

# 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- and cheese-strips, egg, tomato and onion rings**

**Fitness-Salatteller** (26,29) € 15,80  
bunter Salatteller mit Kräuterdressing\* und gebratenen Hühnerbruststreifen, mit Früchten garniert

**Fitness Salad Plate – Assorted salad with herb dressing\* and pan-seared chicken breast 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 Platter”** Liver, sausage, and bread dumplings with sausages,  
grilled bacon, sauerkraut, and gravy

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

mit Champignonrahmsauce und Spätzle

€ 15,80

**haxn-meat with mushroom-cream-sauce and spätzle**

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

mit Rotkohl, Kartoffelknödel und Bratensauce

€ 16,80

**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

€ 18,80

**„Oberstdorf Farm-Style Feast“** Roast pork, smoked pork loin,  
bacon, and sausages on sauerkraut, served with bread dumplings and gravy

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

mit Brot und Bratensauce

€ 14,80

**grilled pork knuckle with bread and gravy**

mit Semmelknödel und Bratensauce

€ 17,80

**grilled pork knuckle with bread dumplings and gravy**

mit Semmelknödel, Bratensauce und Krautsalat

€ 19,80

**grilled pork knuckle with bread dumplings, gravy, and coleslaw**

# 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, Champignonrahmsauce und Pommes Frites

**Breaded pork schnitzel „Rheinlander Style“  
with mushroom sauce and french fries**

**Schweineschnitzel "Madagaskar Art"** (4,20,22,26) € 16,80  
paniert, mit feiner Pfefferrahmsauce und Pommes Frites

**Breaded pork schnitzel „Madagaskar 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**

# 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) € 19,50  
mit Preiselbeeren und Spätzle

**Venison goulash with cranberries and spätzle**

# Vegetarische Gerichte

## Vegetarian dishes

**Hausgemachte Semmelknödel** (4,20,22,26) € 13,80  
mit frischer Champignonrahmsauce und gemischtem Salat

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

**Gemüseschnitzel** (17,20,22,26,28,30) € 15,80  
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 Delicacies Kitchen

**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**

**Haus Topf „Schmied“** (16,20,22,26) € 21,80

Rind und Schwein (Schweinerücken und Filet)  
mit Gemüse, Spätzle, Champignonsauce, Würstl und Speck

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

# Vom Fisch

## Fish

**Seelachs mit Kräuterpanade gebacken** (4,20,23,29) € 14,80  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Sc. Remoulade

**Baked pollock with herb breading served 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

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

# Aus der kalten Küche

## Cold Dishes

**Wurstsalat "Art des Hauses"** (2,3,20,22,26) € 10,80  
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) € 11,80  
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 pickle**

**Brotzeiteller "Schmiede Art"** (1,2,3,20,22,26) € 16,80  
Presssack rot und weiß, Schinken-Wurst, Leberwurst, gekochtes Wammerl, verschiedener Käse, fein garniert, mit Brot und Butter

**"Schmiede Art" Snack Platter**  
Red and white Presssack, ham and sausage, liver sausage, boiled pork belly, assorted cheeses, beautifully garnished, served 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** (1,11,20,26,27) € 8,50

mit Zimt-Zucker, Sauerkirschen, Vanilleeis und Sahne

**Apple Fritters with cinnamon sugar, sour cherries, vanilla ice cream, and whipped cream**

**Heiße Sauerkirschen** (1,11,26,27) € 7,50

mit Vanilleeis und Sahne

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