



Herzlich willkommen im „Schnürschuh“!

Hier unsere „Schlemmerkarte“, die von 17 bis 22 Uhr gilt.

Im „Schnürschuh“ möchten wir dem alpenländischen Stil unseres Hauses Rechnung tragen. Wir bieten Ihnen im „Schnürschuh“ gut bürgerliche, bayerisch-schwäbische Küche – wie unseren Klassiker die „Schwabenpfanne“ oder Kässpätzten. Wir kochen überwiegend mit regionalen Produkten & in Bio-Qualität. Rustikal & gemütlich soll es sein – eben ein echter HeimatGenuss. Der Name „Schnürschuh“ leitet sich im Übrigen von unserer Hummel-Figur ab, die Sie hier im Raum finden. Dieser „Wanderbub“ schnürt sich die Schuhe, um in die Welt hinauszuziehen...

Übrigens: wo **HeimatGenuss** drauf steht,
ist auch echter **HeimatGenuss** drin!

Wir wünschen einen guten Appetit!

HeimatGenuss

im „Schnürschuh“

Suppen & Kaltes

Rinderkraftbrühe
mit Backerbsen & Schnittlauch 4,90 €

Marinierter kalter Braten
mit Meerrettichcreme, Salat der Saison, Zwiebelringen
& Kürbiskernöl 9,80 €

Hauptspeisen

Allgäuer Kässpätzlen
mit Röstzwiebeln, Reißlers Käsespezialitäten
& frischem Schnittlauch 9,80 €

Abgeschmolzene schwäbische Gemüse-Maultaschen
mit Spinat, Tomaten, Parmesan & Nussbutter 12,90 €

Augsburger Schwabenpfanne
mit Schweinefilet, Kässpätzlen, Röstzwiebeln & Pilzrahmsauce 18,20 €

Bayerischer Schweinebraten
mit Dunkelbiersauce, Kraut & Kartoffelsalat 12,90 €

Nachspeisen

Gebackene Apfelküchle
mit Zimtzucker, Vanilleeis & Sahne 6,90 €

Soll es ein HeimatGenuss-Menü sein? Fragen Sie uns!

Suppen

Kartoffelcremesuppe mit Kernöl, Debrecziner & frischen Kräutern *17	5,90 €
Kartoffelcremesuppe vegetarisch mit Kernöl & frischen Kräutern	4,90 €

Salate

Kleiner Salatteller *16	4,50 €
Großer Salatteller *16	7,50 €
Großer Salat der Saison reichlich garniert mit geräuchertem Lachs, Rohkostsalaten, Gurken, Tomaten & Hausdressing *16, *17	11,90 €
Flammkuchenbrot mit Crème Fraîche, Olivenöl, Knoblauch & Wildblüten	5,20 €

Vegetarisch

Zucchini-Kartoffel-Quiche mit Paprika-Tomaten-Sugo, Kräuterquark & einem Salatbouquet	10,90 €
--	---------

Hauptgänge

Gebratener Zwiebelrostbraten von der Lende mit Allgäuer Kässpätzlen, Rotweinjus & Röstzwiebeln	24,90 €
Hähnchenbrust „Weidmanns Heil“ mit Waldpilzsoße, gebackenen Rösti, Schmortomaten & Frühlingslauch	14,90 €
Gebackenes Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites, Zitrone & Ketchup *19	13,90 €
Deftiges Rinder-Gulasch mit frischen Kräutern, Paprika & Zwiebeln verfeinert dazu Butterspätzle & Schmand	15,90 €

Fisch

Gegrilltes Lachsfilet mit Ratatouille, Kräuterbaguette & Rucola-Pesto	15,90 €
--	---------

Eisbecher

Eis & Heiß mit Himbeeren Drei Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit warmen Himbeeren & Sahne	5,50 €
Schwedenbecher Klassischer Eisbecher aus Vanilleeis, Apfelmus, Sahne & einem Schuss Eierlikör *14	5,90 €
Schwarzwaldbecher mit Schoko- & Vanilleeis, Kirschen & reichlich Sahne	5,50 €
Eiskaffee mit aromatischem Kaffee, Bourbon-Vanilleeis & Sahne	4,90 €

Flammkuchen

Vor Jahrhunderten stand in jedem Dorf ein Backofen aus Stein, der jede Woche mit Holz beheizt wurde. Gemeinschaftlich wurde dort das Brot gebacken. Manchmal blieb etwas vom Teig übrig & die Menge reichte nicht mehr für ein ganzes Brot. Das war die Entstehung des Flammkuchens.

Flammkuchen klassisch Elsässisch mit Crème Fraîche, Zwiebeln & Speck *17	8,90 €
Flammkuchen Gärtnerin mit Kräuter-Creme, Gemüse Ragout, Mozzarella, Pesto Verde, Pinienkernen & Rucola	10,90 €
Tiroler Flammkuchen mit pikanter Paprikasalami, Bergkäse, Kräuter-Schmand, Kirschtomaten & Lauchzwiebeln	12,50 €

Wenn der kleine Hunger groß ist...

Schweizer Wurstsalat mit Zwiebeln, Gewürzgurken, Tomaten, Emmentaler & Brot *16, *17, *19	8,20 €
---	--------

Gerne können Sie einen Blick in unsere Speisekarte mit Allergenkennzeichnung werfen.

14. mit Alkohol, 15. mit Geschmacksverstärker, 16. mit Antioxidationsmittel, 17. mit Konservierungsstoffen oder Nitrit Pökelsalz, 18. geschwärzt, 19. mit Süßungsmittel, 20. mit Farbstoff

Getränke

Softgetränke

Coca Cola *1, *3, *9	0,2 l	2,90 €
	0,5 l	3,70 €
Cola Light *1, *3, *9, *11, *12	0,2 l	2,90 €
	0,5 l	3,70 €
Fanta *1, *3	0,2 l	2,80 €
	0,5 l	3,70 €
Cola-Mix *1, *3	0,2 l	2,80 €
	0,5 l	3,70 €
Sprite *11	0,33 l	2,95 €
Schweppes Bitter Lemon *10	0,2 l	2,95 €
Schweppes Tonic Water *10	0,2 l	2,95 €

Mineralwässer

Adelholzener still oder mit Kohlensäure	0,25 l	2,80 €
Gerolsteiner natürliches Mineralwasser	0,5 l	3,80 €
	0,75 l	5,90 €
Gerolsteiner naturell	0,75 l	5,90 €
Evian stilles Mineralwasser	0,5 l	3,80 €

Fruchtsäfte

Säfte

Apfel naturtrüb, Orange, rote Traube & Ananas	0,2 l	2,95 €
---	-------	--------

Nektar

Schwarze Johannisbeere, Apfel-Kirsche, Sauerkirsche, Multivitamin, Banane & Maracuja	0,2 l	2,95 €
--	-------	--------

Schorlen

Apfelsaftschorle naturtrüb	0,5 l	3,70 €
alle anderen Schorlen	0,5 l	3,95 €

Eistee Pfirsich	0,5 l	3,70 €
-----------------	-------	--------

Weinschorle weiß/rot	0,25 l	3,50 €
	0,5 l	4,90 €

HeimatGenuss

Biere

Hacker Pschorr Export vom Fass	0,4 l	3,70 €
Fürstenberg Premium Pils	0,33 l	3,70 €
Unterbaarer Bräu Weisse vom Fass	0,5 l	3,90 €
Unterbaarer Bräu Dunkle Weisse	0,5 l	3,90 €
Unterbaarer Bräu Leichte Weisse	0,5 l	3,90 €
Erdinger Weisse	0,33 l	3,70 €
König Ludwig Dunkel	0,5 l	3,90 €
Paulaner Weisse alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
Münchner Paulaner alkoholfrei	0,33 l	3,70 €
Radler	0,4 l	3,70 €
Chiemseer Hell	0,5 l	3,90 €
Hacker Pschorr Kellerbier	0,5 l	3,90 €
Paulaner Zwickl naturtrüb	0,4 l	3,70 €

Kaffee & Co.

Alle unsere Kaffee- & Teespezialitäten servieren wir mit einem selbstgebackenen **HeimatGenuss** Plätzchen.

Tasse Kaffee	2,60 €
Kännchen Kaffee	4,90 €
Tasse Haag entkoffeiniert	2,60 €
Kännchen Haag entkoffeiniert	4,90 €
Espresso	2,70 €
Doppelter Espresso	4,90 €
Espresso Macchiato	3,10 €
Latte Macchiato	3,90 €
Cappuccino	3,80 €
Milchkaffee	3,50 €
Haferl heiße Schokolade	3,40 €
Irish Coffee	6,00 €
Original Irish Coffee	13,10 €
Glas Glühwein	4,60 €
Glas Grog	5,80 €

Tee

Schwarz, Kamille, Pfefferminze, Hagebutte, Malve & Früchte	im Glas	2,80 €
	im Kännchen	4,90 €

Spirituosen

Magenbitter

FUGGER Fürsten Kräuter-Bitter	32 %	4 cl	5,60 €
Jägermeister	35 %	4 cl	4,80 €
Ramazzotti	32 %	4 cl	4,80 €

Klar

Wodka Absolut	40 %	4 cl	5,90 €
Obstler	38 %	4 cl	4,80 €
Enzian	40 %	4 cl	4,70 €
Haselnuss	35 %	4 cl	5,80 €

1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. mit Phosphat, 8. enthält Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. mit Süßungsmittel, 12. Phenylalaninquelle, 13. gewachst, 14. enthält Taurin

Digestif

Rum

Ron Zacapa Centenario
23 Jahre alter Rum

40 % Vol

Aroma & Geschmack sind intensiv aber nicht aufdringlich. Honig & Vanille treffen auf Schokolade.

4 cl

9,10 €

Bacardi Rum

38 % Vol

Rund & weich im Geschmack.

4 cl

4,70 €

Armagnac

Prince d' Arignac Armagnac VS

40 % Vol

Mild & rein im Geschmack. In kupfernen Brennblasen wird Wein nach dem „kontinuierlichen Verfahren“ nur einmal gebrannt. Durch langes Lagern in kleinen Eichenfässern bekommt der Armagnac seine hellgoldene Farbe & sein unverwechselbares Bouquet.

4 cl

6,10 €

Cognac

Chateau de Montifaud XO

40 % Vol

Das Aroma feiner runder Holztöne wird untermauert von getrockneten Früchten & Haselnüssen.

2 cl

8,50 €

4 cl

11,40 €

Chateau de Montifaud Napoleon
Jahrgangscognac

40 % Vol

Außergewöhnlich harmonisch & stark im
Geschmack. Sofort erkennt der Genießer:
Dieser Cognac hat die edlen Auszüge eines
Weines beim Brennen nicht verloren.

2 cl	6,70 €
4 cl	9,10 €

Hennessy X.O.

40 % Vol

Bis zur Reife lagert dieser Cognac
Ungestört in alten Eichenfässern. Das
erklärt seine sehr feine & unaufdringliche
Süße. Dabei hat dieser Cognac das ungemein
feine & nuancierte Aroma reifer Früchte.

4 cl	19,70 €
------	---------

Viele Jahre brannte Günter Rochelt seine Schätze nur für gute Freunde...

Wachauer Marille

Dichtes fruchtiges, voluminöses, tiefes & reifes Aroma. Reife Frucht, leicht süßlich. Am Gaumen angenehm weich. Breitet sich wunderbar aus. Breiter langer Abgang.

2 cl 13,80 €

Hollermandl

Duftet nach Holunder. Gut ausbalanciert mit feinem Birnenaroma im Hintergrund. Kompakt & gut verwoben, klare Struktur, sehr breit & cremig mit präserter Williamsbirne. Kernige, kräftige Note im Abgang.

2 cl 13,80 €

Salzgeber Brände

Quittenbrand	45%	4cl	7,80€
Marillenbrand	42%	4cl	7,80 €
Mirabellenbrand	42%	4cl	7,80€
Zwetschgenwasser	45%	4cl	7,80€
Kirschwasser	40%	4cl	7,80€
Waldhimbeergeist	40%	4cl	7,80€
Williams Christ Birnenbrand	40%	4cl	7,20€
Schöner von Boskop Sortenreiner Apfelbrand	42%	4cl	7,20€



Welcome to the „Schnürschuh“!

Here you see our „Schlemmerkarte“ – valid from 5 p.m. to 10 p.m.

„Schnürschuh“ means something like „hiking shoe“. Here we want to continue the alpine style of our house & want to be a bit more rustic. At the „Schnürschuh“ we offer you home style cooking & Bavarian-Swabian cuisine – like our „Schwabenpfanne“ or „Käsespatzen“. It should be rustic & cosy – simply a pleasure of home. The name „Schnürschuh“ derives from the porcelain figure you can find in this room. This little hiker stirs up his shoes to go out into the world...

By the way: if you see this little sign **HeimatGenuss** –
you'll get the full pleasure of home.

We wish you a good appetite!

HeimatGenuss

at the „Schnürschuh“

Soups & Cold

Beef bouillon with soup crackers & fresh chive	€ 4.90
Marinated cold roast with horseradish cream, salad of the season, onion rings & pumpkin seed oil *16	€ 9.80

Main Dishes

Allgäuer Kässpätzlen (typical Swabian-Bavarian dish; like cheese dumplings) with roasted onions, mature cheese & fresh chive	€ 9.80
Schwäbische Maultaschen (typical Swabian dish; stuffed pasta squares, lightly fried) with spinach, tomatoes, parmesan & nut butter	€ 12.90
Augsburger Schwabenpfanne Pork medallions with cheese Spaetzle, roasted onions & a sauce of cream & mushrooms	€ 18.20
Bavarian roast pork with dark beer sauce, cabbage & potato salad	€ 12.90

Desserts

Cinnamon apple fritters with vanilla ice cream & cream	€ 6.90
--	--------

Should it be a HeimatGenuss menu? Please feel free & ask us!

Soups

Potato cream soup with core oil, sausage & fresh herbs *17	€ 5.90
Potato cream soup vegetarian with core oil & fresh herbs	€ 4.90

Salads

Small Salad *16	€ 4.50
Large Salad *16	€ 7.50
Large Salad of the season richly garnished with smoked salmon, raw salads, cucumbers, tomatoes & house made dressing *16, *17	€ 11.90
Tarte Flambée with Crème fraîche, olive oil, garlic & herbage de Provence	€ 5.20

Vegetarian

Zucchini & potato quiche with pepper & tomato sauce, herbal curd & a salad bouquet	€ 10.90
---	---------

Main Dishes

Onion beef roast with Spatzle, red wine jus & roasted onions	€ 24.90
Chicken breast „Weidmanns Heil“ with a sauce of wild mushrooms, fried grated potatoes, braised tomatoes & spring onions	€ 14.90
Schnitzel “Vienna style” with french fries *19	€ 13.90
Hearty beef goulash with butter Spaetzle, fresh herbs, onions & sour cream	€ 15.90

Fish

Grilled salmon fillet with vegetables, herbs baguette & rocket pesto	€ 15.90
---	---------

Sundaes

Ice & hot with raspberries Three scoops of vanilla ice cream with hot raspberries & cream	€ 5.50
Swedish cup Classical ice cup with vanilla ice cream, apple sauce, cream & a shot of egg liqueur *14	€ 5.90
Black forest cup with chocolate & vanilla ice cream & cream	€ 5.50
Ice coffee with aromatic coffee, vanilla ice cream & cream	€ 4.90

Tarte Flambée

Many centuries ago in every village stood a stone oven, which was heated with wood every week. There the bread was baked in common. Sometimes something of the dough remained, but the amount was not enough for a whole loaf of bread. That was the genesis of the Tarte Flambée.

Tarte Flambée „Classic alsatia“
with Crème fraîche, onions & bacon *17 € 8.90

Tarte Flambée „Gardner“
with a sour cream of herbs, vegetable ragout, mozzarella,
Pesto Verde, pine nuts & rocket € 10.90

Tarte Flambée „Tyrolean“
with hearty pepper sausage, mountain cheese, a cream
of herbs, cherry tomatoes & spring onions € 12.50

For the small appetite...

Swiss sausage salad
with onions, cheese, tomatoes, gherkins & bread *16, *17, *19 € 8.20

You are welcome to take a look in our menu with allergen labelling.

14. with alcohol, 15. with flavour enhancer, 16. with antioxidant, 17. with antidegradant or nitrite curing salt, 18. blacked, 19. with sweetener, 20. with colorant

Beverages

Soft Drinks

Coca Cola *1, *3, *9	0.2 l	€ 2.90
	0.5 l	€ 3.70
Cola Light *1, *3, *9, *11, *12	0.2 l	€ 2.90
	0.5 l	€ 3.70
Fanta *1, *3	0.2 l	€ 2.80
	0.5 l	€ 3.70
Orange-Coke Mix *1, *3	0.2 l	€ 2.80
	0.5 l	€ 3.70
Sprite *11	0.33 l	€ 2.95
Schweppes Bitter Lemon *10	0.2 l	€ 2.95
Schweppes Tonic Water *10	0.2 l	€ 2.95

Mineral Waters

Adelholzener still or sparkling	0.25 l	€ 2.80
Gerolsteiner natural mineral water	0.5 l	€ 3.80
	0.75 l	€ 5.90
Gerolsteiner natural	0.75 l	€ 5.90
Evian still mineral water	0.5 l	€ 3.80

Fruit Juices

Juices

Apple unfiltered, orange, red grape & pineapple	0.2 l	€ 2.95
---	-------	--------

Nectar

Black currant, apple-cherry, sour cherry, multivitamin, banana & passion fruit	0.2 l	€ 2.95
--	-------	--------

Spritzers

Apple spritzer unfiltered	0.5 l	€ 3.70
---------------------------	-------	--------

All other spritzers	0.5 l	€ 3.95
---------------------	-------	--------

Iced tea (peach)	0.5 l	€ 3.70
------------------	-------	--------

Wine spritzers white/red	0.25 l	€ 3.50
--------------------------	--------	--------

	0.5 l	€ 4.90
--	-------	--------

HeimatGenuss

Beer

Hacker Pschorr Export (draught beer)	0.4 l	€ 3.70
Fürstenberg Premium Pils	0.33 l	€ 3.70
Unterbaarer Bräu Weisse (yeast beer)	0.5 l	€ 3.90
Unterbaarer Bräu Dunkle Weisse (yeast beer)	0.5 l	€ 3.90
Unterbaarer Bräu Leichte Weisse (yeast beer)	0.5 l	€ 3.90
Erdinger Weisse (yeast beer)	0.33 l	€ 3.70
König Ludwig Dunkel (dark beer)	0.5 l	€ 3.90
Paulaner Weisse non-alcoholic	0.5 l	€ 3.90
Münchener Paulaner non-alcoholic	0.33 l	€ 3.70
Shandy (lemonade & beer)	0.4 l	€ 3.70
Chiemseer Hell	0.5 l	€ 3.90
Hacker Pschorr Kellerbier	0.5 l	€ 3.90
Paulaner Zwickl naturtrüb (unfiltered beer)	0.4 l	€ 3.70

Coffee & Co.

All of our coffees & teas are served with a homemade **HeimatGenuss** cookie.

Cup of coffee	€ 2.60
Cannikin of coffee	€ 4.90
Cup of Haag decaffeinated	€ 2.60
Cannikin of Haag decaffeinated	€ 4.90
Espresso	€ 2.70
Espresso Doppio	€ 4.90
Espresso Macchiato	€ 3.10
Latte Macchiato	€ 3.90
Cappuccino	€ 3.80
White coffee	€ 3.50
Pot of hot chocolate	€ 3.40
Irish coffee	€ 6.00
Original Irish coffee	€ 13.10
Cup of hot spiced wine	€ 4.60
Cup of Grog	€ 5.80

Tea

Black, chamomile, peppermint, rose hip, hibiscus & fruits	Cup	€ 2.80
	Cannikin	€ 4.90

Spirits

Bitters

FUGGER Fürsten herbs bitter	32 %	4 cl	€ 5.60
Jägermeister	35 %	4 cl	€ 4.80
Ramazzotti	32 %	4 cl	€ 4.80

Pure

Obstler	38 %	4 cl	€ 4.80
Wódka Absolut	40 %	4 cl	€ 5.90
Enzian	40 %	4 cl	€ 4.70
Hazelnut	35 %	4 cl	€ 5.80

1. with colorant, 2. with preservative, 3. with anti-oxidant, 4. with flavour enhancer, 5. sulfurized, 6. blacked, 7. with phosphate, 8. with milk protein, 9. with caffeine, 10. with quinine, 11. with sweetener, 12. with phenylalanine, 13. with wax, 14. with taurine

Digestif

Rum

Ron Zacapa Centenario
23 years old rum

40 % Vol

Aroma & flavour are intense but not intrusive.
Vanilla & honey encounter chocolate.

4 cl € 9.10

Bacardi Rum

38 % Vol

The taste is very round & soft.

4 cl € 4.70

Armagnac

Prince d' Arignac Armagnac VS

40 % Vol

Mild & pure in flavour. In copper pot stills wine
is burned only once after the "Continuous
process". Due to long storage in small oak
barrels the Armagnac gets its bright golden
colour & its distinctive bouquet.

4 cl € 6.10

Cognac

Chateau de Montifaud XO

40 % Vol

The flavour of fine round wood tones
is underpainted by dried fruits
& hazelnuts.

2 cl € 8.50
4 cl € 11.40

Chateau de Montifaud Napoleon
Vintage Cognac

40 % Vol

This Cognac is exceptionally harmonious & very strong. Immediately the connoisseurs recognizes: this Cognac hasn't lost the noble excerpts of wine while burned.

2 cl	€ 6.70
4 cl	€ 9.10

Hennessy X.O.

40 % Vol

Until its maturity this Cognac stored in old oak barrels. This explains its very fine & unobtrusive sweetness. This Cognac has the extremely fine & nuanced flavour of the rip fruits.

4 cl	€ 19.70
------	---------

Many years Günter Rochelt burned its
treasures only for good friends...

Wachauer Marille

Dense, fruity, bulky, deep & mature
flavour. Ripe fruit, slightly sweet. On the
palate, pleasantly soft. Spreads wonderfully.
Wide long finish.

2 cl € 13.80

Hollermandl

Smell of elderberries. Well balanced, with fine
pear flavour in the background. Compact & well
woven, clear structure, very board & creamy.
Multicleated & strong note at its finish.

2 cl € 13.80

Salzgeber Brände

Quittenbrand (made of quince)	45%	4cl	€ 7.80
Marillenbrand (made of apricot)	42%	4cl	€ 7.80
Mirabellenbrand (made of mirabelle)	42%	4cl	€ 7.80
Zwetschgenwasser (made of plums)	45%	4cl	€ 7.80
Kirschwasser (made of cherries)	40%	4cl	€ 7.80
Waldhimbeergeist (made of raspberries)	40%	4cl	€ 7.80
Williams Christ Birnenbrand (made of pears)	40%	4cl	€ 7.20
Schöner von Boskop Sortenreiner Apfelbrand (made of apples)	42%	4cl	€ 7.20