

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 der Familie Wörle aus Buchloe, Rote Bete aus Gundelfingen

€ 8,80

HAUSGEBEIZTE LACHSFORELLE MIT ROTER BETE, GEEISTEM MEERETTICH UND LUFTZWIEBELN

Tiroler Lachsforelle von Franz Schmitzberger Lechaschau, Rote Bete aus Gundelfingen 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 KRAUTKRAPPEN
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** € 19,80

Hergestellt mit unseren Wieseneiern von Magnus & Bene (Vegetarisch)

**STEINPILZ RISOTTO MIT PILZSCHAUM
UND LEHERNER BERGKÄSE** € 24,80

Schwangauer Schwammerl mit Heumilchbergkäse von der Sennerei Lehern, Hopferau (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 eine Beilage Ihrer Wahl:
Pommes frites, Kroketten, Salzkartoffeln, Spätzle oder Knödel

**BRUST ODER 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 Färsen aus der Rinderhüfte

DESSERT

**WEIßE SCHOKOLADEN- GEWÜRZCRÉME MIT JOGHURTEIS
UND MIRABELLEN AUS EIGENEM GARTEN** € 9,80
Schokolade von Aeschbach Chocolatier, Schweiz
hausgemachtes Joghurteis aus Joghurt von der Heumilchsennerei Lehern, Hopferau

**KIRSCH BUTTEREIS
MIT EIERLIKÖR AUS UNSEREN WIESENEIER** € 7,40
Eierlikör aus Schwangauer WiesenEier, Helmer Bene & Magnus,
Butter von der Milchverwertung Ostallgäu

**LEHERNER JOGHURT
MIT FICHTEN- UND SCHLEHENSORBET UND GRANOLA** € 8,40
Joghurt von der Heumilchsennerei Lehern, Hopferau,
Fichten und Schlehen selbstgesammelt und verarbeitet

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

SAUCE FOYOT | GARTENGEMÜSE | TIROLER SAIBLINGSKAVIAR

PFRONTNER LAMM

DREIERLEI VOM LAMM | BÄRLAUCH RAVIOLI | ERBSENGEMÜSE

ALTBAYERISCH CRÉME

HOLUNDERSÜPPCHEN | WALDERDBEERSORBET

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

WOHER KOMMT'S?

Lachsforelle	Franz Schmitzberger Tirolfisch, Lechaschau
Rote Beete	Gundelfingen
Luftzwiebeln	gesammelt von Jutta & Armin Prokscha
WiesenEi	Andrea & Bene Helmer WiesenEier, Schwangau
Hühnerfutter	gepuffter Buchweizen & Hirse Allgäu Aronia, Buchloe
Schwogar Lardo	Schweinespeck mit Kräutern von eigenen Schweinen
Maisle	hausgeräucherter Schinken von eigenen Rindern
Renke	Bayerisch für Felchen, Fischerverein Füssen, Weissensee
Saiblingskaviar	Franz Schmitzberger Tirolfisch, Lechaschau
Butter	Milchverwertung Ostallgäu, Rückholz
Kartoffeln	Paul Strixner Kartoffelhof Strixner, Ehekirchen
Lamm	Mayr Martin, Pfronten
Bärlauch & Holunder	selbstgesammelt und eingeweckt
Mehl	Tannenmühle, Lengenwang
Walderdbeeren	Hohenschwangauer Walderdbeeren aus eigenem Obstgarten



GETRÄNKE

APERITIF

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, Gemmrigheim 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, Walheim, 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