

# Aus dem Suppentopf

## Out of the soup pot

**Rinderbrühe** (4,20,22,26,28) € 5,20  
mit Kräuterflädle

*Beef broth with herb flats*

**Rinderbrühe** (4,20,22,26) € 5,20  
mit bayerischem Leberknödel

*Beef broth with Bavarian liver dumplings*

**Rinderbrühe** (4,20,22,26) € 5,20  
mit bayerischem Brätknödel

*Beef broth with Bavarian dumpling*

## Salate

### Salads

**Bunt gemischter Salat** (26,29) € 6,20  
mit Kräuterdressing\*

*Colorful mixed salad with herb dressing*

**Bauern-Salat** (1,16,22,26,29) € 11,80  
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) € 15,80  
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

**„Sauerkrautteller“** (4,16,20,22,26) € 14,80  
Leber-, Brät- und Semmelknödel mit Würstel, Grillspeck,  
Sauerkraut und Bratensauce

*„Sauerkraut dish“ – liver, sausage, grilled bacon,  
sauerkraut and gravy*

**Haxnfleisch** (4,20,22,26) € 15,50  
mit Champignonrahmsauce und Spätzle

*Haxn meat with mushrooms cream sauce and spätzle*

**Schweinebraten** (17,20,22) € 15,90  
mit Rotkohl, Kartoffelknödel und Bratensauce

*Roast pork with red cabbage, potato dumplings and gravy*

**Oberstdorfer Bauernschmaus** (16,20,22,26) € 17,50  
Schweinebraten, Kassler, Speck und Würstel auf  
Sauerkraut, mit Semmelknödel und Bratensauce

*Oberstdorfer Bauernschmaus - Schweinebraten, Kassler, bacon  
and sausages on sauerkraut with bread dumpling and gravy*

**Schweinschaxe** (4,20,22,26) € 18,80  
mit Semmelknödel, Bratensauce und Krautsalat

*with bread dumplings, gravy and coleslaw Pork knuckle*

## Vom Schwein

### From the pig

**Schweineschnitzel gebacken** (4,20,22,26) € 16,50  
vom Schweinerücken paniert mit Pommes frites klein € 14,50

*Breaded pork schnitzel with French fries*

**Schweineschnitzel natur „Jäger Art“** (4,20,22,26) € 15,50  
vom Schweinerücken mit Champignonsauce und Spätzle klein € 13,50

*Breaded pork schnitzel nature „Hunters Style“  
with mushroom sauce and spätzle*

**Schweineschnitzel „Rheinländer Art“** (4,20,22,26) € 16,80  
paniert mit Rahmchampignons und Pommes frites

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

**Schweineschnitzel “Madagaskar Art”** (4,20,22,26) € 16,80  
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) € 19,80  
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) € 19,80  
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) € 26,50  
mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Bratensauce

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

**Champignon-Rostbraten (Rumpsteak)** (4,20,22,26) € 26,50  
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)

mit Preiselbeeren und Spätzle

€ 17,80

*Venison goulash with cranberries and spätzle*

# Vegetarische Gerichte

## Vegetarian dishes

**Hausgemachte Semmelknödel** (4,20,22,26)

mit frischer Champignonrahmsauce und gemischtem Salat

€ 13,30

*Homemade bread dumplings with fresh mushroom cream sauce and mixed salad*

**Gemüseschnitzel** (17,20,22,26,28,30)

mit Rahmsauce, Salzkartoffeln und kleinem Salat

€ 14,80

*Vegetable Schnitzel with cream sauce, boiled potatoes and a small salad*

**Hausgemachte Thai-Frühlingsrollen** (4,20,26)

mit Sweet-Chili-Sauce und Salatgarnitur

€ 14,80

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

**Käsespätzle** (1,17,20,22,26)

mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat

€ 15,20

klein

€ 13,20

*Cheese spätzle with fried onions and mixed salad*

# Aus der Schmankerlküche

## From the specialty restaurant

**Schweinefilet "Art des Hauses"** (1,4,20,22,26) € 19,80  
auf Käsespätzle mit Champignonrahmsauce klein € 17,80

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

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

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

# Von der Pute

## From the turkey

**Putenschnitzel "natur"** (1,16,20,22,26) € 19,30  
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) € 14,80  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Sc. Remoulade

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

**Zarte Matjesfilet "Hausfrauen Art"** (2,3,22,23,26) € 14,80  
mit Apfel-Sahne-Sauce und Salzkartoffeln

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

**Gebratenes Zanderfilet** (20,23,26) € 17,30  
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) € 10,50  
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) € 11,50  
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) € 12,80  
auf Brot, mit Butter und Gewürzgurke

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

**Roher Bauernschinken** (2,3,4,20,22,26) € 13,80  
auf Brot, mit Butter und Gewürzgurke

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

**Gemischtes Käsebrot** (1,2,3,20,22,26) € 14,80  
fein garniert, mit Gewürzgurke

*Mixed cheese bread – finely garnished and pickled cucumber*

**Brotzeiteller "Schmiede Art"** (1,2,3,20,22,26) € 15,80  
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*

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

*Apple 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*