



Getränke & Schmankerl

All unsere Leckereien kommen daher
mit ein bisschen

HeimatGenuss

Leckerer zu Essen

Suppen, Salate & Vorspeisen

Suppe der Saison

je nach Jahreszeit & Tagesangebot

6,90 €

Kleiner / großer Beilagensalat

mit einer Auswahl an Salatspezialitäten, Tomaten,
Kresse & Hausdressing

7,90 € / 10,90 €

Flammbrötchen

mit Creme fraîche, Olivenöl, Knoblauch,
frischen Kräutern & Wildblüten

8,40 €

Bayerische Frühlingsrollen

gefüllt mit gegrilltem Spitzkohl, Krustenbraten,
Frühlingslauch & Wurzelgemüse; dazu Röstzwiebel-Creme
& mariniertes Feldsalat

14,90 €

Fitnesssalat

mit verschiedenen Blatt- & Rohkostsalaten, frischer Gartenkresse,
Kirschtomaten, Sonnenblumen- & Kürbiskernen,
hausgemachten Falafel-Talern & Rucola Pesto

17,90 €

Bayerischer Wurstsalat

angemacht mit roten Zwiebeln, Gewürzgurken,
Kirschtomaten, Frühlingslauch & frischer Petersilie

13,90 €

Hausgebeiztes Lachsfilet

mit Honig-Senf-Creme, Äpfeln, roten Zwiebeln
& Kartoffelrösti

18,90 €

„Schnürschuh Brettl“

reichlich garnierte Brotzeitplatte mit verschiedenem
Wurstaufschnitt, regionalen Käsespezialitäten, Schinken,
kaltem Braten, Butter, Meerrettich, Gewürzgurken,
Zwiebeln & kleiner Brotauswahl

16,90 €

Hauptgänge

Vegetarisch

Abgeschmolzene Tiroler Schlutzkrapfen
mit Bergkäse-Füllung, Frühlingslauch, Kirschtomaten,
Parmesan & Nussbutter 18,90 €

Allgäuer Kässpätzlen
mit Reißlers Spätzlekäse aus der Region,
Röstzwiebeln & frischem Schnittlauch 14,90 €

Gegrillter Gemüse-Tortilla
mit geröstetem Ratatouille-Gemüse, frischen Kräutern,
Fetakäse & Sauerrahm; dazu hausgemachter Humus &
Salat der Saison 17,90 €

Hausgemachte Kaspress- & Spinatknödel
in Waldpilzrahm mit frischen Frühlingszwiebeln,
Kirschtomaten & Kernöl 16,90 €

Vegan

Schnürschuh Bowl
mit hausgemachten Falafel-Talern, orientalischem Ebly Salat,
Humus, Avocado, Sesam, Cashew-Kernen, Tomaten, Gurken
& marinierten Sprossen 17,90 €

Fisch

Kabeljaufilet im Wirsingmantel
auf Bouillon-Gemüse, Estragon-Kartoffeln, Meerrettichsoße
& Speckkrusteln 28,90 €

Gebratenes Lachsfilet
mit Petersilien-Schwenkkartoffeln, gerösteten Mandeln,
sautiertem Blattspinat, Nussbutter & Zitrone 27,90 €

Fleisch

| | |
|--|---------|
| Gebackenes Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites, Zitrone & Ketchup | 19,90 € |
| Kässpätzlen-Burger Alpenhof mit gebackenem Käsespätzle-Bun, gegrilltem Roastbeef, Feldsalat, Zwiebel-Chutney, Jus & Tomaten | 18,90 € |
| Cordon bleu vom Maishähnchen gefüllt mit heißgeräuchertem Schinken, würzigem Alpenkäse & frischem Schnittlauch; dazu Pommes frites, Zitrone & Ketchup | 23,90 € |
| Roastbeef-Geschnetzeltes „Art Stroganoff“ mit Champignons, Frühlingslauch, Rote Bete & frischen Kräutern; dazu gebackene Kartoffelrösti | 21,90 € |
| Ofenfrische bayerische Schweinshaxe mit Dunkelbiersoße, Krautsalat & Kartoffelsalat | 19,90 € |
| Glasiertes Rumpsteak mit BBQ-Jus, gebackenem Kartoffelgratin, Kräuterbutter, Schmortomate & Speckbohnen | 28,90 € |
| Medium gebratener Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Allgäuer Kässpätzlen, Rotweinjus & Röstzwiebeln | 28,90 € |
| Rosa gebratene Entenbrust mit Portwein-Jus, geröstetem Blaukrautsalat, marinierten Sprossen, Physalis & Sesamkartoffeln | 32,50 € |
| Sie wünschen eine Beilagen-Änderung: | 2,50 € |
| Jede Extra-Beilage: | 5,20 € |

Flammkuchen

„Petri Heil“

mit Meerrettichcreme, hausgebeiztem Lachs, Camembert, Preiselbeeren, Frühlingslauch, Dill & Kirschtomaten 16,90 €

„Tirol“

mit pikanter Peperoni-Salami, Bergkäse, Kräuter Schmand, Kirschtomaten & Lauchzwiebeln 16,90 €

„Elsässer“

mit Crème fraîche, frischem Schnittlauch, Zwiebeln & deftigem Speck 14,90 €

„Caprese“

mit Kräutercreme, Tomaten, Mozzarella, Pesto Verde, Parmesan, Pinienkernen & Rucola 15,90 €

Dessert

Zwetschgen Crumble

mit Vanille-Crumble, Zwetschgenröster, Limetten-Creme & Karamelleis 8,60 €

Gebäckene Apfelküchle

mit Zimt-Zucker, Waldbeeren, Vanilleeis & Sahne 8,90 €

Süßer Flammkuchen

mit marinierten Äpfeln, gerösteten Mandeln, Marzipan, Topfen & Zimt-Zucker 10,80 €

Beschwipste Beeren

Heißes Waldbeeren-Ragout mit Schuss, Vanilleeis & Sahne 8,20 €

Kinderkarte

Knusperröllchen

gebackene Tortilla-Streifen gefüllt mit Hähnchenbrust;
dazu Karottensalat & Kräuterquark zum Dippen 9,90 €

Kinderschnitzel Alpenhof

paniertes Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites,
Zitrone & Ketchup 10,90 €

Schlemmertopf

kleines Hähnchensteak mit Kässpatzen, Bratensoße
& Röstzwiebeln 11,90 €

Goldtaler

drei gebackene Kartoffelpuffer mit Apfelmus 8,90 €

Kinderbecher „Puppenkiste“

zwei Kugeln Vanilleeis mit Erdbeersoße, Schokoladen-
tropfen, Sahne & Gummibärchen 5,90 €

Eis

Fragen Sie gerne beim Servicepersonal nach den Eissorten
& dem Eisbecher der Woche. je Kugel 2,20 €

Getränke

Aperitif, Sekt & Wein

| | | |
|--|--------|-------------|
| Hugo | | 8,90 € |
| Aperol-Spritz (Aperol, Sekt, Wasser & eine Orangenscheibe) | | 8,90 € |
| Lillet-Spritz (Lillet – Weinlikör aus Orangen- & Zitrusfrüchten, Sekt, Wasser & Waldbeeren) | | 8,90 € |
| Italicus-Spritz (Italicus – Bergamotte-Likör, Sekt, Wasser, Rosmarin & Zitrone) | | 8,90 € |
| Sekt Hausmarke – Glas | 0,1 l | 5,20 € |
| Sekt Hausmarke – Flasche | 0,75 l | 23,20 € |
| Champagner | | auf Anfrage |

Softgetränke

| | | |
|---|-------|--------|
| Hausgemachte Limonade | 0,3 l | 4,90 € |
| Coca Cola / Fanta *1, 3, 9 | | |
| Cola Zero *1, 3, 9, 11, 12 | | |
| Cola-Mix / Limonade weiß *1, 3 | 0,2 l | 3,90 € |
| | 0,5 l | 4,90 € |
| Thomas Henry Bitter Lemon / Tonic Water *10 | 0,2 l | 3,90 € |

Mineralwässer

| | | |
|----------------------------|--------|--------|
| Adelholzener Mineralwasser | 0,25 l | 3,90 € |
| still oder mit Kohlensäure | 0,5 l | 4,70 € |
| | 0,75 l | 6,40 € |

Säfte

| | | |
|---|-------|--------|
| z.B. Apfel, Orange, Multivitamin, Johannisbeere | 0,2 l | 4,20 € |
|---|-------|--------|

Schorlen

| | | |
|---|-------|--------|
| z.B. Apfel, Orange, Rhabarber, Multivitamin, Johannisbeere | 0,2 l | 3,90 € |
| | 0,5 l | 4,90 € |

HeimatGenuss

Biere

| | | |
|---------------------------------------|--------|--------|
| Hacker Pschorr Gold | 0,5 l | 5,20 € |
| Hacker Pschorr naturtrüb, alkoholfrei | 0,5 l | 5,20 € |
| Hacker Münchener Dunkel | 0,5 l | 5,20 € |
| Radler hell/dunkel | 0,5 l | 5,20 € |
| Paulaner Weizen, hell, dunkel, leicht | 0,5 l | 5,20 € |
| Russ (Weizen mit Zitronenlimo) | 0,5 l | 5,20 € |
| Cola-Weizen *1,3,9 | 0,5 l | 5,20 € |
| Paulaner Weizen alkoholfrei | 0,5 l | 5,20 € |
| Fürstenberg Premium Pils | 0,33 l | 4,90 € |

Kaffee & Co.

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

| | |
|---|--------|
| Tasse Kaffee *9 / Tasse Haag entkoffeiniert | 3,60 € |
| Kännchen Kaffee *9 / Kännchen Haag entkoffeiniert | 6,40 € |
| Espresso | 3,20 € |
| Doppelter Espresso *9,8 | 5,40 € |
| Espresso Macchiato *9,8 | 3,60 € |
| Latte Macchiato *9,8 | 5,20 € |
| Cappuccino *9,8 | 4,20 € |
| Milchkaffee *9,8 | 5,20 € |
| Haferl heiße Schokolade | 5,20 € |

Tee

| | | |
|--|-------------|--------|
| Schwarz *9, Kamille, Pfefferminze, Hagebutte, Malve & Früchte | im Glas | 3,60 € |
| | im Kännchen | 6,40 € |

Darf es vielleicht ein Stückchen Kuchen zum Kaffee oder Tee sein?

Fragen Sie uns gerne nach unseren Tagesempfehlungen.

Magenbitter

| | | | |
|--------------|------|------|--------|
| Jägermeister | 35 % | 4 cl | 7,20 € |
| Ramazzotti | 32 % | 4 cl | 7,20 € |
| Underberg | 49 % | 2 cl | 4,20 € |

Klar

| | | | |
|---------------|------|------|--------|
| Obstler | 38 % | 4 cl | 7,20 € |
| Wođka Absolut | 40 % | 4 cl | 7,20 € |
| Enzian | 40 % | 4 cl | 7,20 € |
| Bacardi Rum | 38 % | 4 cl | 7,20 € |



Alpenhof Gin

Ein klassischer London Dry Gin, der von August Gin, ansässig in Augsburg, aus 13 Ingredienzien extra für uns zusammengestellt wurde. Unser hauseigener Gin hat eine feine Wacholdernote, schmeckt nach Orangen, leicht nach Zimt & Muskat, aber auch nach Quitte & Pomeranze.

| | | | |
|--|------|------|--------|
| | 43 % | 4 cl | 7,90 € |
|--|------|------|--------|

Creme Likör

| | | | |
|------------------------------|------|------|--------|
| Baileys Original Irish Creme | 17 % | 4 cl | 7,20 € |
|------------------------------|------|------|--------|

Weinbrand

| | | | |
|--------------|-----|-----|--------|
| Asbach Uralt | 38% | 4cl | 7,20 € |
| Metaxa ***** | 38% | 4cl | 7,20 € |

Cognac

| | | | |
|-------------------------|-----|-----|--------|
| Hennessy fine de Cognac | 40% | 4cl | 8,20 € |
| Chateau de Montifaud | 40% | 4cl | 9,10 € |

Whisky

| | | | |
|----------------------|-----|-----|--------|
| Malt | | | |
| Glenfiddich 12 Jahre | 40% | 4cl | 8,20 € |
| Scotch Whisky | | | |
| Dimple | 40% | 4cl | 8,20 € |

| | | | |
|-------------------------------|-----|-----|--------|
| Irish Whisky Tullamore Dew | 40% | 4cl | 8,20 € |
|-------------------------------|-----|-----|--------|

| | | | |
|-----------------------|-----|-----|--------|
| Bourbon Four Roses | 40% | 4cl | 8,20 € |
|-----------------------|-----|-----|--------|

Salzgeber Brände

Die Brennerei Salzgeber, mit Sitz im Allgäu, besteht seit den 1950er Jahren. Sie steht für ausgezeichnete Qualität & Handwerkskunst, für Genuss für höchste Ansprüche aus den Gaben der Natur. Hergestellt in achtsamer Handarbeit während des gesamten Entstehungsprozesses.

| | | | |
|------------------|------|------|--------|
| Noccio Haselnuss | 33 % | 4 cl | 9,20 € |
|------------------|------|------|--------|

| | | | |
|--------------|-----|-----|--------|
| Quittenbrand | 45% | 4cl | 9,20 € |
|--------------|-----|-----|--------|

| | | | |
|---------------------------------|-----|-----|--------|
| Marillenbrand / Mirabellenbrand | 42% | 4cl | 9,20 € |
|---------------------------------|-----|-----|--------|

| | | | |
|------------------|-----|-----|--------|
| Zwetschgenwasser | 45% | 4cl | 9,20 € |
|------------------|-----|-----|--------|

| | | | |
|--------------|-----|-----|--------|
| Kirschwasser | 40% | 4cl | 9,20 € |
|--------------|-----|-----|--------|

| | | | |
|------------------|-----|-----|--------|
| Waldhimbeergeist | 40% | 4cl | 9,20 € |
|------------------|-----|-----|--------|

| | | | |
|-----------------------------|-----|-----|--------|
| Williams Christ Birnenbrand | 40% | 4cl | 9,20 € |
|-----------------------------|-----|-----|--------|

| | | | |
|---|-----|-----|--------|
| Schöner von Boskop Sortenreiner Apfelbrand | 42% | 4cl | 9,20 € |
|---|-----|-----|--------|

HeimatGenuss

Fugger Bierbrand



Dieser Bierbrand ist von der bayrischen Tradition des Bierbrauens inspiriert.

Der Brand wird aus reichhaltigem Bockbier bei der Brennerei Salzgeber destilliert.

Das Ergebnis ist ein malzig-geschmeidiges Edel-Destillat.

| | | | |
|--|-----|-----|--------|
| | 42% | 4cl | 8,20 € |
|--|-----|-----|--------|

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

Weine

Weinschorle (weiß oder rot)

0,25 l 4,20 €

0,5 l 7,90 €

Weißweine



Spätburgunder Blanc de Noir

Rebsorte: Spätburgunder

Trocken

Weingut: Kühling, Grundheim, Reinhausen

Der Wein: **Weißwein aus roten Trauben**, ohne Schalen vergoren. Feiner

Himbeerduft, unaufdringliche Säure, weicher Nachklang.

0,2 l 8,20 €

0,5 l 20,50 €

0,75 l 28,70 €



Lugana "Limne" STELVIN D.O.C.

Rebsorte: Trebbiano di Lugana

Trocken

Weingut: Tenuta Roveglia, Lombardei, Italien

Der Wein: grüne Früchte, Äpfel, beschwingt am Gaumen, sehr fruchtig

mit weicher Säure. Herrlicher Sommerwein.

0,2 l 9,40 €

0,5 l 23,50 €

0,75 l 32,90 €



Grauer Burgunder

Rebsorte: Grauburgunder

Trocken

Weingut: Bercher, Baden, Deutschland

Der Wein: gold-gelb, Zitrusfrüchte, reife Äpfel & Wiesenkräuter,

würzig mit nussiger Note, angenehme Säure.

0,2 l 8,20 €

0,5 l 20,50 €

0,75 l 28,70 €



Silvaner

Rebsorte: Silvaner

Halbtrocken

Weingut: Neef-Emmich, Rheinhessen

Der Wein: samtig & mild, mit sehr wenig Säure.

0,2 l 8,20 €

0,5 l 20,50 €



Riesling Kabinett Kühling

Rebsorte : Riesling

Lieblich

Weingut : Kühling, Grundheim, Reinhausen

Der Wein: Spannendes Spiel von Süße und Säure mit zarter

Spritzigkeit, Stachelbeere, Pfirsich mit einem Hauch Limette.

0,2 l 8,20 €

0,5 l 20,50 €

0,75 l 28,70 €

Roséwein



Rosado Floritura Rueda D.O.

Rebsorte: 100 % Tempranillo

Trocken

Weingut: Valdecuevas, Rueda, Spanien

Der Wein: intensive Aromen von roten Früchten, mit leichten herbalen & floralen Noten. Gute Säurestruktur, am Gaumen eher kräftig, geschmeidig & rund.

0,2 l 8,20 €
0,5 l 20,50 €
0,75 l 28,70 €

Rotweine



Spätburgunder Schmitt

Rebsorte: Spätburgunder

Trocken

Weingut: Bgm. Adam Schmitt, Mommenheim, Reinhausen

Der Wein: In der Nase: Himbeere & etwas Rauch. Im Mund: Waldbeeren, Wacholder, angenehme Säure & seidige Tannine, mittellanger Abgang.

0,2 l 8,60 €
0,5 l 21,50 €
0,75 l 30,10 €



Marcel & Anne

Rebsorte: Marselan

Trocken

Weingut: Les Vignerons de Camplong, Frankreich

Der Wein: Eine Kreuzung aus Cabernet Sauvignon & Grenache Noir. Die komplexe Nase enthüllt Aromen von roten Früchten, leicht vanillig. Ein voller, runder Wein, leicht lieblich mit sehr reichen Aromen.

0,2 l 9,30 €
0,5 l 23,20 €
0,75 l 32,50 €



Vin Rouge Vin de Pays d'Oc

Rebsorte: Syrah, Grenache, Carignan

Trocken

Weingut: Claude Val, Languedoc

Der Wein: schöne beerige Frucht, Kirschen & Johannisbeeren, nicht zu kräftig, toller Alltagswein.

0,2 l 8,20 €
0,5 l 20,70 €
0,75 l 28,70 €



Cinquenoci Primitivo Puglia IGP

Rebsorte: Primitivo

Trocken

Weingut: Tagaro

Der Wein: Fruchtbige & würzige Note, Präsenz von Pflaume & schwarzer Johannisbeere. Tief & langanhaltend am Gaumen.

0,2 l 9,30 €
0,5 l 23,20 €
0,75 l 32,50 €



Spätburgunder

Rebsorte: Spätburgunder

Halbtrocken

Weingut: Bgm. Adam Schmitt, Mommenheim, Reihessen

Der Wein: Duft nach roten Früchten mit einem Hauch Zimt. Weich & beerig mit zarter Restsüße. Am Gaumen: Pflaume. Würziger Abgang.

| | |
|--------|---------|
| 0,2 l | 8,20 € |
| 0,5 l | 20,50 € |
| 0,75 l | 28,70 € |

Dessertwein



Beerenauslese

Rebsorte: Welschriesling, Chardonnay

Süß

Weingut: Kracher

Der Wein: feine süße Tropfenfrüchte, Blütenhonig & frische Ananas, am Gaumen kraftvoll mit leichten Holztonen.

| | |
|---------|---------|
| 0,375 l | 41,30 € |
|---------|---------|

Flaschenweine

Fragen Sie gerne nach unserer großen Weinkarte, unserem „Goldenen Buch“.



Beverages & Pleasures

Any of our "Schmankerl" come along with some

HeimatGenuss

Delicious to eat

Soups, Salads & Appetizers

Seasonal soup

depending on the season & daily offer

€ 6.90

Small or large salad as side dish

with a selection of salad specialties, tomatoes, cress & house dressing

€ 7.90 / 10.90

Flamm bread

with crème fraîche, olive oil, garlic, fresh herbs & wild flowers

€ 8.40

Bavarian Spring rolls

filled with grilled cabbage, crispy roast pork, spring leek, root vegetables; with roasted onion crème & marinated lamb's lettuce

€ 14.90

Fitness salad

with various leaf and raw vegetable salads, fresh garden cress, cherry tomatoes, sunflower and pumpkin seeds, homemade falafel balls & roasted pesto

€ 17.90

Bavarian sausage salad

with red onions, pickles, cherry tomatoes, spring leek & fresh parsley

€ 13.90

Stained salmon fillet

with honey-mustard cream, apples, red onions & hash browns

€ 18.90

"Schnürschuh Brettl"

richly garnished snack plate with various cold cuts, regional cheese specialties, ham, cold roast, butter, horseradish, pickles & gherkins, onions & a small selection of bread

€ 16.90

Main Courses

Vegetarian

Melted Tyrolian Schltzkrapfen (dumplings)
with alpine cheese filling, spring onions, cherry tomatoes,
Parmesan & nut butter € 18.90

Allgäu cheese Spaetzle
with Spaetzle cheese from the region, roasted onions
& fresh chives € 14.90

Grilled vegetable Tortilla
with Ratatouille vegetables, fresh herbs, Feta cheese & sour crème;
with homemade Hummus & seasonal salad € 17.90

Homemade Kaspress- & Spinatknödel (cheese & spinach Dumplings)
in wild mushroom cream, with fresh spring onions,
tomatoes & pumpkin seed oil € 16.90

Vegan

Schnürschuh Bowl
with homemade falafel balls, oriental Ebly salad, Hummus, avocado,
sesame, cashew nuts, tomatoes, cucumber & marinated sprouts € 17.90

Fish

Cod fillet wrapped in savoy cabbage
on bouillon vegetables, tarragon potatoes, horseradish
sauce & bacon crusts € 28.90

Roasted salmon fillet
with parsley tossed potatoes, roasted almonds, spinach,
nut butter & lemon € 27.90

Meat

Baked Schnitzel "Vienna style"
with french fries, lemon & ketchup € 19.90

Cordon bleu from corn chicken
filled with hot-smoked ham, aromatic alpine cheese
& fresh chives, with french fries, lemon & ketchup € 23.90

Kässpätzlen Burger "Alpenhof"
with baked Kässpätzle Bun, grilled roast beef, lamb's lettuce,
onion chutney, jus & tomatoes € 18.90

Roast beef slices "Stroganoff style"
with mushrooms, spring onions, beetroot & fresh herbs
served with hash browns € 21.90

Oven-fresh Bavarian pork knuckle
with beer sauce, coleslaw & potato salad € 19.90

Glaced Rumpsteak
with BBQ-Jus, baked potato gratin, herb butter,
stewed tomato & beans with bacon € 28.90

"Zwiebelrostbraten"
medium grilled beef loin with Allgäu cheese Spaetzle,
red wine jus & roasted onions € 28.90

Pink roasted duck breast
with port wine jus, roasted red cabbage salad, marinated sprouts,
Physalis & sesame potatoes € 32.50

You wish to change a side-dish: € 2.50

Every extra side-dish: € 5.20

Tarte Flambée

"Petri Heil"

with horseradish cream, smoked salmon, camembert, cranberries, spring leeks, dill & cherry tomatoes

€ 16.90

"Tirol"

with pepper salami, alpine cheese, herb sour cream, cherry tomatoes & spring onions

€ 16.90

"Elsässer"

with crème fraîche, fresh chives, onions & bacon

€ 14.90

"Caprese"

with herb cream, tomatoes, mozzarella, pesto verde, parmesan, pine nuts & rocket

€ 15.90

Desserts

Plum crumble

with vanilla crumble, plum compote, lime cream & caramel ice cream

€ 8.60

Baked apple rings

with cinnamon sugar, wild berries, vanilla ice cream & whipped cream

€ 8.90

Sweet Tarte flambee

with marinated apples, roasted almonds, marzipan, curd & cinnamon sugar

€ 10.80

"Drunken" berry

hot wild berry ragout with a shot, vanilla ice cream & whipped cream

€ 8.20

Children's Menu

Crispy rolls

baked Tortilla slices filled with chicken breast,
carotte salad & herb quark dip

€ 9.90

Schnitzel "Alpenhof"

breaded Schnitzel "Vienna style" with french fries, lemon
& ketchup

€ 10.90

"Feast bowl"

small chicken steak with Kässpätzle, gravy & roasted onions

€ 11.90

"Gold Thaler"

three baked potato pancakes with apple sauce

€ 8.90

Childrens cup "Puppenkiste"

two scoops of vanilla ice cream, strawberry sauce,
chocolate crumble, whipped cream & Gummy bears

€ 5.90

Ice Cream

Please ask our service team about the ice cream flavors
& the sundae of the week.

Price per scoop of ice cream

€ 2.20

Beverages

Aperitif, Sparkling Wine & Wine

| | | |
|---|--------|------------|
| Hugo | | € 8.90 |
| Aperol-Spritz (Aperol, sparkling wine, water & a slice of orange) | | € 8.90 |
| Lillet-Spritz (Wine liqueur from oranges & citrus fruits, sparkling wine, water & wild berries) | | € 8.90 |
| Italicus-Spritz (Bergamot liqueur, sparkling wine, water, rosemary & lemon) | | € 8.90 |
| Sparkling Wine Housebrand – glas | 0.1 l | € 5.20 |
| Sparkling Wine Housebrand – bottle | 0.75 l | € 23.20 |
| Champagne | | on request |

Soft Drinks

| | | |
|---|-------|--------|
| Homemade Lemonade | 0.3 l | € 4.90 |
| Coca Cola / Fanta *1, 3, 9 | | |
| Cola Zero *1, 3, 9, 11, 12 | | |
| Orange-Coke Mix / Lemonade white *1, 3 | 0.2 l | € 3.90 |
| | 0.5 l | € 4.90 |
| Thomas Henry Bitter Lemon / Tonic Water *10 | 0.2 l | € 3.90 |

Mineral Waters

| | | |
|----------------------------|--------|--------|
| Adelholzener Mineral Water | 0.25 l | € 3.90 |
| still or sparkling | 0.5 l | € 4.90 |
| | 0.75 l | € 6.40 |

Fruit Juices

| | | |
|---|-------|--------|
| For example: Apple, orange, multivitamin, currant | 0.2 l | € 4.20 |
|---|-------|--------|

Spritzers

| | | |
|--|-------|--------|
| For example: Apple, orange, multivitamin, rhubarb, currant | 0.2 l | € 3.90 |
| | 0.5 l | € 4.90 |

HeimatGenuss

Beer

| | | |
|--|--------|--------|
| Hacker Pschorr Gold (draught beer) | 0.5 l | € 5.20 |
| Hacker Pschorr unfiltered, non-alcoholic | 0.5 l | € 5.20 |
| Hacker Münchener Dunkel (dark beer) | 0.5 l | € 5.20 |
| Radler (Beer with lemonade) | 0.5 l | € 5.20 |
| Paulaner Weizen, dark, light or bright | 0.5 l | € 5.20 |
| Russ (Weizen with lemonade) | 0.5 l | € 5.20 |
| Cola-Weizen (Weizen with Coke) | 0.5 l | € 5.20 |
| Paulaner Weizen non-alcoholic | 0.5 l | € 5.20 |
| Fürstenberg Premium Pils | 0.33 l | € 4.90 |

Coffee & Co.

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

| | |
|---|--------|
| Cup of coffee / Cup of Haag decaffeinated | € 3.60 |
| Cannikin of coffee / Cannikin of coffee decaffeinated | € 6.40 |
| Espresso *9,8 | € 3.20 |
| Espresso Doppio *9,8 | € 5.40 |
| Espresso Macchiato *9,8 | € 3.60 |
| Latte Macchiato *9,8 | € 5.20 |
| Cappuccino *9,8 | € 4.20 |
| White coffee *9,8 | € 5.20 |
| Pot of hot chocolate | € 5.20 |

Tea

| | | |
|---|----------|--------|
| Black, chamomile, peppermint, rose hip, hibiscus & fruits | Cup | € 3.60 |
| | Cannikin | € 6.40 |

How about a piece of cake for coffee or tea? Please ask us for the daily recommendations.

Bitters

| | | | |
|--------------|------|------|--------|
| Jägermeister | 35 % | 4 cl | € 7.20 |
| Ramazzotti | 32 % | 4 cl | € 7.20 |
| Underberg | 49 % | 2 cl | € 7.20 |

Pure

| | | | |
|---------------|------|------|--------|
| Obstler | 38 % | 4 cl | € 7.20 |
| Wodka Absolut | 40 % | 4 cl | € 7.20 |
| Enzian | 40 % | 4 cl | € 7.20 |
| Bacardi Rum | 38 % | 4 cl | € 7.20 |



Alpenhof Gin

A classic London Dry Gin made from 13 ingredients. Especially put together for us by August Gin, based in Augsburg. Our in-house gin has a fine juniper note, taste of oranges, slightly cinnamon & nutmeg, but also of quince & bitter orange.

| | | |
|------|------|--------|
| 43 % | 4 cl | € 7.90 |
|------|------|--------|

Creme Liqueur

| | | | |
|-----------------------------|------|------|--------|
| Bailey Original Irish Creme | 17 % | 4 cl | € 7.20 |
|-----------------------------|------|------|--------|

Brandy

| | | | |
|--------------|-----|------|--------|
| Asbach Uralt | 38% | 4 cl | € 7.20 |
| Metaxa **** | 38% | 4 cl | € 7.20 |

Cognac

| | | | |
|-------------------------|-----|------|--------|
| Hennessy fine de Cognac | 40% | 4 cl | € 8.20 |
| Chateau de Montifaud | 40% | 4 cl | € 9.10 |

Whisky

| | | | |
|----------------------|-----|------|--------|
| Malt | | | |
| Glenfiddich 12 Jahre | 40% | 4 cl | € 8.20 |

| | | | |
|---------------|-----|------|--------|
| Scotch Whisky | | | |
| Dimple | 40% | 4 cl | € 8.20 |

| | | | |
|---------------|-----|------|--------|
| Irish Whisky | | | |
| Tullamore Dew | 40% | 4 cl | € 8.20 |

| | | | |
|------------|-----|------|--------|
| Bourbon | | | |
| Four Roses | 40% | 4 cl | € 8.20 |

Salzgeber Brände

The Salzgeber distillery, based in the wonderful Allgäu, has existed since the 1950s. It stands for excellent quality and craftsmanship, for enjoyment of the highest demands from the gifts of nature. Manufactured carefully by hand throughout the entire creation process.

| | | | |
|--|------|------|--------|
| Noccio Hazelnut | 33 % | 4 cl | € 9.20 |
| Quittenbrand (made of quince) | 45% | 4 cl | € 9.20 |
| Marillenbrand (made of apricot) | 42% | 4 cl | € 9.20 |
| Mirabellenbrand (made of Mirabelle) | 42% | 4 cl | € 9.20 |
| Zwetschgenwasser (made of plums) | 45% | 4 cl | € 9,20 |
| Kirschwasser (made of cherries) | 40% | 4 cl | € 9.20 |
| Waldhimbeergeist (made of raspberries) | 40% | 4 cl | € 9.20 |
| Williams Christ Birnenbrand (made of pears) | 40% | 4 cl | € 9.20 |
| Schöner von Boskop (made of apples) | 42% | 4 cl | € 9.20 |

HeimatGenuss

Fugger beer brandy



This beer brandy is inspired by the Bavarian tradition of beer brewing. The brandy is distilled from a rich & strong beer at the Salzgeber distillery. The result is a malty, smooth fine distillate.

42% 4cl € 8.20

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

Wines

| | | |
|------------------------------|--------|--------|
| Winespritzers (white or red) | 0.25 l | € 4.20 |
| | 0.5 l | € 7.90 |

White Wines



Pino Noir, Blanc de Noir

Grape variety: Pino Noir

Dry

Winery: Kühling, Grundheim, Rheinhessen

The wine: white wine from red grapes, fermented without skins. Fine raspberry scent, unobtrusive acidity, soft aftertaste.

| | |
|--------|---------|
| 0.2 l | € 8.20 |
| 0.5 l | € 20.50 |
| 0.75 l | € 28.70 |



Lugana "Limne" STELVIN D.O.C.

Grape variety: Trebbiano di Lugana

Dry

Winery: Tenuta Rovaglia, Lombardia, Italy

The wine: green fruits, apples, lively at the palate, really fruity, soft saueriness.

Perfect summer wine.

| | |
|--------|---------|
| 0.2 l | € 9.40 |
| 0.5 l | € 23.50 |
| 0.75 l | € 32.90 |



Grauer Burgunder

Grape variety: Grey Burgundy

Dry

Winery: Bercher, Baden, Germany

The wine: golden & yellow, citrus fruits, rape apples, meadow herbs, spicy with a nutty note, lovely saueriness.

| | |
|--------|---------|
| 0.2 l | € 8.20 |
| 0.5 l | € 20.50 |
| 0.75 l | € 28.70 |



Silvaner

Grape variety: Silvaner

Half-Dry

Winery: Neef-Emmich, Rheinhessen

The wine: velvety & mild, with very less sourness.

| | |
|-------|---------|
| 0.2 l | € 8.20 |
| 0.5 l | € 20.50 |



Riesling Cabinet Kühling

Grape variety : Riesling

Lovely

Winery : Kühling, Grundheim, Reinhessen

The wine: exciting game of sweetness & sourness with liveliness, peach & lime.

0.2 l € 8.20
0.5 l € 20.50
0.75 l € 28.70

Rosè Wines



Rosado Floritura Rueda D.O.

Grape variety: 100 % Tempranillo

Dry

Winery: Valdecuevas, Rueda, Spanien

The wine: intense aromas of red fruits, with light herbal & floral notes.

Good acid structure, rather strong on the palate, supple & round.

0.2 l € 8.20
0.5 l € 20.50
0.75 l € 28.70

Red Wines



Spätburgunder Schmitt

Grape variety: Pino Noir

Dry

Winery: Bgm. Adam Schmitt, Mommenheim, Reinhessen

The wine: in the nose: raspberry & smoke. In the mouth: wild berries, juniper, nice sourness & silky tannins.

0.2 l € 8.60
0.5 l € 21.50
0.75 l € 30.10



Marcel & Anne

Grape variety: Marselan

Dry

Winery: Les Vignerons de Camplong, France

The wine: a mix from Cabernet Sauvignon & Grenache Noir.

Red fruits, a little bit vanilla. A round wine, lovely & full of flavors.

0.2 l € 9.30
0.5 l € 23.20
0.75 l € 32.50



Vin Rouge Vin de Pays d`Oc

Grape variety: Syrah, Grenache, Carignan

Dry

Winery: Claude Val, Languedoc

The wine: beautiful berry fruits, cherries & currants, not too heavy. Perfekt daily wine.

0.2 l € 8.20

0.5 l € 20.70

0.75 l € 28.70



Cinquenoci Primitivo Puglia IGP

Grape variety: Primitivo

Dry

Winery: Tagaro

The wine: Fruity & spicy note, touch of plums & black currant.

0.2 l € 9.30

0.5 l € 23.20

0.75 l € 32.50



Spätburgunder

Grape variety: Pino Noir

Half-Dry

Winery: Bgm. Adam Schmitt, Mommenheim, Reinhessen

The wine: Smell of red fruits with a bit of cinnamon. Soft & a taste of berries with some rest sweetness.

0.2 l € 8.20

0.5 l € 20.70

0.75 l € 28.70

Dessert Wine



Beerenauslese

Grape variety: Welschriesling, Chardonnay

Sweet

Winery: Kracher

The wine: fine sweet tropical fruits, blossom honey & fresh pineapple, powerful on the palate with light wood tones.

0.375 l € 41.30

Bottled Wines

Please ask for our „Golden Book“.