

# Aus dem Suppentopf

## Out of the soup pot

**Rinderbrühe** (4,20,22,26,28) € 4,80  
mit Kräuterflädle

**Beef broth with herb flats**

**Rinderbrühe** (4,20,22,26) € 4,90  
mit bayerischem Leberknödel

**Beef broth with Bavarian liver dumplings**

**Rinderbrühe** (4,20,22,26) € 4,90  
mit bayerischem Brätknödel

**Beef broth with Bavarian dumpling**

## Salate

### Salads

**Bunt gemischter Salat** (26,29) € 5,80  
mit Kräuterdressing\*

**Colorful mixed salad with herb dressing**

**Bauern-Salat** (1,16,22,26,29) € 11,50  
gemischter Salat mit Kräuterdressing\*, Schinken-, Käsestreifen, Ei, Tomate und Zwiebelringe

**Farmers Salad - mixed salad with herb dressing, ham, Cheese, strips, egg, tomato and onion rings**

**Fitness-Salatteller** (26,29) € 15,50  
bunter Salatteller mit Kräuterdressing\* und gebratenen Putenstreifen, mit Früchten garniert

**Fitness Salad Plate – a colorful salad plate with herb dressing\* and roasted turkey strips, garnished with fruit**

\* **Kräuterdressing: Essig, Öl, Joghurt, Mayonnaise und Kräuter**

\* **Herbal dressing: vinegar, oil, yoghurt, mayonnaise and herbs**

# Deftige Hausmannskost

## Hearty home-style food

<b>„Sauerkrautteller“</b> (4,16,20,22,26) Leber-, Brät- und Semmelknödel mit Würstel, Grillspeck, Sauerkraut und Bratensauce	€ 13,80
<b>„Sauerkraut dish“ – liver, sausage, grilled bacon, sauerkraut and gravy</b>	
<b>Haxnfleisch</b> (4,20,22,26) mit Champignonrahmsauce und Spätzle	€ 14,50
<b>Haxn meat with mushrooms cream sauce and spätzle</b>	
<b>Schweinebraten</b> (17,20,22) mit Rotkohl, Kartoffelknödel und Bratensauce	€ 14,90
<b>Roast pork with red cabbage, potato dumplings and gravy</b>	
<b>Oberstdorfer Bauernschmaus</b> (16,20,22,26) Schweinebraten, Kassler, Speck und Würstel auf Sauerkraut, mit Semmelknödel und Bratensauce	€ 16,50
<b>Oberstdorfer Bauernschmaus - Schweinebraten, Kassler, bacon and sausages on sauerkraut with bread dumpling and gravy</b>	
<b>Schweinshaxe</b> (4,20,22,26) mit Semmelknödel, Bratensauce und Krautsalat	€ 17,50
<b>with bread dumplings, gravy and coleslaw Pork knuckle</b>	

## Vom Schwein

### From the pig

<b>Schweineschnitzel gebacken</b> (4,20,22,26) vom Schweinerücken paniert mit Pommes frites	klein	€ 15,50 € 13,50
<b>Breaded pork schnitzel with French fries</b>		
<b>Schweineschnitzel natur „Jäger Art“</b> (4,20,22,26) vom Schweinerücken mit Champignonsauce und Spätzle	klein	€ 15,50 € 13,50
<b>Breaded pork schnitzel nature „Hunters Style“ with mushroom sauce and spätzle</b>		

**Schweineschnitzel „Rheinländer Art“ (4,20,22,26)** € 16,50  
paniert mit Rahmchampignons und Pommes frites

**Breaded pork schnitzel „Rheinlander Style “  
with mushrooms and French fries**

**Schweineschnitzel “Madagaskar Art” (4,20,22,26)** € 16,50  
paniert, mit feiner Pfefferrahmsauce und Pommes frites

**Breaded pork schnitzel „Madagascar style” with  
Fine pepper cream sauce and French fries**

**Schweineschnitzel “Allgäuer Art” (1,16,20,22,26)** € 18,80  
paniert, mit Schinken und Käse überbacken, auf Käsespätzle,  
mit Röstzwiebeln und gebratenem Speck, an Bratensauce

**Breaded pork schnitzel „Allgäu style” baked with ham and cheese,  
on cheese spätzle with roasted onions and fried bacon with gravy**

**Cordon bleu (1,16,20,22,26)** € 18,80  
Schweineschnitzel paniert, gefüllt mit Schinken und Käse,  
dazu Pommes frites

**Cordon bleu: breaded pork schnitzel, filled with ham and cheese,  
served with French fries**

## **Vom Rind of beef**

**Wiener Zwiebelrostbraten (Rumpsteak) (4,20)** € 24,90  
mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Bratensauce

**Viennese onion roast (Rumpsteak) with fried onions, French fries and gravy**

**Champignon-Rostbraten (Rumpsteak) (4,20,22,26)** € 24,90  
mit Spätzle und Champignonrahmsauce

**Mushroom roast (Rumpsteak) with spätzle and mushroom cream sauce**

# Vom Wild

## From the wild

**Hirschgoulasch** (1,4,11,20,22,26) € 16,90  
mit Preiselbeeren und Spätzle

**Venison goulash with cranberries and spätzle**

# Vegetarische Gerichte

## Vegetarian dishes

**Hausgemachte Semmelknödel** (4,20,22,26) € 12,80  
mit frischer Champignonrahmsauce und gemischtem Salat  
**Homemade bread dumplings with fresh mushroom cream sauce and mixed salad**

**Gemüseschnitzel** (17,20,22,26,28,30) € 13,80  
mit Rahmsauce, Salzkartoffeln und kleinem Salat  
**Vegetable Schnitzel with cream sauce, boiled potatoes and a small salad**

**Hausgemachte Thai-Frühlingsrollen** (4,20,26) € 14,50  
mit Sweet-Chili-Sauce und Salatgarnitur

**Homemade Thai springs rolls with sweet-chili-sauce and salad garnish**

**Käsespätzle** (1,17,20,22,26) € 14,20  
mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat klein € 12,20

**Cheese spätzle with fried onions and mixed salad**

# Aus der Schmankerlküche

## From the specialty restaurant

**Haustopf „Schmied“** (16,20,22,26) € 19,80  
Rind, Schwein, Pute mit Gemüse, Spätzle, Champignonsauce,  
Würstl und Speck

**Peasant „Schmied“** – beef, Pork, turkey with vegetables, spätzle,  
Champignon sauce, sausage and bacon

**Schweinefilet "Art des Hauses" (1,4,20,22,26)** € 19,50  
auf Käsespätzle mit Champignonrahmsauce klein € 17,50

**Pork fillet „Allgäu style“ on cheese spätzle with mushroom cream sauce**

## **Von der Pute**

### **From the turkey**

**Putenschnitzel "natur" (1,16,20,22,26)** € 18,80  
auf Gemüse, mit Rahmsauce und Kroketten

**Turkey escalope plain on vegetables with cream sauce and croquettes**

## **Vom Fisch**

### **From the fish**

**Kabeljau gebacken (4,20,23,29)** € 14,20  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Sc. Remoulade

**Baked cod with homemade potato salad and Sc. Remoulade**

**Zarte Matjesfilet "Hausfrauen Art" (2,3,22,23,26)** € 14,50  
mit Apfel-Sahne-Sauce und Salzkartoffeln

**Delicate herring fillet „Housewife style“ with apple cream sauce  
and boiled potatoes**

**Gebratenes Zanderfilet (20,23,26)** € 16,80  
mit Petersilienbutter und Salzkartoffeln

**Fried zander fillet with parsley butter and boiled potatoes**

# Aus der kalten Küche

## From the cold kitchen

**Wurstsalat "Art des Hauses"** (2,3,20,22,26) € 9,90  
Fein garniert, mit 2 Scheiben Brot

**Sausage Salad „style of house” – finely garnished, with 2 slices of bread**

**Schweizer Wurstsalat "Art des Hauses"** (1,2,3,20,22,26) € 10,90  
mit Käse, fein garniert und 2 Scheiben Brot

**Swiss sausage „style of house” with cheese finely garnished and 2 slices of bread**

**Gekochter Schinken** (2,3,4,20,22,26) € 11,80  
auf Brot, mit Butter und Gewürzgurke

**Cooked ham – on bread, with butter and gherkin**

**Roher Bauernschinken** (2,3,4,20,22,26) € 12,80  
auf Brot, mit Butter und Gewürzgurke

**Raw peasant ham – on bread with butter and gherkin**

**Gemischtes Käsebrot** (1,2,3,20,22,26) € 13,80  
fein garniert, mit Gewürzgurke

**Mixed cheese bread – finely garnished and pickled cucumber**

**Brotzeiteller "Schmiede Art"** (1,2,3,20,22,26) € 14,80  
fein garniert, mit Brot und Butter

**Bread plate „Schmiede style“ – garnished with bread and butter**

# Dessert

## Dessert

**Gemischtes Eis (1,11,26,27)** € 4,50  
3 Kugeln Eis

**Mixed ice cream – 3 scoops of ice cream**

**Warmer Apfel- oder Topfenstrudel (1,11,20,22,26,27)** € 6,30  
mit Vanillesauce oder Vanilleeis und Preiselbeeren

**Warm apple or cottage cheese strudel with vanilla sauce or  
vanilla ice cream and cranberries**

**Apfelkühle (1,11)** € 7,50  
mit Zimt-Zucker, Preiselbeeren und Vanilleeis

**Apfel fritters with cinnamon sugar, cranberries and vanilla ice cream**  
**Heiße Sauerkirschen (1,11,26,27)** € 7,50  
mit Vanilleeis und Sahne

**Hot sour cherries with vanilla ice cream and cream**

## Konservierungsstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) mit Phosphat
- 8) mit Milcheiweiß
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) mit Süßmittel
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle
- 13) gewachst
- 14) mit Taurin
- 15) hergestellt und Mitverwendung von Pflanzenöl aus gentechnisch veränderter Soja
- 16) mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel und Nitritpökelsalz
- 17) mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Phosphat und Konservierungsmittel
- 18) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel und koffeinhaltig
- 19) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, mit Süßungsmittel, enthält ein Phenylalaninquelle

## Allergen-Kennzeichnung!

- 20 Glutenthaltige Getreide  
namentlich zu nennen: Weizen  
(wie Dinkel und Khorsan-Weizen)  
Roggen, Gerste, Hafer,  
oder Hybridstämme davon
- 21 Krebstiere
- 22 Eier
- 23 Fische
- 24 Erdnüsse
- 25 Sojabohnen
- 26 Milch
- 27 Schalenfrüchte, namentlich zu nennen:  
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,  
Kaschunüsse, Pecannüsse,  
Paranüsse, Pistazien, Macadamia-  
oder Queensland Nüsse
- 28 Sellerie
- 29 Senf
- 30 Sesamsamen
- 31 Schwefeldioxyd und Sulphite  
(ab 10 mg pro kg oder l)
- 32 Lupinen
- 33 Weichtiere