

ZU BEGINN

RINDERBRÜHE MIT FLÄDLE	€	5,50
Kräftige Brühe und WiesenEier für Flädle aus eigener Landwirtschaft, Helmer Bene und Sepp		
LEBERKNÖDELSUPPE AUS EIGENER LANDWIRTSCHAFT	€	6,50
Brühe und Knödel aus eigener Landwirtschaft, Helmer Bene und Sepp		
BUNTER GEMISCHTER SALAT	€	4,80
Rohkost- und Blattsalate der Saison vom Obst Häusler aus Immenstadt		
MARINIERTE ROTE BETE MIT ZIEGENFRISCHKÄSE UND KNUSPRIGEM BUCHWEIZEN	€	7,80
Buchweizen von der Familie Wörle aus Buchloe, Rote Bete aus Gundelfingen		
HAUSGEBEIZTE LACHSFORELLE MIT ROTER BETE, KREN UND LUFTZWIEBELN	€	9,80
Lachsforelle von Franz Schmitzbauer Lechaschau, Rote Bete aus Gundelfingen und selbstgesammelten Luftzwiebeln		
WILDRAVIOLI AUS SCHWANGAUER JAGD MIT SCHWAMMERL UND HAUSGERÄUCHERTEM HIRSCHSCHINKEN	€	9,80
mit Hirsch aus Schwangauer Jagd und Schwammerl aus Schwangau und Umgebung		

HAUPTGERICHTE

HAUSGEMACHTE ALLGÄUER KRAUTKRAPFEN MIT KLEINEM SALAT	€	14,50
aus unseren Wieseneiern von Magnus & Bene und Rückholzer Butter		
HAUSGEMACHTE SÜLZE MIT RÖSTKARTOFFELN	€	14,50
Kartoffeln vom Strixner Paul aus Ehekirchen, Sülze aus Allgäuer Schweinen		
ALLGÄUER KÄSSPATZEN MIT SCHMELZZWIEBELN	€	14,50
Hergestellt mit unseren Wieseneiern von Magnus & Bene		

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET

IN MANDELBUTTER GEBRATEN, DAZU SALZKARTOFFELN € 21,80

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

ROSA GEBRATENE BRUST UND PRALINE VON DER ENTE

MIT BLAUKRAUT UND HAUSGEMachten KARTOFFELPLÄTZCHEN € 23,50

Kartoffeln vom Strixner Paul aus Ehekirchen, Blaukraut nach altem Hausrezept



Zu diesen Gerichten servieren wir **eine Beilage Ihrer Wahl:**
Pommes frites, Kroketten, Salzkartoffeln, Spätzle oder Knödel

SCHWEINEFILET IN PFEFFERRAHMSAUCE € 21,00

Von Allgäuer Schweinen von Baur Ronsberg

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

PANIERTES KALBSSCHNITZEL MIT ZITRONE € 22,50

Der Klassiker vom Kalb

SEPPIS CORDON BLEU

GEFÜLLT MIT HAUSGERÄUCHERTEM SCHINKEN UND BERGKÄS € 22,50

Von Allgäuer Schweinen, Baur Ronsberg mit unserem hausgeräucherten Schinken

ZWIEBELROSTBRATEN VOM RIND

MIT RÖSCHEN ZWIEBELN € 22,50

Von argentinischem Rindfleisch, wenn frisch geschlachtet auch vom eigenen Rind

RUMPSTEAK VOM RIND MIT PFEFFERRAHMSAUCE € 24,50

Von argentinischem Rindfleisch, wenn frisch geschlachtet auch vom eigenen Rind

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

DESSERT

**HAUSGEMACHTER SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN,
UND JOGHURTEIS CA. 15 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT** € 7,20
Hausgemachtes Joghurteis mit Joghurt vom Reichle Christian, Biohof Böglins in Ottobeuren

**KUGEL HASELNUSSEIS
MIT EIERLIKÖR AUS WIESENEIER** € 5,80
Eierlikör aus Schwangauer WiesenEier, Helmer Bene & Magnus

EIS

KUGEL EIS NACH WAHL
Vanille | Schokolade | Erdbeer | Haselnuss € 2,00

BUNTES KINDEREIS (EINE KUGEL NACH WAHL) € 3,50

NUSSBECHER MIT KARAMELLISIERTEN NÜSSEN € 6,80
Vanille, Nuss, Sahne, verschiedene Nüsse

VANILLEEIS MIT HEIßEN HIMBEEREN € 6,80
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 der Region können Sie auf **Vorbestellung** (1 Tag vorher) bei uns erleben.
In unserem „SCHNEIDERHANSE MENÜ“ werden hauptsächlich eigene Produkte oder aus der umliegenden Orten verarbeitet. Sprechen Sie gerne unser Serviceteam an.

SCHNEIDERHANSE MENÜ

LACHSFORELLE AUS LECHASCHAU
ROTE BEETE | KREN | LUFTZWIEBELN

MARKKLÖßCHENSUPPE
VOM EIGENEN OCHS

SCHWANGAUER FLUSSKREBS & WIESENER VON UNSEREN HENNEN
TOPINAMBUR | BRIOCHE

WILDRAVIOLI AUS SCHWANGAUER JAGD
SCHWAMMERL | HIRSCHSCHINKEN

ZWEIERLEI VOM OCHS
SEMMEKNÖDEL | GEMÜSE DER SAISON

SORBET VON FICHTENSPROSSEN
JOGHURT | GUANAJA SCHOKOLADE

€ 87,00 PRO PERSON

WOHER KOMMT'S?

Lachsforelle:	Franz Schmitzberger Tirolfisch Lechaschau
Rote Beete:	Gundelfingen
WiesenEi:	Bene & Magnus Helmer WiesenEier Schwangau
Luftzwiebeln:	Simon Prokscha gesammelt
Wild:	Greindl Hans Bayerische Staatsforsten Schwangau
Flusskrebs	Mayr Lukas Schwangau
WiesenEi:	Bene & Magnus Helmer WiesenEier Schwangau
Butter:	Milchverwertung Ostallgäu Rückholz
Ochs:	Josef und Bene Helmer eigene Landwirtschaft Schwangau
Schwammerl:	Henry, Robin, Josef, Simon gesammelt
Fichtensprossen:	Robin Pfahler und Simon Prokscha gesammelt

GETRÄNKE



APERITIF

GLAS PROSECCO Ca' Bolani	0,1 l	€ 4,40
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	€ 2,90
Adelholzener spritzig	0,5 l	€ 3,50
Adelholzener still / sanft / classic	0,75 l	€ 4,80

BIER VOM FASS

Paulaner Helles	0,3 l	€ 3,40	0,5 l	€ 4,40
Schlossbrauhaus Hefeweizen	0,3 l	€ 3,60	0,5 l	€ 4,60
König Ludwig Dunkel	0,3 l	€ 3,60	0,5 l	€ 4,60

BIER

Schlossbrauhaus Festbier	0,5 l	€ 4,60
Hefeweizen Hell, Paulaner	0,5 l	€ 4,60
Leichtes Weizen, Aktienbrauerei	0,5 l	€ 4,60
Radler	0,5 l	€ 4,40
Weizen mit Zitro oder Cola	0,5 l	€ 4,60
Alkoholfreies Weizen, Kaltenberg	0,5 l	€ 4,60
Alkoholfreies Bier, Paulaner	0,5 l	€ 4,40

GETRÄNKE

Coca-Cola Coca Cola-Cola light	0,33 l	€ 4,10
FZ Cola-Mix	0,4 l	€ 4,00
Bitter Lemon	0,2 l	€ 4,00
Fanta	0,33 l	€ 4,10
Almdudler	0,35 l	€ 4,10

SAFT & SAFTSCHORLE

Apfelsaft	0,25 l	€ 3,00
Orangensaft Traubensaft Johannisbeernektar		
Rhabarbersaft oder Pink Grapefruitnektar	0,25 l	€ 3,50
Apfelsaftschorle	0,4 l	€ 4,10
Saftschorle aus Traube, Orange, Grapefruit,		
Johannisbeere oder Rhabarber	0,4 l	€ 4,30
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, Toscana Italien € 68,00



SCHNÄPSE UND BRÄNDE

VON DER BRENNEREI SCHROLL IN SCHWANGAU:

Weißbierbrand	2 cl	€ 3,80
Kräutergeist	2 cl	€ 3,80
Williams Birnenbrand	2 cl	€ 3,80
Haselnusslikör	2 cl	€ 3,80
Schwangau Dry Gin	2 cl	€ 3,80
Vogelbeergeist	2 cl	€ 3,80

GIPFELGLÜCK LIKÖRE AUS SCHWANGAU

Birnenlikör	2 cl	€ 2,80
Vogelbeerlikör	2 cl	€ 2,80
Himbeer-Heidelbeer	2 cl	€ 2,80
Jagdbitter	2 cl	€ 2,80
Haselnuss	2 cl	€ 2,80

KLASSIKER

Williams mit Birne	4 cl	€ 3,90
Enzian / Willi / Marille / Quitte / Obstler	2 cl	€ 2,80
Grappa weiß / braun	2 cl	€ 3,80
Ramazotti / Averna	4 cl	€ 4,40

KAFFEE

VON DER ALLGÄUER KAFFEERÖSTEREI BÜHLER IN OY MITTELBERG

Tasse Kaffee	€ 3,00
Haferl Kaffee	€ 4,40
Portion Kaffee	€ 4,70
Espresso	€ 2,20
Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee	€ 3,60

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	€ 3,00
Kännchen Tee	€ 4,60