

Aktuelles

Spargelcremesuppe/ 7,90

Frische Bandnudeln mit Tomaten-Spargel-Ragout, Bärlauch/ 19,50

Bärlauch-Kässpätzle mit allgäuer Bergkäse und Röstzwiebeln/ 15,80

Kartoffelrösti mit Tomaten-Spargel-Ragout und Bärlauch/ 17,80 dazu eine Portion Räucherlachs/ + 6,50

Portion Ravensburger Spargel (400gr. Rohgewicht) mit Sauce

Hollandaise/ 16,80 kleine Portion/ 14,80

dazu gebackene Rosmarin-Kartöffelchen/ 5,80

Dazu 2 Flädle/ 5,80

dazu ein gegrillter Bio-Lachs 150 gr./ 8,50

dazu ein kleines paniertes Schnitzel/ 6,90

dazu gegrilltes Schweinefilet/ 7,50

dazu eine Hähnchenbrust vom Bauernhof/ 8,90

Fleischkühle mit Kalb dazu hausgem. Kartoffelsalat, Bratensoße/ 16,80

Teriaky -Lachs (Bio 150gr.) vom Grill, Kokos-Limetten Sauce mit Gemüse und Basmati-Reis/ 24,80

Tranche vom Entrecote (350gr.) mit Spargelstangen, Hollandaise, Bärlauchbutter und Rosmarinkartoffeln/ 32,50

Putensteaks (Bio) mit Tomaten-Spargel-Ragout, dazu Rösti/ 27,80

Lammbraten aus der Keule - Baden-Württemberg

schonend gegart mit Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln/ 24,80

Großer Salat mit gegrilltem Bio Lachs (150 gr)/ 19,50

Allgäuer Salat mit knusprig gebratenen Käs-Spätzle-Talern und Preiselbeeren/ 16,80

Suppen

Kräftige Rindersuppe mit Flädle / 6,60

Kalbfleisch-Maultaschensuppe / 6,90

Scharfe Thai-Curry Suppe / 7,50

dazu 1 gebratene Garnele (Blue Label) / + 2,00



Gaisburger Marsch / 13,20

mit Rindfleisch, Spätzle, Gemüse, Kartoffeln und Röstzwiebeln

Salate

Hausgem. Balsamico-Olivenöl-Dressing

Bunter Markt-Salat – klein / 6,60



Bunter Markt-Salat – groß / 12,20

Salat – mit **gegrilltem Gemüse** und veganem **Hirtenkäse** / 16,80

Salat – mit **Falafel** und **Humuscreme** (vegan) / 16,50

Zu all unseren Salaten dazu:

4 gegrillte Garnelen (Blue Label) + 8,90

Gegrilltes Maishähnchenbrustfilet vom Bauernhof + 8,90

Gegrilltes Schweinefilet vom Hofschwein + 7,50

Portion frisches Baguette + 1,20

Vorspeisen

Zweierlei vom Lachs / 16,80

Tatar vom Premium Lachs und Räucherlachs mit kleinen Rösti
als **Hauptgang** / 21,80

7 Garnelen (Blue Label) in Knoböl gegrillt mit Baguette Brot/ 16,50

Hauptgänge

Berg-Käs-Spätzle/ 14,50 kleine Portion/ 12,20

Dinkelspätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln

Saure Linsen mit Dinkelspätzle und Saiten⁽⁸⁾ / 16,70 klein / 13,60

Saure Linsen mit Dinkelspätzle /14,60 klein/11,50

Drei Drittel Schwäbisch

Maultasche, Kässpätzle und Krautkrapfen /18,90

zusätzlich mit rosa Schweinefilet vom Grill/ +7,50

zusätzlich ein kleines paniertes Schnitzel/ +6,90

Allgäuer Krautkrapfen mit Zwiebel, Salatgarnitur und
veganer Bratensoße/ 18,80



Kalbfleisch-Maultaschen mit Röst-Zwiebeln

Bratensoße und Kartoffelsalat / 16,80 klein 14,80

Bauernschnitzel vom Hofschwein paniert

gefüllt mit Schinken⁽⁸⁾ und Käse, dazu Pommes frites / 19,80

Paniertes Schnitzel vom Hofschwein

mit Pommes frites (auch glutenfrei erhältlich) / 17,20 klein 13,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Pommes-frites dazu Preiselbeeren/ 26,80 klein/ 21,80

Vegi-Burger Edamame-Avocado Patty,
Spezialsoße und Röstzwiebeln / 13,80



Veganer Burger Fleischersatz aus Erbsenprotein
mit veganer Spezialsoße und Röstzwiebeln / 13,80



Wirtshaus-Burger-vom Alp-Rind,
mit Röstzwiebel und Spezialsoße belegt / 13,80

Kartoffelrösti mit Burger Fleisch vom Alp-Rind, Speck⁽⁸⁾, Röstzwiebel
und Spezialsoße / 17,80

Zu den Burgern dazu:

Pommes frites +5,40

Süßkartoffel-Pommes mit Schmand + 6,20

Salat+ 6,60

Cheddar-Käse, Jalapeños, Speck⁽⁸⁾, Spiegelei je +1,80

zusätzliches Kässpätzle-Patty +3,50

Glutenfreies Burger-Bun +2,00

Mohrenteller – Schweinefilet rosa gegrillt mit marktfrischem Gemüse
und Dinkelspätzle / 22,80
mit Kässpätzle und marktfrischem Gemüse / +2,70

Zwiebelrostbraten vom Weiderind
mit Röstzwiebeln und **Spätzle** / 28,90
oder mit **Kässpätzle** / +2,70

Rumpsteak vom Weiderind mit hausgemachter Kräuterbutter
und Pommes frites / 28,80

Thai-Curry – pikant mit Gemüse und Basmatireis / 17,90
dazu eine gegrillte Hähnchenbrust
vom Kärntner Bauerngeflügel +8,90
dazu 4 gegrillte Garnelen (Blue Label) + 8,90



Veganes Gyros
mit Grillgemüse, Pommes Frites und veganem Tzaziki / 19,00



Vesper

Wurstsalat vom Landschwein mit Brot⁽⁸⁾ / 12,60 kleine Portion/ 10,50
mit Bratkartoffeln / +5,60

Schweizer Wurstsalat mit Brot / 13,60 kleine Portion/ 11,50 mit
Bratkartoffeln/ +5,60

Kombi-Salat⁽⁸⁾

halb Salat, halb Wurstsalat mit Brot / 12,80 + Bratkartoffeln/ +5,60

mit Schweizer Wurstsalat und Brot / 13,40 mit Bratkartoffeln/ +5,60

Dessert

Vanilleeis mit Smarties / 4,80

Veganer Schokokuchen mit marinierten Erdbeeren / 7,90



Schoko-Soufflé mit marinierten Erdbeeren und Vanilleeis / 9,50

Kaiserschmarren mit Apfelmus / 10,60 als Hauptgang/ 16,50

Panna Cotta mit Erdbeermark / 6,80

Crème Brûlée mit marinierten Erdbeeren / 9,60

Apfelküchle mit Vanilleeis/ 8,90 klein (2) 6,60 (4)

Kids Menü

nur für Kinder

Spätzle mit Soße oder **Pommes frites** / 5,40

Süßkartoffel-Pommes mit Schmand / 6,20

Kinderschnitzel mit Pommes frites / 10,50

Kartoffelpuffer mit Apfelmus / 8,40





Meckatzer Weiss-Gold das Allgäuer Sonntagsbier

Mit ihrer konsequenten Qualitätsphilosophie und der Pflege all dessen, was die Heimat Allgäu an Schätzen bietet, trotz die Meckatzer Löwenbräu erfolgreich den Turbulenzen innerhalb der Bierbranche. Gegründet 1738 befindet sich das Unternehmen seit 1853 im Eigentum der Brauerfamilie Weiß, die über 4 Generationen deutlich wahrnehmbare Zeichen für unternehmerischen Mut, Zuversicht und Vertrauen in die Zukunft gesetzt hat.

Handwerkliche Braukunst und Innovation sind bei den Meckatzern dabei eine Symbiose eingegangen. Ohne moderne Brautechnik kein qualitativ überzeugendes Bier: Allerdings darf in Meckatz auch die fortschrittlichste Technik kein anderes Ziel haben, als mit größter Sorgfalt das Beste aus dem zu machen, was uns Hopfengärten, Gerstenfelder und der Grundwasserstrom der Allgäuer Alpen schenken. Von grundsätzlicher Bedeutung ist für alle Verantwortlichen dabei eine konsequent gelebte Wertschöpfungsphilosophie: alle am gemeinsamen Geschäft Beteiligten sollen nachhaltig die Erträge erwirtschaften, die für eine gesicherte Existenz notwendig sind.

Als Vermächtnis seiner Vorfahren hütet der heutige Geschäftsführer Michael Weiß das Geheimnis um die 1. Allgäuer Biermarke, das Meckatzer Weiss-Gold. Bereits im Jahr 1905 wurde dieses Bier als Marke beim Kaiserlichen Patentamt in Berlin angemeldet.

Das Meckatzer Weiss-Gold ist ein Glücksfall der Braukunst. Es wirkt perfekt ausgewogen, deshalb lässt es sich keiner Biersorte unterordnen. Alle Analysen und Experimente haben nur eines gelehrt: man kann das Meckatzer WeissGold nicht verbessern. Es ist einer der Fälle, in denen ein Produkt in vollendeter Harmonie zur Welt kam. Kein Braumeister kam jemals auf die Idee, im Interesse der Beschleunigung des Brauverfahrens oder der Kostensenkung irgendeinen Kompromiss zu machen. Mit großer Leidenschaft halten daher alle Meckatzer an dem teuren handwerklichen Verfahren fest, die das Original fordert: am Zweimaischverfahren, an der Heißwürzefiltration und an der kalten Reifung.

Das Wunderbare am Meckatzer Weiss-Gold ist das Geheimnis seiner Wirkung. Seine harmonische Komposition ist dreifach wirksam: erstens auf den Genuss, zweitens auf das Wohlbefinden und drittens auf die Stimmung. Ob im kleinsten Kreis oder in großer Gesellschaft, das Meckatzer Weiss-Gold vereint die Menschen in sonntäglicher Harmonie. Deshalb gilt es zu Recht als das Allgäuer Sonntagsbier, mit dem man heute den sonntäglichen Frühschoppen in guter Tradition fortsetzt: friedlich, in Andacht und Dankbarkeit.

Das **MECKATZER Weiss-Gold** Euro
 ist die erste eingetragene Allgäuer Biermarke. In handwerklicher Tradition gebraut, stellt es einen eigenen Biertyp dar und ist daher keiner Biersorte unterzuordnen. Dank seiner harmonischen Komposition gilt Weiss-Gold als das Allgäuer Sonntagsbier.

vom Fass	0,5 l	4,80
vom Fass	0,3 l	4,00

Das **MECKATZER Weiss-Gold Alkoholfrei** vereint Geschmack und Gemüter in vollendeter Harmonie. Dank der Braukunst und Leidenschaft der Meckatzer Braumeister ist es ein alkoholfreies Bier der Spitzenklasse.

	0,33 l	4,00
--	--------	------

Das **MECKATZER Weizen** erfreut den Genießer durch seine sortentypische, leicht fruchtige Geschmacksnote. Den besonderen Charakter verdankt es sechs edlen Malzsorten, einer feinen Hopfenblume und höchstem braumeisterlichen Können.

vom Fass	0,5 l	4,80
vom Fass	0,3 l	4,00

Das MECKATZER Pils

zeichnet sich durch seinen ausgewogenen Geschmack aus. Seinen weichen Antrunk und seine feine Herbheit verdankt es größter Sorgfalt im gesamten Brauprozess und besonders schonender Filtration. Allerfeinster Tettnanger Aromahopfen verleiht ihm seine edle und ausgeprägte Hopfenblume.

	0,33 l	4,00
--	--------	------

Das MECKATZER Urweizen

beglückt Auge und Gaumen durch seinen bernsteinfarbenen Glanz und runden Geschmack. Das feine Caramelmalz und die Leidenschaft der Meckatzer Braumeister machen das in der Flasche gereifte dunkle Weizen zu einem erlesenen Genuss.

	0,5 l	4,80
--	-------	------

Das Leichte MECKATZER Weizen

wird mit edlen Malzen eingebracht. Mit feiner Hefe in der Flasche vergoren, besticht es dank der Braukunst der Meckatzer Braumeister durch seine Frische und Vollmundigkeit. Es hat 40 % weniger Alkohol als das Meckatzer Weizen.

	0,5 l	4,80
--	-------	------

Das MECKATZER Helle

Meckatzer Hell ist ein feinwürziges bayerisches Helles: sortentypisch frisch, schlank und mit dezenter Hopfennote, aber trotzdem harmonisch rund und ausgewogen – ein süffiges und ehrliches Bier.

vom Fass	0,5 l	4,80
vom Fass	0,3 l	4,00

WEITERE BIERE:

Russ-Weizen / auch mit alkoholfreiem Weizen	0,5 l	5,00
Cola-Weizen / auch mit alkoholfreiem Weizen	0,5 l	5,00
Radler	0,5 l	4,80
Radler	0,3 l	4,00
Meckatzer alkoholfreies Weizen v. Fass	0,5 l	4,80
Farny Kristall	0,5 l	4,80
Korbinian Dunkel	0,5 l	4,80

Limonaden hausgemacht

Limette - Ingwer	0,3l	4,70
Erdbeer-Rhabarber	0,3l	4,70
Bio-Eistee hausgemacht	0,3l	4,70
Auch als Heißgetränk ein Genuss!		

Tafelwasser	0,2l	2,40
spritzig, medium oder still	0,4l	3,20
in der Karaffe	0,5l	3,70
in der Karaffe	0,75l	5,00
in der Karaffe	1,0l	5,90

Cola ^(1,3,5) , Orange ^(1,3) ,	0,2l	2,80
Colamix ^(1,3,5) , Zitrone ⁽²⁾	0,4l	4,00

Coca Cola Zero ^(1,3,5,7)	0,33l	4,00
Eistee Pfirsich ⁽²⁾	0,5l	4,00
Bitter Lemon, Ginger Ale ^(3,6,10)	0,2l	4,00
Tonic Water Thomas Henry	0,2l	4,00

Apfelsaft/Apfelsaftschorle	0,2l	2,80
naturtrüb	0,4l	4,00
Orangensaft, Maracuja-, Rhabarber-, Mango-, Kirsch-, Traube und Johannisbeeren Nektar,	0,2l	3,80
	0,4l	4,80
als Saftschorle, Holunderblüten	0,2l	3,20
	0,4l	4,50

Mineralwasser

Krumbacher Gourmet	0,5l	4,80
Medium oder still		

Heißgetränke

<i>Tasse Kaffee⁽¹¹⁾</i>	3,00
<i>Espresso⁽¹¹⁾</i>	2,20
<i>Espresso doppio⁽¹¹⁾</i>	4,00
<i>Cappuccino⁽¹¹⁾</i>	3,80
<i>Latte Macchiato⁽¹¹⁾</i>	4,20
<i>Milchkaffee⁽¹¹⁾</i>	4,50
<i>Heiße Schokolade</i>	4,80
<i>Espresso Coretto(11) – mit einem Schuss Grappa</i>	5,00
<i>Affogato – Espresso mit einer Kugel Vanilleeis</i>	5,00
<i>Frischer Ingwertee mit Minze</i>	4,80
<i>Chai-Latte</i>	4,50

BIOTEAQUE
Chiemgauer Tee Manufaktur

Schwarzer Beni – Schwarztee mit Bergamotte

Guada Luggi – Bergkräutertee

Schwarzer Peter – Schwarztee Ceylon

Greana Gustl - Grüner Tee

Schneene Leni – Früchte-Tee

G´maggige Anni – Kräutertee Lemone-Kamille

Tasse Tee nach Wahl 4,00

Für uns kommt es nur in Frage die allerbesten BIO-Teequalitäten anzubieten.

Hochprozentiges

Aperitif:

Campari ¹ Soda	4cl	6,50
Campari ¹ Orange	4cl	6,50
Sherry Medium/Dry	5cl	4,20
Martini Bianco	4cl	4,20
Aperol Spritz ¹	0,3l	6,80
Hugo	0,3l	6,80
Ingwer Minz Hugo	0,3l	6,80
Lillet Wild Berry	0,3l	6,80
Alkoholfreier Hugo	0,3l	6,30
Alkoholfreier Aperol Spritz	0,3l	6,30

Digestif:

Obstler Brennerei Rist	2cl	3,20
Williams Brennerei Grupp	2cl	3,80
Gutemann Edelbrände Hagnau:		
Quitte, Himbeere, Willi mit Fruchtauszug	2 cl	4,90
Sauerkirsch, Schwarze Johannisbeere, Aprikose	2 cl	5,40
Schnäpse:	2cl	3,90
Haselnuss, Marille, Enzian,		
	2 cl	3,90
Baileys auf Eis	4 cl	4,50
Cointreau	4 cl	4,50
Jägermeister	2cl	3,20
Ramazzotti	4cl	4,80
Jack Daniels	4cl	5,50
Tullamore Dew	4cl	7,50
Grappa Nonino Moscato	2cl	5,80
Bombay Sapphire Gin Tonic	4cl	8,50
Goodmann (Hagnau) Gin Tonic	4cl	9,50
Boar Gin Tonic	4cl	10,50

Div. Schnäpse bitte beim Service nachfragen

Perickelndes

Bermatinger Bären-Most/Mostschorle rot	0,4l	4,00
Most/Mostschorle rot	0,2l	3,30

Bauernmost Erdbeere-Rhabarber/ Schorle	0,4l	4,00
Bauernmost Erdbeere-Rhabarber/ Schorle	0,2l	3,30

PINOT ROSE SEKT Brut	0,75l	32,00
-----------------------------	-------	-------

Weingut Clauß Nack- Süd Baden

großer Rosé-Sekt mit fein gegliederten Beerenaromen, graziler Perlage und trockener, eleganter Frische. Ein Hochgenuss für ganz besondere Momente! Handgerüttelt mit weißem Strich am Flaschenboden als Merkmal. Aromen von Apfel und Quitte in der Nase, halbtrocken im Geschmack mit frischer Textur, gut balancierte Säure, süßlich fruchtiger Nachhall.

Prosecco	0,75l	25,00
	0,1l	3,80

Alkoholfreier Secco vom Markgraf von Baden

Zitrusaromen und apfelige Noten	0,75l	25,00
---------------------------------	-------	-------

Alkoholfreier Wein

Jungspund Alkoholfrei weiß

Aromen Vielfalt eines fruchtigen Weins 0% Alkohol

0,75l	23,00
0,2L	6,20
0,1l	3,80

Wein Weiß

Gutedel -Bio trocken 0,2l 6,50

Weingut Zähringer 0,1l 4,00

Grüner Apfel, Walnuss ein Hauch von Eukalyptus. Dezent fruchtige Säure.

Müller-Thurgau halbtrocken 0,2l 6,50

Weingut Hendriks & Fürst Nonnenhorn QW Bayrischer Bodensee 0,1l 4,00

Noten von Apfel, Birne und Aprikose – ausgewogen unkompliziert

Weißburgunder 0,2l 6,80

Weingut Hendriks & Fürst trocken QW Bayrischer Bodensee 0,1l 4,00

Noten von Aprikose und Zitrone, cremig mit Nuancen von Vanille.

Hagnauer Grauer Burgunder 0,2l 6,80

trocken QW Baden –Hagnauer Weinhaus 0,1l 4,00

Goldgelb, Duft nach Birne- und Apfel, füllig, rassiges Frischespiel.

Aufricht Grauburgunder

trocken QW Bodensee – reife Birne, saftiger Apfel 0,2l 8,90

und weißer Pfeffer. Ein Wein, der die Gesellschaft liebt 0,1l 4,80

0,75 32,00

NACKER Clauß SAUVIGNON BLANC

typischen Aromen von Stachelbeere, Zitronengras und 0,75l 32,00

grüner Paprika. Dasselbe findet sich am Gaumen, dazu dezente Würze, Solist im Sonnenschein an einem warmen Tag, als Begleiter zu Gerichten mit Geflügel oder Kalbfleisch.

Weinschorle süß oder sauer 0,2l 4,00

Wein Rose

Meersburger Spätburgunder Rose 0,2l 6,60

trocken QW Baden - Staatsweinkellerei Meersburg 0,1l 4,00

Feiner Duft nach roten Beeren, ausgewogenes Frucht- und Säurespiel.

Weingut Kress Pinot Noir rosé trocken

0,1 l 4,00

0,2l 7,50

Helle Lachsfarbe im Glas. In der Nase und am Gaumen filigrane Beeren-, Apfel- und Rosenaromen. Ausdrucksstark, rassig, frisch und temperamentvoll.

NACKER Blanc de Noir ROSE

trocken

0,1l 4,00

0,2l 7,50

0,75l 28,00

Glänzender, heller Bernstein im Glas mit einer ausgeprägten Pinot Aromatik. Ein weiß gekelterter Spätburgunder mit sehr mineralischer Struktur und feinen Kräuternoten.

Wein Rot

Kress Spätburgunder Rotwein 0,2l 7,50

trocken QW Bodensee - Weingut Kress Hagnau 0,1l 4,00

Rubinrot, Beerenfrucht, Kirschnote und einem frischen Nachspiel.

Primitivo Puligia Monte Pietrosol IGT Italien 0,2l 6,80

Aroma von Waldbeeren, Brombeeren und Holunder 0,1l 4,00

AUFRICHTIG ROT✓ - Cuvée Cabernet & Pinot Noir

verführerisches Bukett mit sinnlichen Anklängen von roten und schwarzen Früchten und wird abgerundet von erdigen Elementen wie Kräutern und Holz. Zarte Vanille Note.

0,1l 4,80 0,2l 8,90 0,75l 32,00

Monte Pietroso Nero d` Avola 0,2l 6,50

IGT Sicilia – Cantine di Pastreng 0,1l 4,00

Füllige Struktur, dunkle Beerenfrucht, Dörrobst, feine Würzkomponenten.

Primitivo Larinum von Farnese 0,75l 28,00

Das fruchtige Bouquet wird von duftigen Aromen nach reifen Beerenfrüchten getragen - besonders Blaubeere tritt in den Vordergrund. Am Gaumen besitzt er einen traumhaft sonnig-mediterranen Charakter und einen saftig-sanften, von reifer Frucht geprägten Körper.

Schneider Black Print Deutschland Pfalz 0,75l 36,00

Der Kult Wein von Markus Schneider. Komplexe Aromen von Cassis, Kirschen und Wacholder. Konzentriert und vielschichtig zu Rind, Wild, Lamm und Gegrilltem

Rispassa della Valpolicella Superior DOC 0,75l 38,00

Italien – Veneto - Brombeeren, Pflaumen getrocknete Himbeeren, feine Würze- kandierte Früchte gepaart mit Schokolade und Tabak – seidige Tanninen

Kurek Nonnenhorner Spätburgunder 0,75l 35,00

Offene und intensive Nase von reifen Kirschen, einer Spur Eisen und einem Hauch Lakritz. Die Säure sehr präsent aber stets von süßer Frucht und reifen Tanninen eingerahmt. Im Finale würzige Pinot-Noten von Lorbeer und Pfeffer.

Alle Weine enthalten Sulfid

Zusatzstoffe:

- Nr. 1** mit Konservierungsstoff
- Nr. 2** mit Farbstoff
- Nr. 3** mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4** mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr. 5** mit Süßungsmittel Cyclamat
- Nr. 6** mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 7** mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8** mit Phosphat
- Nr. 9** geschwefelt
- Nr. 10** chininhaltig
- Nr. 11** koffeinhaltig
- Nr. 12** mit Geschmacksverstärker
- Nr. 13** geschwärzt
- Nr. 14** gewachst
- Nr. 15** gentechnisch verändert
- Nr. 16** Sulfid haltig

Bei Allergien lassen Sie sich bitte von uns beraten. Vielen Dank!