

# Aus dem Suppentopf

## Out of the soup pot

**Rinderbrühe** (4,20,22,26,28) € 5,50  
mit Kräuterflädle

**Beef broth with herb flats**

**Rinderbrühe** (4,20,22,26) € 5,50  
mit bayerischem Leberknödel

**Beef broth with Bavarian liver dumplings**

**Rinderbrühe** (4,20,22,26) € 5,50  
mit bayerischem Brätknödel

**Beef broth with Bavarian dumpling**

## Salate

### Salads

**Bunt gemischter Salat** (26,29) € 6,50  
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)

Leber-, Brät- und Semmelknödel mit Würstel, Grillspeck, Sauerkraut und Bratensauce

€ 14,80

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

### **Haxnfleisch** (4,20,22,26)

mit Champignonrahmsauce und Spätzle

€ 15,50

**Haxn meat with mushrooms cream sauce and spätzle**

### **Schweinebraten** (17,20,22)

mit Rotkohl, Kartoffelknödel und Bratensauce

€ 15,90

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

### **Oberstdorfer Bauernschmaus** (16,20,22,26)

Schweinebraten, Kassler, Speck und Würstel auf Sauerkraut, mit Semmelknödel und Bratensauce

€ 18,50

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

### **Schweinshaxe** (4,20,22,26)

mit Semmelknödel, Bratensauce und Krautsalat

€ 18,80

**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

**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

**Breaded pork cutlet stuffed with ham and cheese, served with French fries**

# Vom Rind

## of beef

**Wiener Zwiebelrostbraten (Rumpsteak)** (4,20) € 26,80  
mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Bratensauce

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

**Champignon-Rostbraten (Rumpsteak)** (4,20,22,26) € 26,80  
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) € 18,80  
mit Preiselbeeren und Spätzle

**Venison goulash with cranberries and spätzle**

# Vegetarische Gerichte

## Vegetarian dishes

**Hausgemachte Semmelknödel** (4,20,22,26) € 13,30  
mit frischer Champignonrahmsauce und gemischtem Salat

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

**Gemüseschnitzel** (17,20,22,26,28,30) € 14,80  
mit Rahmsauce, Salzkartoffeln und kleinem Salat

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

**Hausgemachte Thai-Frühlingsrollen** (4,20,26) € 14,80  
mit Sweet-Chili-Sauce und Salatgarnitur

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

**Käsespätzle** (1,17,20,22,26) € 15,80  
mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat

klein € 13,80

**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) € 19,80  
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) € 14,80  
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) € 17,80  
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) € 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

**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) € 16,80  
fein garniert, mit Brot und Butter

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

# Dessert

## Dessert

**Gemischtes Eis** (1,11,26,27) € 4,80  
3 Kugeln Eis

Mixed ice cream – 3 scoops of ice cream

**Warmer Apfel- oder Topfenstrudel** (1,11,20,22,26,27) € 6,50  
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

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