



Wir kochen mit Liebe für Sie...

In unserer Stuben treffen Tradition und Genuss einzigartig aufeinander. Wir interpretieren Allgäuer Küche zeitgemäß und kochen selbstverständlich überwiegend mit heimischen Produkten.

Wir freuen uns, dass Sie unsere Gäste sind.

Und nun lassen Sie sich mit Allgäuer Spezialitäten, kulinarischen Köstlichkeiten und zuvorkommenden Service verwöhnen!

Ihre Familie Gehring-Opel

Gerne stellen wir Ihnen für Ihre Veranstaltungen auch maßgeschneiderte Menü`s und Speisenauswahlen zusammen.

Vorspeisen

Bruschetta	€ 5,80
Französisches Baguette mit Kräutern, würzigen Tomatenwürfeln und frisch gehobeltem Parmesan überbacken	
Oberdorfer Brotsalat	€ 5,90
gemischter Salat und Romaner Salat mit roten Zwiebeln und Brotstücken in Olivenöl gebraten	
Wurstsalat⁽⁶⁾ „Schweizer Art“	€ 6,80
mit Käse, Essiggurke und Zwiebeln herzhaft angemacht, dazu Bauernbrot	
Feines Rindercarpaccio	€ 7,60
mit Pinienkernen-Parmesanspänen-Rucola, Zitronenmayonnaise und Baguette	

Suppen

Flädlesuppe

€ 3,40

Rinderkraftbrühe mit Allgäuer Flädle
Wurzelgemüwestreifen und Schnittlauchröllchen

Allgäuer Käsesuppe

€ 4,80

Feinste Rahmsuppe vom Allgäuer Käse
mit Sahnehaube, Brotcroûtons und Bodensee-Obstler
verfeinert

Salate

Kleiner gemischter Salat

€ 4,50

Bunte gemischte Salate an Essig/Öl Dressing

„Fitness Salat“

€ 13,20

Bunte gemischte Salate mit Früchten umlegt,
und gebratenen Putenbruststreifen

Regionales und Traditionelles

Schnitzel „Wiener Art“	€ 12,80
paniertes Schnitzel von der Schweinelende mit Pommes Frites	
Natur Schnitzel „Jäger Art“	€ 13,90
von der Schweinelende mit Pilzrahmsoße und Kartoffelkroketten	
Cordon Bleu	€ 14,50
paniertes Schnitzel von der Schweinelende, gefüllt mit Schinken ⁽⁶⁾ und Käse, an Rahmsoße dazu Kartoffelkroketten	
Tafelspitz	€ 14,50
zart gekochtes Allgäuer Ochsenfleisch an Apfel- Meerrettichsoße, dazu Bouillonkartoffeln im Wurzelgemüsesud	
„Oberdorfer Bauernschmaus“⁽⁶⁾	€ 15,90
Schweinerückensteak, Bayrischer Leberkäse, Speckscheiben, Hackbraten und goldgelbe Röstzwiebeln auf karamellisiertem Spitzkraut, dazu Kartoffelecken	
Schweinefiletmedaillons	€ 16,60
vom Grill auf Allgäuer Kässpätzle mit Zwiebelschmelze und Schnittlauchröllchen an Schweizer-Pfefferrahmsoße	

Aus dem Wald

Feines vom Wild aus heimischer Jagd € 16,80

Wildhacksteak und in Aromen gebratenes Wildfleisch,
mit Rosenkohlgemüse und Schupfnudeln

Allgäuer Hirschkalbsteak € 19,90

mit gebackenem Blaukraut-Apfel,
dazu hausgemachten Preiselbeerknödeln

Einmal ganz ohne Fleisch

Allgäuer Kässpätzle € 11,60

Hausgemachte Spätzle mit würzigem Allgäuer Käse,
Butterzwiebelschmelze und Schnittlauchröllchen,
dazu knackiger Blattsalat

Oberdorfer Alpknödel € 11,60

Feines Ragout von Wiesen und Waldpilzen
in Kräutersahnesoße und Frühlingslauch,
mit hausgemachten Semmelknödeln, Schnittlauchröllchen
und frisch gehobeltem Allgäuer Bergkäse

Aus dem Wasser

- Gebratenes Forellenfilet aus der Iller** € 14,90
mit hausgemachtem, lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat
an Tomatenschaum
und kleinem gemischtem Salat
- Gold Braun gebratenes Zanderfilet** € 15,90
an Apfel-Lauch-Gemüse,
mit hausgemachtem Kartoffelstrudel

Das Beste vom Fleisch

- Putensteak „Schweizer Art“** € 15,30
vom Grill (ca. 200g) mit Tomaten, Käse und Kräutern
überbacken, dazu knusprige Rösti
- Allgäuer Zwiebelrostbraten** € 17,50
Tranchen vom Roastbeef kurz gebraten
mit goldgelben Röstzwiebeln
und würzigen Bratkartoffeln⁽⁶⁾
- Rumpsteak** € 22,90
vom Allgäuer Weideochsen (ca. 220g)
mit hausgemachter Gewürzkräuterbutter
auf gemischten Bohnen, dazu Bratkartoffeln⁽⁶⁾

Desserts

„Schneegestöber“	€ 3,90
eine Kugel Eiscreme Vanille mit Espresso	
Hausgemachter Vanilleeiskrapfen	€ 5,90
mit Mandeln umhüllt an warmen Himbeeren und Sahne	
Cantuccini Mousse	€ 5,40
weiße Schokolade-Minze-Schokobohnen	
Crème Brûlée	€ 6,20
mit Himbeeren, Vanille und Minze	

Für unsere Kleinen Gäste ---bis 12 Jahre---

Kinderportion Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise ^(1,3)	€ 3,20
Kinderportion Spätzle mit feiner Rahmsauce	€ 3,20
Kinderkässpätzle mit Schnittlauchröllchen	€ 4,50
Kinderschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise ^(1,3)	€ 5,90
Hähnchenbruststückchen paniert mit Kartoffelkroketten, Ketchup und Mayonnaise ^(1,3)	€ 5,90

Getränkekarte

König Ludwig Hell vom Fass	0,25l	€ 2,20
	0,5	€ 3,40
König Ludwig Dunkel vom Fass	0,3l	€ 2,60
	0,5l	€ 3,70
König Ludwig Radler	0,25l	€ 2,20
	0,5l	€ 3,40
König Ludwig Ritterbock (saisonal)	0,33l	€ 3,70
Warsteiner Pils vom Fass	0,3l	€ 3,30
	0,2l	€ 2,40
Warsteiner alkoholfrei	0,33l	€ 3,30
König Ludwig Weizen hell vom Fass	0,5l	€ 3,60
König Ludwig Weizen dunkel, leicht oder alkoholfrei	0,5l	€ 3,60
Cola-Weizen ^[1,3,4] / Russ	0,5l	€ 3,70
Weinschorle	0,25l	€ 2,90
	0,5l	€ 5,40

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2l	€ 1,60
	0,4l	€ 2,50
Gerolsteiner (Naturel, Medium oder Spritzig)	0,25l	€ 2,10
	0,7l	€ 5,30
Karamalz	0,33l	€ 2,50
Cola ^(1,3,4)	0,2l	€ 1,80
	0,4l	€ 3,00
Coca Cola ^(1,3,4)	0,33l	€ 3,20
Coca Cola Light ^(1,3,4,7)	0,33l	€ 3,20
Limonade Orange ^(1,3) oder Zitrone	0,2l	€ 1,80
	0,4l	€ 3,00
Cola-Mix ^(1,3,4)	0,2l	€ 1,80
	0,4l	€ 3,00
Bitter Lemon ⁽⁵⁾	0,2l	€ 2,40
Orangensaft	0,2l	€ 2,50
Traubensaft	0,2l	€ 2,70
Apfelsaft	0,2l	€ 2,30
Apfelsaftschorle	0,2l	€ 1,80
	0,4l	€ 3,00
Johannisbeersaftschorle	0,2l	€ 2,10
	0,4l	€ 3,50
Traubensaftschorle	0,4l	€ 3,50
Orangensaftschorle	0,2l	€ 2,10
	0,4l	€ 3,50
Holunderschorle	0,2l	€ 1,80
	0,4l	€ 3,00

Warme Getränke

Glas Tee	€ 2,00
Glas Tee mit Rum	€ 3,50
Tasse Kaffee	€ 2,20
Portion Kaffee	€ 4,10
Milchkaffee	€ 2,70
Cappuccino	€ 2,70
Latte Macchiato	€ 2,90
Espresso	€ 2,30
Doppelter Espresso	€ 4,10
Tasse Schokolade	€ 2,60
Glas Glühwein	€ 3,00
Irish Coffee	€ 5,10

Zusatzstoffe:

(1) mit Farbstoff

(2) mit Konservierungsstoff

(3) mit Antioxidationsmittel

(4) koffeinhaltig

(5) chininhaltig

(6) mit Phosphat

(7) enthält eine Phenylalaninquelle