

Schneiderhanser

RESTAURANT



Unser Haus liegt im ältesten Ortsteil Schwangaus, welcher aus der Zeit um 500 bis 600 n. Chr. stammt. Die ersten Aufzeichnungen sind aus dem Jahr 1648, nach dem 30-jährigen Krieg. Unser Hausname „Schneiderhanser“ findet seine Erklärung im Beruf einiger seiner Besitzer. Der erste von ihnen, der darin das Schneiderhandwerk ausübte war Hans Craft ab 1695.

Das Hotel Helmer hat sich in den vergangenen acht Jahrzehnten vom Bauernhof mit Fremdenzimmern zum 3-Sterne-Hotel gewandelt.

Josef Helmer und Simon Prokscha kochen zusammen mit ihrem Team authentische Lieblingsgerichte mit ausgewählten Zutaten aus der eigenen Landwirtschaft und der Region.



ZU BEGINN

RINDERBRÜHE MIT FLÄDLE Kräftige Brühe und Wiesen Eier für Flädle aus eigener Landwirtschaft, Helmer Bene und Sepp	€ 6,40
LEBERKNÖDELSUPPE Brühe und Knödel aus eigener Landwirtschaft, Helmer Bene und Sepp	€ 7,80
BUNTER GEMISCHTER SALAT Rohkost- und Blattsalate der Saison vom Obst Häusler aus Immenstadt	€ 6,40
MARINIERTE ROTE BETE MIT ZIEGENFRISCHKÄSE UND KNUSPRIGEM BUCHWEIZEN Buchweizen von den Gmiasbaura, Rote Bete aus Gundelfingen	€ 8,80
KALT GERÄUCHERTE LECHASCHAUER LACHSFORELLE Mit Meerretticheis, Radieschenvinaigrette und selbstgesammelte Luftzwiebeln	€ 13,80
WACHSWEICHES WIESENEI VON UNSEREN HENNEN Schwogar Lardo, Maisle von eigenen Rindern, Kartoffelschaum, knuspriges Hennenfutter Ei, Lardo und Maisle aus eigener Landwirtschaft, Kartoffeln von Paul Strixner Gerne auch vegetarisch ohne Lardo und Maisle	€ 12,00



Dill



Bärlauch



Thymian



Giersch



Wilde Möhre



Knoblauch

HAUPTGERICHTE

HAUSGEMACHTE ALLGÄUER KRAUTKRAPFEN MIT BRATENSAUCE UND KLEINEM SALAT	€ 17,80
Nudelteig aus unseren Wieseneiern von Magnus & Bene, Mehl von der Tannenmühle Lengenwang und Rückholzer Butter (ohne Bratensoße Vegetarisch)	
HAUSGEMACHTE SÜLZE MIT RÖSTKARTOFFELN	€ 16,80
Kartoffeln vom Strixner Paul aus Ehekirchen, Sülze aus Allgäuer Schweinen	
ALLGÄUER KÄSSPATZEN MIT SCHMELZZWIEBELN UND KLEINEM SALAT	€ 18,80
Hergestellt mit unseren Wieseneiern von Magnus & Bene (Vegetarisch)	
GEGRILLTES MAIRÜBCHEN, MIT FREGOLA SARDA ALLGÄUER BERGKÄSE UND GARTENSALAT	€ 21,80
Heumilchbergkäse von der Sennerei Lehern (Vegetarisch)	
GEBRATENES LACHSFORELLENFILET IN MANDELBUTTER, ZITRONENCONFIT UND SALZKARTOFFELN	€ 25,80
Lachsforelle von der Forellenzucht Simon aus Salgen, Butter aus Rückholz, Kartoffeln vom Strixner Paul aus Ehekirchen	
HAUSGERÄUCHERTES SCHINKENBRETT AUSWAHL AN UNSEREM ROHSCHINKEN UND SPECK, MIT BROT UND BUTTER	€ 16,80
Rinderschinken aus eigener Landwirtschaft Schweine für unseren Schinken aus Paartaler Landschweinen vom Voglhof, Wildschinken aus Schwangauer Jagd, mit Rückholzer Butter und Brot von der Schwangauer Schlossbackstube	

Bei Unverträglichkeiten und Allergien
wenden Sie sich an unser Serviceteam!



ZU FOLGENDEN GERICHTEN SERVIEREN WIR EINE BEILAGE IHRER WAHL:

Pommes frites, Kroketten, Salzkartoffeln, Spätzle oder Semmelknödel

KEULE VOM MIÉRAL SCHWARZFEDERHUHN MIT COGNAC SAUCE UND GEBACKENER PRALINE	€ 29,80
Das „beste Huhn“ der Welt, gezüchtet von Jean-Claude Miéral aus der Bresse.	
SCHWEINEFILET IN PFEFFERRAHMSAUCE	€ 24,80
von Allgäuer Schweinen von der Metzgerei Baur in Ronsberg	
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL PANIERTES KALBSSCHNITZEL MIT ZITRONE	€ 26,80
Der Klassiker vom Kalb	
SEPPIS CORDON BLEU GEFÜLLT MIT HAUSGERÄUCHERTEM SCHINKEN UND BERGKÄS	€ 25,80
Von Allgäuer Schweinen, Baur Ronsberg mit unserem hausgeräucherten Schinken	
ZWIEBELROSTBRATEN VOM RIND MIT ZWIEBELSCHMELZE UND RÖSCHEN ZWIEBELN	€ 26,80
Von der bayerischen Färsse aus der Rinderhüfte	

DESSERT

DARK ARHUACO CREMEUX MIT APFEL-BUTTEREIS	€ 9,80
Original Beans Schokolade und Joghurt von der Heumilchsennerei Lehern	
ERDBEERSORBET MIT EIERLIKÖR AUS UNSEREN WIESENEIERN	€ 7,40
Eierlikör aus Schwangauer WiesenEier	
MAIWIPFERL- SAUERRAHMEIS MIT GRANOLA HEIDELBEER UND LEHERNER JOGHURT	€ 7,40
Joghurt von der Heumilchsennerei Lehern, Hopferau, Fichtensprossen selbstgesammelt Getreidesorten und Haferflocken von den G´Miasbaura	

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

SCHNEIDERHANSER MENÜ

BROTZEIT

HAUSGERÄUCHERTER SPECK, KALBSKOPFSALAT, GEIISTER RADICCHIO

KALT GERÄUCHERTE LECHASCHAUER LACHSFORELLE

MIT MEERETTICHEIS, LUFTZWIEBELN UND RADIESCHENVINAIGRETTE

WIESENEI VON UNSEREN HENNEN

SCHWOGAR LARDO | MAISLE | KARTOFFELSCHAUM
KNUSPRIGES HÜHNERFUTTER

WEIßENSEE RENKE

MIT SAUCE FOYOT UND GEGRILTEM SCHROBENHAUSENER SPARGEL

SCHWANGAUER HIRSCH

PRALINE, & RÜCKEN, STEINPILZRAVIOLI UND GARTENGEMÜSE

LEHERNER JOGHURTMOUSSE UND WALDERDBEERSORBET

GANACHE VON DARK ARHUACO SCHOKOLADE

Das Menü ist auch vegetarisch möglich
4 Gang Menü ohne Renke € 68 pro Person
5 Gang Menü € 86 pro Person



WOHER KOMMT'S?

Lachsforelle	bei uns im Keller geräuchert, Fisch vom Lechhfisch Lechaschau
Luftzwiebeln	gesammelt
WiesenEi	Andrea & Bene Helmer WiesenEier, Schwangau
Hühnerfutter	gepuffter Buchweizen & Hirse Gmiasbaura Untertürkheim
Schwogar Lardo	Schweinespeck mit Kräutern hausgemacht, von Cornwall Schweinen
Maisle	hausgeräucherter Schinken von eigenen Rindern
Renke	Bayerisch für Felchen, Fischerverein Füssen, Weissensee
Butter	Milchverwertung Ostallgäu, Rückholz
Kartoffeln	Paul Strixner Kartoffelhof Strixner, Ehekirchen
Hirsch	Bayerische Staatsforsten, Hohenschwangau
Joghurt	Heumilchsennerei Lehern, Hopferau
Schokolade	Original Beans
Walderdbeer	aus eigenem Garten
Mehl	Tannenmühle, Lengenwang

GETRÄNKE

APERITIF

APEROL SPRIZZ Aperol, Prosecco, Soda	0,2l	€ 6,40
LIMONCELLO SPRIZZ Limoncello, Prosecco, Soda	0,2l	€ 6,40
Alkoholfrei SANBITTER SPRIZZ Sanbitter, Soda	0,2l	€ 6,40

MINERALWASSER

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

BIER VOM FASS

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

BIER

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

GETRÄNKE

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

SAFT & SAFTSCHORLE

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

Pinot Blanc, trocken
Weingut Heitlinger, Östringen, Baden € 12,80

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, Gemmingen Württemberg € 6,80

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

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

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



Four, trocken (Cuvée aus 4 Rebsorten Pinot Noir, Pinot Meunier, Blaufränkisch und Cabernet)
Weingut Heitlinger, Kraichgau, Baden € 13,80



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



WEINKELLER

Hier finden Sie eine kleine Auswahl aus dem Weinkeller, gerne bringen wir auch die Weinkarte.

SCHAUMWEIN

2019 Rieslingsekt, Traditionelle Flaschengärung, trocken
Reichsrat von Buhl, Deidesheim, Pfalz € 38,00



WEISSWEIN

2024 Chardonnay Bischofkreuz, trocken
Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz € 27,00



2024 Grauburgunder, trocken
Weingut Aufricht, Bodensee € 39,00



2022 Iphöfer Sylvaner, trocken
Weingut Olinger, Franken € 27,00



2023 Sauvignon blanc II
Weingut von Winning, Deidesheim, Pfalz € 36,00



2020 Eichelberg, Pinot blanc, Großes Gewächs, trocken
Weingut Heitlinger, Baden € 64,00



ROSE

2024 Rosé aus Cabernet Sauvignon & Merlot,
Karl Pfaffmann, Walheim, Pfalz € 32,00



2024 Rosé aus Cabernet Sauvignon & Merlot,
Weingut Rings, Freinsheim Pfalz € 32,00



ROTWEIN

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



2022 Merlot, trocken
Karl Pfaffmann, Walsheim, Pfalz € 27,00



2022 Cabernet Sauvignon, trocken
Kastelt von Schreckbichl, Südtirol € 29,00



2020 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