelbfruchtige Noten, Zitrusfrüchte & Apfel

0,2 4,<sup>80</sup>€ | 0,75 16,<sup>50</sup>€

**Grüner Veltliner** trocken, 11,6%

Burgenland, Thomas Sattler  
fruchtige Säure, rassig im Abgang, Aromen von Pfeffer & Apfel  
11,6%

0,2 5,<sup>20</sup>€ | 0,75 18,<sup>20</sup>€

**Riesling** halbtrocken, 12%

Pfalz, Bassermann-Jordan  
klare Frucht, langer Nachhall, eleganter Gaumen,  
Aromen von Grapefruit & Quitte

0,2 6,<sup>20</sup>€ | 0,75 21,<sup>60</sup>€

**Rivaner Volkacher Kirchberg**, lieblich, 11%

Franken, Urban Zang  
aromatisch & würzig mit dezenter Süße, ausgewogene Säure,  
im Abgang frech moussierend

0,2 4,<sup>90</sup>€ | 0,75 16,<sup>90</sup>€

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
sprechen Sie uns bitte an.

# Rosé & Spritziges

## Rosé Cuvée

Rheinhessen, Schlossmühlenhof  
12%, feinherb  
leicht & süffig, kräftige Aromen von Erdbeeren

0,2 4,<sup>80</sup>€ | 0,75 16,<sup>50</sup>€

## Merlot Blanc de Noirs

Pfalz, A. Diehl  
13%, trocken  
edles Lachsrose', perfekte Säurebalance  
mit Aromen von weißer Johannisbeere & Frühlingsblüten

0,2 5,<sup>40</sup>€ | 0,75 18,<sup>60</sup>€

## Piu Garganega, Vino Frizzante

Venetien, Terra Serena  
11%, trocken  
unkomplizierter Perlwein, prickelnd frische Struktur,  
strohgelbe Farbe, Aromen von Apfel & grünem Obst  
feine & anhaltende Perlage

0,1 3,<sup>90</sup>€ | 0,2 5,<sup>60</sup>€ | 0,75 18,<sup>50</sup>€

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
sprechen Sie uns bitte an.

# Rotwein

**Merlot** trocken, 12%

Venetien, Viticoltori  
tiefrote Farbe, jugendliche Frische & Aromen reifer Pflaumen

0,2 4,<sup>80</sup>€ | 0,75 16,<sup>50</sup>€

**Primitivo** halbtrocken, 12%

Abruzzen, Farnese  
Chefs Liebling, rund & satt,  
Aromen von schwarzer Johannisbeere & reifen Kirschen

0,2 5,<sup>90</sup>€ | 0,75 20,<sup>70</sup>€

**Cabernet Sauvignon Gran Reserva** trocken, 13,5%

Chile, Curico Valley, Miguel Torres  
sehr maskuliner Körper, Holz & Leder in der Nase,  
Aromen schwarzer Johannisbeere, samtig mit langem Nachhall

0,2 6,<sup>90</sup>€ | 0,75 22,<sup>40</sup>€

**Zweigelt** trocken, 12%

Burgenland, Thomas Sattler, 12%, trocken,  
kräftiges Rubinrot & seidig am Gaumen

0,2 5,<sup>20</sup>€ | 0,75 18,<sup>20</sup>€

**Dornfelder** lieblich, 11,5%

Rheinhessen, Schlossmühlenhof  
süffiger Roter, kräftig, Aromen roter Beeren & grünem Apfel

0,2 4,<sup>90</sup>€ | 0,75 16,<sup>90</sup>€

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
sprechen Sie uns bitte an.

# Spirituosen

## SCHNÄPSE & BRÄNDE

**Fürst Bismarck** Doppelkorn  
38%

2cl 2,<sup>40</sup>€

**Nordhäuser Doppelkorn**  
38%

2cl 2,<sup>10</sup>€

**Aalborg Jubiläumsaquavit**  
40%

2cl 2,<sup>40</sup>€

**Linie Aquavit**  
41,5%

2cl 2,<sup>90</sup>€

**Honigwilli vom Fass**  
Williams Birne mit Honig  
40%

2cl 2,<sup>80</sup>€

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
sprechen Sie uns bitte an.

# Spirituosen

## SCHNÄPSE & BRÄNDE

### Absolut Vodka

40%

2cl 2,<sup>50</sup>€

### Edle Obstbrände

Marille 42% Williams Birne 42% Sauerkirsche 42% Waldhimbeere 42%  
Holzfassobstler 40% Holzfass Enzian 42% Haselnussbrand 42%

je 2cl 4,<sup>60</sup>€

## LIKÖRE

### Disaronno Amaretto

28%

2cl 2,<sup>40</sup>€

### Bailey's Irish Cream

17%

4cl 3,<sup>80</sup>€

### Sambuca Molinari

40%

2cl 2,<sup>40</sup>€

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
sprechen Sie uns bitte an.

# Spirituosen

## LIKÖRE

### Fernet Branca

39%

2cl 2,<sup>40</sup>€

### Branca Menta

40%

2cl 2,<sup>40</sup>€

### Ramazotti Amaro

30%

2cl 2,<sup>30</sup>€

### Tunel Hierbas

mezcladas oder secas  
30% oder 40%

2cl 2,<sup>70</sup>€

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
sprechen Sie uns bitte an.

# Spirituosen

## LIKÖRE

### Jägermeister

35%

2cl 2,<sup>30</sup>€

### Stichpimpulibockforcelorum

35%

2cl 2,<sup>50</sup>€

### Campari Bitter

25%

2cl 2,<sup>40</sup>€

## ANIS

### Pilavas Ouzo Nektar

38%

2cl 2,<sup>40</sup>€

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
sprechen Sie uns bitte an.

# Spirituosen

## SHERRY

### Sandeman Medium Dry

15%

5cl 3,<sup>90</sup>€

## CALVADOS

### Papidoux Calvados VSOP

40%

2cl 2,<sup>60</sup>€

## GRAPPA

### Grappa di Prosecco

Andrea da Ponte

40%

2cl 3,<sup>70</sup>€

### Villa Mazzolini

Grappa di Barolo

40%

2cl 2,<sup>80</sup>€

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
sprechen Sie uns bitte an.



# Spirituosen

## GIN

### Bombay Sapphire

London Dry Gin  
40%

2cl 2,<sup>80</sup>€

### Hendricks Western Dry

44%

2cl 3,<sup>00</sup>€

### Tanqueray London Dry

47,3%

2cl 2,<sup>90</sup>€

### Berliner Brandstifter Berlin Dry Gin

43,3%

2cl 3,<sup>30</sup>€

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
sprechen Sie uns bitte an.

# Spirituosen

## RUM

**Botucal** Reserva Exclusiva  
40%

2cl 4,<sup>80</sup>€

**Bacardi Carta Blanca**  
37,5%

2cl 2,<sup>50</sup>€

**Havana Club** 3 Años  
40%

2cl 2,<sup>60</sup>€

**Goslings** Black Seal  
40%

2cl 3,<sup>80</sup>€

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
sprechen Sie uns bitte an.

# Spirituosen

## WEINBRAND, BRANDY & COGNAC

### Asbach Uralt

40%

2cl 2,<sup>60</sup>€

### Carlos I Gran Reserva

40%

2cl 3,<sup>30</sup>€

### Osborne Veterano Brandy Solera Reserva

36%

2cl 2,<sup>90</sup> €

### Lepanto Gran Reserva

36%

2cl 3,<sup>30</sup>€

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
sprechen Sie uns bitte an.

# Spirituosen

## WEINBRAND, BRANDY & COGNAC

### Cardenal Mendoza

40%

2cl 3,<sup>40</sup>€

### Metaxa 12 Stars

50%

2cl 3,<sup>90</sup>€

### Remy Martin

Fine Champagne Cognac  
40%

2cl 4,<sup>20</sup>€

### Gran Duque d'Alba

40%

2cl 3,<sup>90</sup>€

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
sprechen Sie uns bitte an.

# Spirituosen

## WHISK(E)Y

### Irish

#### Jameson Black Barrel

12 Years of Age  
40%

4cl 5,<sup>60</sup>€

### Bourbon

#### Jim Beam

Kentucky Straight Bourbon  
40%

4cl 3,<sup>90</sup>€

### Tennessee Whiskey

#### Jack Daniels Old No 7

Tennessee Whiskey  
40%

4cl 6,<sup>20</sup>€

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
sprechen Sie uns bitte an.

# Spirituosen

## WHISK(E)Y

### Scotch

#### Ballantine's Finest

40%

4cl 5,<sup>30</sup>€

#### Chivas Regal 12 Years old

40%

4cl 5,<sup>60</sup>€

#### Oban 14 Years of Age

Highland Single Malt Whisky

43%

4cl 11,<sup>50</sup>€

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
sprechen Sie uns bitte an.

# Spirituosen

## WHISK(E)Y

### Scotch

**Laphroaig** 10 Years of age  
40%

4cl 7,<sup>80</sup>€

**Laphroaig** Quarter Cask  
Islay Single Malt Scotch Whisky  
48%

4cl 9,<sup>60</sup>€

**Talisker** Skye  
45,8%

4cl 9,<sup>60</sup>€

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
sprechen Sie uns bitte an.

# Spirituosen

## VERMOUTH

### Martini Bianco

14,4%

5cl 3,20€

### Martini Rose

15%

5cl 3,20€

### Martini Rosso

15%

5cl 3,20€

### Lillet Blanc

17%

5cl 3,20€

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
sprechen Sie uns bitte an.