

## ZU BEGINN



<b>RINDERBRÜHE MIT FLÄDLE</b>	€	5,80
Kräftige Brühe und WiesenEier für Flädle aus eigener Landwirtschaft, Helmer Bene und Sepp		
<b>LEBERKNÖDELSUPPE AUS EIGENER LANDWIRTSCHAFT</b>	€	6,80
Brühe und Knödel aus eigener Landwirtschaft, Helmer Bene und Sepp		
<b>BUNTER GEMISCHTER SALAT</b>	€	5,80
Rohkost- und Blattsalate der Saison vom Obst Häusler aus Immenstadt		
<b>MARINIERTE ROTE BETE MIT ZIEGENFRISCHKÄSE UND KNUSPRIGEM BUCHWEIZEN</b>	€	8,80
Buchweizen von der Familie Wörle aus Buchloe, Rote Bete aus Gundelfingen		
<b>HAUSGEBEIZTE LACHSFORELLE MIT ROTER BETE, KREN UND LUFTZWIEBELN</b>	€	12,80
Lachsforelle von Franz Schmitzberger Lechaschau, Rote Bete aus Gundelfingen und selbstgesammelte Luftzwiebel		
<b>WACHSWEICHES WIESENEI VON UNSEREN HENNEN</b>	€	12,00
Schwogar Lardo   Maisle   Kartoffelschaum   knuspriges Hennenfutter Gerne auch Vegetarisch ohne Lardo und Maisle		

## HAUPTGERICHTE

<b>HAUSGEMACHTE ALLGÄUER KRAUTKRAPPEN MIT KLEINEM SALAT UND BRATENSOSSE</b>	€	16,80
Nudelteig aus unseren Wieseneiern von Magnus & Bene und Rückholzer Butter (ohne Bratensoße Vegetarisch)		
<b>HAUSGEMACHTE SÜLZE MIT RÖSTKARTOFFELN</b>	€	15,80
Kartoffeln vom Strixner Paul aus Ehekirchen, Sülze aus Allgäuer Schweinen		
<b>ALLGÄUER KÄSSPATZEN MIT SCHMELZZWIEBELN</b>	€	16,80
Hergestellt mit unseren Wieseneiern von Magnus & Bene (Vegetarisch)		
<b>GEMÜSE- GRAUPENRISOTTO UND GEBACKENE ARANCINI MIT BERGKÄSE</b>	€	17,80
Bergkäse von der Milchverwertung Ostallgäu in Rückholz (Vegetarisch)		

**GEBRATENES LACHSFORELLENFILET  
IN MANDELBUTTER, DAZU SALZKARTOFFELN** € 24,80

Lachsforelle von der Forellenzucht Simon aus Salgen, Butter aus Rückholz,  
Kartoffeln vom Strixner Paul aus Ehekirchen

**HAUSGERÄUCHERTES SCHINKENBRETTL** € 15,80  
**AUSWAHL AN UNSEREM ROHSCHINKEN UND SPECK, MIT BROT UND BUTTER**

Rinder- und Schweineschinken aus eigener Landwirtschaft mit Allgäuer Butter und Brot von der Schwangauer Schlossbackstube



Zu folgenden Gerichten servieren wir **eine Beilage Ihrer Wahl:**

Pommes frites, Kroketten, Salzkartoffeln, Spätzle oder Knödel

**GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST  
MIT COGNAC SAUCE** € 24,80

vom französischen Maishähnchen

**SCHWEINEFILET IN PFEFFERRAHMSAUCE** € 23,80

Von Allgäuer Schweinen von der Metzgerei Baur in Ronsberg

**ORIGINAL WIENER SCHNITZEL  
PANIERTES KALBSSCHNITZEL MIT ZITRONE** € 25,80

Der Klassiker vom Kalb

**SEPPIS CORDON BLEU  
GEFÜLLT MIT HAUSGERÄUCHERTEM SCHINKEN UND BERGKÄS** € 24,80

Von Allgäuer Schweinen, Baur Ronsberg mit unserem hausgeräucherten Schinken

**ZWIEBELROSTBRATEN VOM RIND  
MIT ZWIEBLESCHMELZE UND RÖSCHEN ZWIEBELN** € 24,80

Aus der Rinderhüfte

**ROSA GEBRATENES RUMPSTEAK VOM RIND** € 26,80

Wahlweise mit Pfefferrahmsoße oder mit hausgemachter Kräuterbutter

**BEI UNVERTRÄGLICHKEITEN UND ALLERGIEN  
WENDEN SIE SICH AN UNSER SERVICETEAM!**

## DESSERT

**HAUSGEMACHTER SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN,  
UND JOGHURTEIS CA. 15 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT** € 8,40  
Hausgemachtes Joghurteis mit Joghurt vom Reichle Christian, Biohof Böglins in Ottobeuren

**KUGEL HASELNUSSEIS  
MIT EIERLIKÖR AUS WIESENEIER** € 6,40  
Eierlikör aus Schwangauer WiesenEier, Helmer Bene & Magnus

## EIS

**KUGEL EIS NACH WAHL**  
Vanille | Schokolade | Erdbeer | Haselnuss € 2,50

**BUNTES KINDEREIS (EINE KUGEL NACH WAHL)** € 3,80

**NUSSBECHER MIT KARAMELLISIERTEN NÜSSEN** € 7,50  
Vanille, Nuss, Sahne, verschiedene Nüsse

**VANILLEEIS MIT HEIßEN HIMBEEREN** € 7,50  
Zwei Kugeln Vanilleis mit Sahne und warme Himbeeren

**BEI UNVERTRÄGLICHKEITEN UND ALLERGIEN  
WENDEN SIE SICH AN UNSER SERVICETEAM!**



Einen Ausflug in die Produktvielfalt der eigenen Landwirtschaft und des Allgäus können Sie auf **Vorbestellung** (1 Tag vorher) bei uns erleben.

## SCHNEIDERHANSER MENÜ

LACHSFORELLE AUS LECHASCHAU  
Rote Bete | Meerretticheis | Luftzwiebeln

WIESENEI VON UNSEREN HENNEN  
Schwogar Lardo | Maisle | Kartoffelschaum | knuspriges Hühnerfutter

WEISSENSEE RENKE  
Mairübchen | Beurre Blanc | Malzbrot

SCHWANGAUER GAMS  
Viererlei von der Gams | Sommerkräuter | Kräuterseitlinge

EIS VON KARLES MILCH  
Joghurt-Fichteneis | Schoki Kekse | Mirabelle

Das Menü ist auch vegetarisch möglich  
4 Gang Menü ohne Renke € 66 pro Person  
5 Gang Menü € 82 pro Person

## WOHER KOMMT'S?

Lachsforelle:	Franz Schmitzberger   Tirolfisch, Lechaschau
Rote Beete:	Gundelfingen
Luftzwiebeln:	Jutta & Armin Prokscha   gesammelt
WiesenEi:	Andrea, Bene & Magnus Helmer   WiesenEier, Schwangau
Hühnerfutter	gepuffter Buchweizen & Hirse   Allgäu Aronia, Buchloe
Schwogar Lardo	Hausgeräuchert von eigenen Schweinen
Maisle	Josef Helmer   Hausgeräucherter Rinderschinken, Schwangau
Renke	Bayerisch für Felchen   Fischerverein Füssen, Weissensee
Malzbrot	Schlossbackstube, Schwangau
Butter:	Milchverwertung Ostallgäu, Rückholz
Kartoffeln	Paul Strixner   Kartoffelhof Strixner, Ehekirchen
Gams	Bayerische Staatsforsten, Schwangau
Sommerkräuter	Bunt gemischt, aus eigenem Garten
Kräuterseitlinge	Christoph und Max   Wildnismanufaktur, Aitrang
Milch	Schwangauer Milch vom „Karlens Roman“
Joghurt:	Christian Reichle   Biohof Böglins, Ottobeuren
Mirabelle	Liz, aus eigenem Garten
Fichtensprossen	Robin und Henry, Schwangauer Maiwipferl

## GETRÄNKE

### APERITIF

GLAS PROSECCO   Ca' Bolani	0,1 l	€ 4,60
APEROL SPRIZZ   Aperol, Prosecco, Soda	0,2 l	€ 6,40
LIMONCELLO SPRIZZ   Limoncello, Prosecco, Soda	0,2 l	€ 6,40
Alkoholfrei SANBITTER SPRIZZ   Sanbitter, Soda	0,2 l	€ 6,40



### MINERALWASSER

Adelholzener still / classic	0,25 l	€ 3,10
Adelholzener spritzig	0,5 l	€ 3,80
Adelholzener still / sanft / classic	0,75 l	€ 5,40

### BIER VOM FASS

Paulaner Helles	0,3 l	€ 3,80	0,5 l	€ 4,80
Schlossbrauhaus Hefeweizen	0,3 l	€ 3,80	0,5 l	€ 4,80
König Ludwig Dunkel	0,3 l	€ 3,80	0,5 l	€ 4,80

### BIER

Schlossbrauhaus Festbier	0,5 l	€ 4,80
Hefeweizen Hell, Paulaner	0,5 l	€ 4,80
Leichtes Weizen, Aktienbrauerei	0,5 l	€ 4,80
Radler	0,5 l	€ 4,80
Weizen mit Zitro oder Cola	0,5 l	€ 4,80
Alkoholfreies Weizen, Kaltenberg	0,5 l	€ 4,80
Alkoholfreies Bier, Paulaner	0,5 l	€ 4,80

### GETRÄNKE

Coca-Cola   Coca Cola-Cola light	0,33 l	€ 4,20
FZ Cola-Mix	0,4 l	€ 4,20
Bitter Lemon	0,2 l	€ 4,00
Fanta	0,33 l	€ 4,20
Almdudler	0,35 l	€ 4,20

### SAFT & SAFTSCHORLE

Apfelsaft	0,25 l	€ 3,00
Orangensaft   Traubensaft   Johannisbeernektar		
Rhabarbersaft oder Pink Grapefruitnektar	0,25 l	€ 3,60
Apfelsaftschorle	0,4 l	€ 4,20
Saftschorle aus Traube, Orange, Grapefruit,		
Johannisbeere oder Rhabarber	0,4 l	€ 4,40
Kleine Saftschorle	0,2 l	€ 3,00

## WEINE

### WEINSCHORLE


Weinschorle weiß	0,25 l € 4,50	 0,50 l € 6,80
Weinschorle rosé	0,25 l € 4,80	0,50 l € 7,20


### OFFENE WEIßWEINE 0,25 L

Silvaner, trocken  
Weinbau Kohles, Prichsenstadt Franken € 6,80

Heilbronner Staufenberg  
Riesling, halbtrocken, Württemberg € 7,20

Oberbergener Bassgeige  
Grauburgunder trocken, Kaiserstuhl Baden € 7,60

Chardonnay, trocken  
Weingut Pfaffmann, Walsheim, Pfalz  € 9,80

Sauvignon Blanc II  
Weingut von Winning, Deidesheim, Pfalz  € 12,80

### OFFENER ROSE 0,25 L


Oberbergener Spätburgunder  
Weißherbst, halbtrocken, Kaiserstuhl, Baden € 7,20


### OFFENER ROTWEIN 0,25 L

Trollinger, trocken  
Weinbau Kopp, Gemrigheim Württemberg € 6,80

Heilbronner Stiftsberg,  
Trollinger, halbtrocken, Württemberg € 7,20

Südtiroler Edelvernatsch, trocken  
Weinkellerei Schreckbichl, Eppan Südtirol € 7,60

Reibold Tinto, trocken  
(Cuvee aus Cabernet, St. Laurent, Merlot)  
Weingut Reibold, Freinsheim, Pfalz  € 9,80

Scassa, Barbera d'Alba DOC superiore  
Bruna Grimaldi, Piemont  € 15,60

# WEINKELLER



**HIER FINDEN SIE EINE KLEINE AUSWAHL AUS DEM WEINKELLER.  
FRAGEN SIE GERNE UNSER SERVICETEAM NACH DER WEINKARTE**

## SCHAUMWEIN

2018 Rieslingsekt, Traditionelle Flaschengärung, trocken  
Reichsrat von Buhl, Deidesheim, Pfalz € 38,00



## WEISSWEIN

2021 Chardonnay Bischofkreuz, trocken  
Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz € 27,00



2022 Grauburgunder, trocken  
Weingut Aufricht, Bodensee € 39,00



2020 Kugelspiel, Silvaner, 1. Lage  
Schloss Castell, Franken € 39,00



2022 Sauvignon blanc II  
Weingut von Winning, Deidesheim, Pfalz € 36,00



2019 Eichelberg, Pinot blanc, Großes Gewächs, trocken  
Weingut Heitlinger, Baden € 64,00



## ROSE

2022 Rosé aus Cabernet Sauvignon & Merlot,  
Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz € 32,00



2022 Rosé aus Cabernet Sauvignon & Merlot,  
Weingut Rings, Freinsheim Pfalz € 32,00



## ROTWEIN

2021 Sophia, trocken  
Weingut Aufricht, Bodensee € 38,00



2020 Merlot, trocken  
Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz € 27,00



2020 Cabernet Sauvignon, trocken  
Kastelt von Schreckbichl, Südtirol € 29,00



2017 Pinot Noir Reserve  
Weingut Heitlinger, Baden € 46,00



2021 Insoglio del Cinghiale IGT  
Tenuta del Biserno, Toskana Italien € 68,00



## SCHNÄPSE UND BRÄNDE



### VON DER BRENNEREI SCHROLL IN SCHWANGAU:

Weißbierbrand	2 cl	€ 3,90
Kräutergeist	2 cl	€ 3,90
Williams Birnenbrand	2 cl	€ 3,90
Haselnusslikör	2 cl	€ 3,90
Schwangau Dry Gin	2 cl	€ 3,90
Vogelbeergeist	2 cl	€ 3,90

### GIPFELGLÜCK LIKÖRE AUS SCHWANGAU

Birnenlikör	2 cl	€ 2,90
Vogelbeerlikör	2 cl	€ 2,90
Himbeer-Heidelbeer	2 cl	€ 2,90
Jagdbitter	2 cl	€ 2,90
Haselnuss	2 cl	€ 2,90

### KLASSIKER

Williams mit Birne	4 cl	€ 3,90
Enzian / Willi / Marille / Quitte / Obstler	2 cl	€ 2,90
Grappa weiß / braun	2 cl	€ 3,90
Ramazotti / Averna	4 cl	€ 4,80

## KAFFEE

### VON DER ALLGÄUER KAFFEERÖSTEREI BÜHLER IN OY MITTELBERG

Tasse Kaffee	€ 3,20
Haferl Kaffee	€ 4,60
Portion Kaffee	€ 4,80
Espresso	€ 2,20
Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee	€ 3,80

## BIO TEE

### VON SONNENTOR

mit folgenden Sorten:

Kräutertee, Verbene, Pfefferminz, Kamille, Ingwer, Fenchel-Anis-Kümmel  
Früchte, Grüntee, Rooibos, Earl Grey, Assam, Englisch Breakfast

Tasse Tee	€ 3,20
Kännchen Tee	€ 4,80