

Grias eich und ein herzliches Willkommen



Zum Allgäuer
ALLGÄUER UND TIROLER
SPEZIALITÄTEN

*Ob alleine, Familie oder auch ein Feste, gibt's bei uns auch nur das Beste, vom schönen Allgäu bis ins Tiroler Land, schmeckts halt gut, des ist bekannt, und egal was andre sagen, Liebe geht bekanntlich durch den Magen, mal eine Brotzeit oder etwas Heißes, schau durch die Karte und dann weißt es, vegetarisch oder Fleisch und Fisch, frisch und hausgemacht kommt auf den Tisch. Gutes Essen braucht halt Zeit, doch unser Service ist nicht weit, vom kühlen Bier bis Bio-Wein, darfs davor an Hugo sein? Natürlich und regional nur das Beste, von uns für euch ihr lieben Gäste. Jetzt trink, esst, genießt und lacht, wie jeder Mensch das gerne macht ...
Wir wünschen euch einen angenehmen Aufenthalt,
Gesundheit, Liebe und Zusammenhalt*

*Eure Wirtsleute
Edith und Ulrich
mit Team*



*Wir heißen Sie herzlich Willkommen
in unserem Café / Restaurant
„Zum Allgäuer“*

Unsere Lieferanten aus der Region für unsere Produkte sind:

- *Kröswang / Leutkirch im Allgäu*
- *Güscho / Unterthingau im Allgäu*
- *Obst Häusler / Immenstadt i. Allgäu*
- *Metzgerei Koller / Bad Hindelang*
- *Backerei Kaufmann / Kirchebäck / Bad Hindelang*
- *C&C Oberallgäu Lang/Steudler / Blaichach*

*Wir kochen frisch für Sie und bitten,
um Verständnis sollte es mal länger dauern.*

Kleine Gerichte nur auf Anfrage.

Unsere Soßen werden ausschließlich mit Maisstärke gebunden.

Sollten Sie an Allergien und oder Unverträglichkeiten leiden, fragen Sie bitte nach unserer separaten Allergiker Speisekarte. Sollte mal was nicht nach Ihren Wünschen und Vorstellungen entsprechen, zögern Sie nicht uns das mitzuteilen, wir möchten dass Sie zufrieden unser Haus verlassen.

*Alle Preise verstehen sich in Euro € inklusive Steuern und Bedienung:
„Zum Allgäuer“ Kontakt:*



Vorspeisen oder mal so

Suppen

Vinschgauer Brotsuppe

*Kräftige Rinderkraftbrühe, Rindfleisch,
geröstetes Vinschgauer Brot, frischer Schnittlauch*

6,80

Allgäuer Käserahmsuppe

mit Bergkäse, Brotchips, frische Kräuter

6,50

Flädlesuppe

kräftige Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

4,90

Knödelsuppen

Rinderkraftbrühe, Brät- oder Leberknödel, Backerbsen, Schnittlauch

5,20

Salate vom Buffet (Selbstbedienung)

kleiner Salatteller 6,50

großer Salatteller 11,50 €

Unsere Dressings:

Speck-Himbeerressing

Joghurt-Kräuter dressing

Italienisches Kräuterdressing

Bestellen Sie dazu ...

in der Pfanne serviert, mit Weißbrot garniert

in Olivenöl gegrilltes mediterranes Gemüse 5,80

gebratene Putenbruststreifen und Mais 6,50

gegrillte Roastbeefstreifen, gebratenen Pilzen 7,50

Vom Allgäu bis Tirol ...

**Allgäuer Kässpätzlen mit traditioneller Käsemischung
mit Schmelzzwiebeln oder Röstzwiebeln**

12,50

Hirten-Makkaroni

mit Speck, Schinken, Erbsen, Champions, Hackfleischsoße

12,50

2 deftige Speckknödel

mit Krautsalat und brauner Butter

12,50

Tiroler Gröstel

mit gebratenem Rindfleisch, Kartoffeln, Lauch und Spiegelei

15,90

Tiroler Schlutze und Kasnudeln

- **mit Blattspinat, Hartkäse, Butter und Parmesan**
- **mit Kartoffeln, Topfen, Butter und Parmesan**

14,90

Tiroler Tris

Käseknödel, Spinatknödel und rote Bete Knödel in Käsesoße

14,50

Die Scharfe Allgäuerin

Bergsteiger (scharfe rote Bratwurst) auf Dunkelbier-Kraut mit Brot

12,50

Schweinsbratwürstle

auf Dunkelbier-Kraut mit Brot

12,50

Fleisch und Fisch – kommt auf den Tisch

Vom Grill ...

Vom Roastbeef ca. 220 g Rohgewicht

Rumpsteak

mit Kräuterbutter, Pommes, Grilltomate

24,50

Pfeffersteak „Madagaskar“

grüner Pfeffer-Cognac-Rahmsoße, Kroketten, grüne Bohnen

25,50

„Zum Allgäuer“ Pfännle

Schweinefilet auf Kässpatzen Rahmsoße, Speckstreifen, Röstzwiebeln

22,50

Allgäuer Zwiebelrostbraten

auf Käsespatzen an feiner Zwiebeljus und Röstzwiebeln

25,50

Aus der Pfanne ...

„Bergler Cordon Bleu“ vom Schweinerücken

mit Speck-Zwiebeln und Limburger-Käsemischung gefüllt,

Bratkartoffeln, kleiner Salatteller vom Buffet

24,50

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein oder Pute paniert

mit Pommes, kleiner Salatteller vom Buffet

18,50

*Aus See und Fluss,
ein Genuss ...*

**Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Blattrahmspinat und Butterkartoffeln
20,50**

**Forellenfilet „Müllerin“
mit Tomaten, Zitrone und Pettersilienkartoffeln
18,50**

*Aus Ostrachtaler Jagd,
geniesst der Herr
und a sei Magd*

**Hirschgulasch
Blaukraut, Semmelknödel, Preiselbeeren
19,80**

**Zarter Hirschrücken vom Grill
an feiner Wildjus, Gemüsekartoffelrösti, Brokkoli, Preiselbeeren
23,50**

*Für Frau und Jedermann,
fleischlos und vegan ...*

Krautkrapfen
*in der Pfanne serviert
mit kleinem Salatteller vom Buffet*
12,50

Ravioli Trinagoli Portobello
*mit Champions und Protobellopilzen gefüllt/
mediterranes Grillgemüse*
13,50

*Fast so gut wie bei Müttern,
Dips und auch die Buttern ...*

Butter
*Kräuterbutter 1,50
Röstzwiebel-Butter 1,50
Tomatenbutter 1,50*

Dips
*Kräuterquark 3,50
Knoblauchdip 2,50
Chilimayonaise 1,50*

*Hier die Hits,
für unsere Kids ...*

Kinderschnitzel

vom Schwein mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise

6,90

Fischstäbchen

mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise

5,90

Hähnchen-Nuggets

mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise

5,90

große Portion Spätzle

mit Soße

4,90

Kinderkäsespätzle

mit oder ohne Zwiebel

6,90

*Süß wie ein guter Kuss,
kommt's hier zum Schluss ...*

Karamellierter Kaiserschmarrn (hausgemacht)
*mit oder ohne Mandeln/Rum-Rosinen
dazu Apfelmus und Preiselbeeren*

Kleine Portion

7,50

Große Portion

12,50

hausgebackener Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Sahne

7,50

Marillenknödel

im Bröselmantel auf Aprikosenkompott und Schokoladeneis

7,50

Nougatpalatschinken

mit Beerenragout, Vanilleeis und Sahne

7,50

*oder fragen Sie
nach unserer Eiskarte*

Getränke Karte

Alkoholfrei Getränke

	0,2l	0,4l
<i>Coca Cola</i>	3,60	4,50
<i>Coca Cola zero</i>	3,60	4,50
<i>Spezi</i>	3,60	4,50
<i>Sprite</i>	3,60	4,50
<i>Fanta</i>	3,60	4,50

Allgäuer Mineralwasser (in der Flasche)

	0,25l	0,5l	0,75l
<i>S'Bludde (ohne Kohlensäure)</i>	2,90	4,70	6,80
<i>S'Middlere (wenig Kohlensäure)</i>	2,90	4,70	6,80

	0,2l	0,5l	1,0l
<i>Karaffe Tafelwasser still</i>	2,50	4,50	7,50
<i>Karaffe Tafelwasser Medium</i>	2,50	4,50	7,50

Bio-Schorlen (ohne Zuckerzusätze)

	0,2l	0,4l
<i>Apfelsaft</i>	3,80	5,80
<i>Orangensaft</i>	3,80	5,80
<i>Apfelschorle</i>	3,50	4,50
<i>Johannisbeerschorle</i>	3,50	4,50
<i>Holunderschorle</i>	3,50	4,50
<i>Kräuterschorle</i>	3,50	4,50
<i>Eistee-Pfirsichschorle</i>	3,50	4,50
<i>Zitronen-Limettenschorle</i>	3,50	4,50

Getränke Karte

Alkoholische Getränke

Biere	0,3l	0,5l
<i>Meckatzer Weissgold</i>	3,90	4,80
<i>Meckatzer Pils</i>	3,90	
<i>Meckatzer Hefeweizen hell</i>	3,90	4,80
<i>Meckatzer Hefeweizen dunkel</i>	3,90	4,80
<i>Korbinian Urtyp dunkel</i>	3,90	4,80
<i>Cola-Weizen</i>	3,90	4,80
<i>Radler</i>	3,90	4,80
<i>Russ</i>	3,90	4,80
<i>Meckatzer Pils alkoholfrei</i>	3,90	
<i>Meckatzer Hefeweizen alkoholfrei</i>	3,90	4,80

Aperitif

<i>Glas Sekt 0,1</i>		4,20
<i>Hugo Spritz</i>		7,50
<i>Aperol Spritz</i>		7,50
<i>Aperitivo Rosato Spritz</i>		7,50
<i>Aperitivo Lemon Spritz</i>		7,50
<i>Aperitivo Andälo Spritz</i>		7,50
<i>Lillet Spritz mit Beeren</i>		7,50
<i>Campari Soda oder Orange</i>		7,50
<i>Martini Bianco auf Eis</i>		5,50
<i>Gin Tonic</i>		7,50

Getränke

Unsere Weine

Bio-Weißwein	0,2l	0,5l
<i>Grüner Veltiner, trocken</i>	5,90	11,90
<i>Giol Verduzzo, trocken</i>	5,90	11,90
<i>Silvaner, trocken</i>	6,50	12,90
<i>Silvaner, halbtrocken</i>	6,50	12,90
<i>Lovely Kerner, lieblich</i>	5,90	11,90
Bio-Rotwein	0,2l	0,5l
<i>Montepulciano, trocken</i>	5,90	11,90
<i>Zweigelt, halbtrocken</i>	5,90	11,90
<i>Zweigelt, Barrique, trocken</i>	6,90	13,90
<i>Merlot, trocken</i>	5,90	11,90
Bio-Roséwein und Schorlen	0,2l	0,5l
<i>Rosé, halbtrocken</i>	5,90	11,90
<i>Weinschorle, rot oder weiß</i>	5,50	11,50

Getränke Karte

Heißgetränke

<i>Kaffee Crema</i>	<i>3,90</i>
<i>Espresso</i>	<i>2,90</i>
<i>Espresso doppelt</i>	<i>3,90</i>
<i>Espresso Macchiato</i>	<i>4,20</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4,20</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4,20</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>3,90</i>
<i>Affogato Espresso mit Vanilleeis</i>	<i>4,00</i>
<i>Heiße Schokolad mit Sahne</i>	<i>3,90</i>
<i>Heiße Schokolade mit Amaretto und Sahne</i>	<i>5,90</i>
<i>Glas Tee (nach Wahl)</i>	<i>3,20</i>

Kleine Karte

ab 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr und 21.00 Uhr bis 21.30 Uhr

Brotzeiten

Allgäuer Wurstsalat

Leberkäse, rote Zwiebeln, Essiggurken, Hausbrot

11,60

Schweizer Wurstsalat

Leberkäse, Bergkäse, rote Zwiebeln, Essiggurken, Hausbrot

12,80

Obatzda

rote Zwiebeln, Essiggurken, Hausbrot

10,80

Saurer Käse

Limburger, rote Zwiebeln, Essiggurken, Hausbrot

12,40

Saurer Presssack

roter und weißer Presssack, rote Zwiebeln, Essiggurken, Hausbrot

12,50

Speckbrett

Tiroler Speck, Essiggurken, rote Zwiebeln, Butter, Hausbrot

12,50

Currywurst

mit Pommes

9,50

Fleischküchle

mit Kartoffelsalat

10,50

*Was fehlt? Na rate,
klar die Spargelkarte...*

**Alle Spargelgerichte mit 200g frischem deutschem Spargel,
Sauce Hollandaise und Drillingskartoffeln**

**Spargelcremesuppe
mit Bärlauchbrotschips**

6,80

**Klassischer Spargel
frischer deutscher Spargel**

16,90

**Spargel mit Schnitzel
mit paniertem Schnitzel vom Schwein oder Pute**

22,90

**Spargel mit Schinken
mit rohem oder gekochtem Schinken**

19,90

**Spargel Beef
mit einem kleinen zarten Roastbeef-Steak (160 g Rohgewicht)**

26,90

**Spargel-Nudeln
Tagliatelle mit weißem und grünem Spargel in leichter Bärlauchsahnesoße**

18,90

*Kurze Pause, Hunger und keine Zeit,
geh „Zum Allgäuer“ der ist nicht weit...*

**Wöchentlich wechselnde Gerichte,
nur im Abo...feine Geschichte**

**Vom 04.05.2026 - 08.05.2026
nur von 12 Uhr bis 14 Uhr**

Menü 1

Tellerrösti mit Gemüse und Käse überbacken

11.-

Menü 2

Schinkennudeln mit Zwiebeln und Ei

11.-

zu jedem Menü kleine Salatschüssel vom Buffet

*Nach dem Essen,
stempeln nicht vergessen,
denn so sieht ein Abo aus,
10 mal zahlen dann 1 aufs Haus.*