

## *Suppen*

### *Rinderkraftbrühe*

mit Einlage des Tages

### *Allgäuer Käserahmsuppe*

aus Diepolzer Emmentaler, Bergkäse und Limburger  
mit Chili Öl und Lauchzwiebel garniert

## *Vorspeisen und Salate*

### *Quiche mit Ziegenkäse*

mit roten Zwiebeln und Lauch  
dazu Feigensenf und Salatbouquet

### *Rindertatar*

mit Trüffelmayo, Sardellen und Kapern an Salatbouquet

### *Großer gemischter Salat*

mit Zwicklbierbaguette

mit Rinderfetzen & Zwiebeln  
oder mit Hähnchenbrust

### *Kleiner gemischter Salatteller*

**Möchten Sie eine andere Beilage? Kein Problem dafür berechnen wir  
1,00 € pro Beilagenänderung und für Kässpatzen 1,50 €.**

# *Hauptspeisen*

## *Chicken Siracchia Burger*

Brioche-Bun mit Crunchy-Chicken-Patty,  
Salat, leicht scharf und Tomate dazu Pommes

## *Cheeseburger*

gebratenes Dry Aged Rindfleisch Patty  
mit roten Zwiebeln, Schäffler's Burgersoße, Cheddarkäse  
und Gewürzgurken, dazu Pommes

## *Allgäuer Zwiebelrostbraten* (Sous Vide vorgegart)

vom Roastbeef mit Zwiebelsoße, Kässpatzen und Röstzwiebeln  
und einen gemischten Beilagensalat

## *Gebratene Lachstranche*

auf Linsen-Kokos-Curry

## *Lammhäfte vom Grill auf Tomatenragout*

mit Paprika und kleinen Kartoffeln

## *Ragout vom heimischen Wild*

mit Blaukraut und hausgemachten Spätzle

## *Original Wiener Schnitzel vom Kalb*

in Butterschmalz geschwenkt,  
mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren

## *Alpschnitzel*

Schweineschnitzel aus der Oberschale in der Brez'n Bergkäspanade  
mit Bratkartoffeln und einem Beilagensalat

## *Allgäuer Cordon-Bleu*

Schweineschnitzel aus der Oberschale  
gefüllt mit gebratenem Speck und Limburger,  
dazu Pommes und einen Beilagensalat


## *Missener Filetstück*

Schweinfiletmedaillons vom Grill mit buntem Gemüse,  
Butterspätzle und Pfefferrahmsoße

## *Steak Trio*

Steaks vom Rind, Schwein und Hähnchen  
mit Grillwurst, Pommes und Röstzwiebel Butter  
dazu einen Beilagensalat

## *Bowl*

Quinoa, Frühlingszwiebeln, Mais, Edamame  
mit Asian-Garlic-Dressing  
dazu Teryaki Hähnchen  
oder Räuchertofu 

## *Vegetarisch*

### *Original Allgäuer Kässpatzen*

mit Emmentaler, Bergkäse, Limburger und Weißlacker,  
sowie Schmelzzwiebeln, Lauchzwiebel  
dazu gemischte Blattsalate

### *Knödelduo Rote Beete und Spinat*

auf Krautsalat mit gebräunter Butter  
und Diepolzer Bergkäs garniert

## *Brotzeiten*

### *Allgäuer Wurstsalat*

Streifen von der Lyoner sauer angemacht,  
mit roten Zwiebeln, Essiggurke und Allgäuer Emmentaler  
dazu unser Treberbrot

### *Hausgemachte Tellersulz*

Scheiben vom kalten Braten mit Tomate,  
Essiggurke und Ei, dazu unser Treberbrot  
oder mit Bratkartoffeln

### *Käseprobierteller*

ein Schmankerl Querschnitt der Bergkäserei in Diepolz  
mit zweierlei hausgemachten Marmeladen,  
Trauben, Nüssen und Zwicklbierbaguette

## *Eis- & Dessert*



Wir haben nur Eis von der **Allgäuer Eismanufaktur**, hergestellt ohne künstliche Farb-, Geschmacks- und Konservierungsstoffe, mit Milch und Sahne aus der Region!

### *Gemischtes Eis*

1 Kugel Eis nach Wahl  
Sahne

**Vanille**  
**Schokolade**  
**Stracciatella**

**Erdbeersorbet**  
**Haselnuss**

### *Wintertraum*

3 Kugeln Haselnusseis mit Zimtkirschen  
und Schlagsahne

### *Schokoladenmousse*

mit Mango- Passionsfruchtkompott

### *Kaiserschmarren* (kann auch mal etwas länger dauern)

mit eingelegten Rosinen und Apfelmus  
ohne Rosinen und mit Apfelmus

als Hauptgang

### *Vanilleeiscrème im Kürbiskernmantel*

dazu steierisches Öl

### *Warmer Topfen- Himbeerstrudel*

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

*Fragen Sie auch nach unserem Tagesdessert*

## *Specials*

**Mittwoch** ab 17 Uhr  
Schäfflers Ofenkartoffeln

**Donnerstag** ab 17 Uhr  
Steak Steak Steak

**Samstag:**  
**Ofenfrische Schweinshaxe**  
auf Dunkelbiersoße mit Speckkrautsalat und Kartoffelknödel

**Sonntag:**  
**Ofenfrischer Missener Krustenbraten**  
in Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat

½ **ofenfrische Bauernente**  
mit Blaukraut und Kartoffelknödel

## *Mittagstisch*

**Jeden Tag wechselndes Gericht**

**Grilltisch**  
2 eingelassene Grillplatten, der perfekte Begleiter für einen Indoor-Grillabend mit Fleisch-, Fisch- und Gemüseplatten. Ihr wollt mehr erfahren? Sprecht uns darauf an!  
Mindestens 8 Vollzahler 19,80 € pro Person

**Zapftisch**  
Deine Hand am Zapfhahn? Na klar – bei uns ist das möglich, einigt euch auf eine Biersorte und los geht's. Weiter Infos bekommt Ihr bei uns.  
Mindestabnahme 15 l