

Hüttenspezialitäten auf Vorbestellung



Jagdhütten-Käse-Fondue ab 3 Personen

dazu Weiß- und Bauernbrot, frisches Obst und Gemüse
pro Person 15,80



Original alpenländisches Raclette für 5-20 Personen

Geschmolzener Raclettekäse vom Grill zum Abschaben, dazu hausgeräucherte Schinken- und Speckspezialitäten, Obst und marinierte Paprika, Pellkartoffeln und Bauernbrot

pro Person 17,50

(nicht verzehrter Käse wird wieder abgeräumt!)

Allgäuer Forellen- spezialitäten

Knoblauchforelle

mit eingelegtem Knoblauch gefüllt, in Gewürzbutter gebraten, dazu reichen wir Ofenkartoffel mit Kräuterdipp oder Petersilien-Butterkartoffeln

16,50

Hüttenforelle vom Grill

mit Marktgemüse aus dem Wok, dazu reichen wir Ofenkartoffel mit Kräuterdipp oder Petersilien-Butterkartoffeln

16,90

Aperitifs

Ramazzotti Rosato

leckere Spritzalternative – mit spritzigem Chardonnay und energetisiertem Tafelwasser aufgefüllt

0,1 l 2,50
0,25 l 4,50

Apfelspritz

Roner Pomé Apfellokör
Grüner Limettensirup mit Chardonnay und energetisiertem Tafelwasser aufgefüllt

0,1 l 2,50
0,25 l 4,50

Lillet Berry

0,25 l 4,50

Hugo

0,1 l 2,50
0,25 l 4,50

Suppen und Magedrejar

Allgäuer Griesnockerlsuppe

kräftige Rindfleischsuppe mit feinen Griesnockerln und Gemüsestreifen

4,40

Allgäuer Hüttensuppe

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Brätknödeln und Brätstrudel

4,50

Allgäuer Bergkäse

goldgelb gebacken, mit Preiselbeerschaum, Toastbrot und Früchten garniert, auch als Hauptgericht (große Portion) erhältlich

7,50
11,80

Portion Knoblauchbrot

3 Scheiben Baguette mit Kräuterknoblauchschaum überbacken

3,50

Knackige Salate

Bunte Blattsalate

an Kartoffel-Joghurt-Dressing

4,30

Gemischter Salatteller

verschiedene Rohkostsalate der Saison sowie bunte Blattsalate an Kartoffel-Joghurt-Dressing

4,90

auch als große Salatschüssel

9,80

Grill- und Pfannen-gerichte

Hütten-Currywurst ^{1,2,4}

extra lang, vom Grill, an pikanter Currysoße, dazu Pommes frites

7,50

Schnitzel Wiener Art

gebratenes Landschweineschnitzel in Knusperpanade, dazu Pommes frites

12,80*

Kranzegger Zwiebelrostbraten

deftiges Steak von der Rinderlende, nach Wunsch gebraten, an Dunkelbiersoße mit Röstzwiebeln, Pommes frites und würzigen Speckbohnen ^{1,4}

18,80

Wilderer-Teller

Schweinefiletmedaillons vom Grill auf Baguettescheiben mit Emmentaler und Kräuterschaum überbacken, sowie gartenfrische, gemischte Salate

14,20*

Kranzegger Filettopf

gegrillte Schweinefiletmedaillons auf Eierspätzle mit feiner Rahmsoße und geriebenem Alpkäse überbacken

13,90*

Jagdhütten-Grillteller

gegrillte Filetmedaillons vom Rind und Schwein an verschiedenen Grillsoßen mit Allgäuer Kässpätzle, dazu überbackene Tomate, Speckbohnenbündchen ^{1,4} und Grillwurst ^{1,2,4}

15,90*

Vitaminteller

gegrilltes Putensteak mit hausgemachter Gewürzkräuterbutter und gartenfrischen, gemischten Salaten

12,80

Sportlerteller

deftiges Steak von der Rinderlende mit hausgemachter Gewürzkräuterbutter und gartenfrischen, gemischten Salaten

18,80

Großmutter's Spätzleküche

Allgäuer Kässpätzle

Eierspätzle mit würziger Alp-Käsemischung sowie gerösteten Butterzwiebeln

7,90*

Allgäuer Schlemmerkässpätzle

grüne Kräuter-Kässpätzle mit frischen Champignons und Lauchzwiebeln, dazu Butterzwiebelschmelze (gibt's id allad)

8,90*

Allgäuer Brotzeit

Rustikales Käsbrot

mit gereiftem Allgäuer Bergkäse und Zwiebelringen bunt garniert

6,50

Kranzegger Rauchschnittenbrot

mit Essigurke und Meerrettich

6,50

Allgäuer Wurstsalat

mit Lyonerwurst ^{1,3,4} – und Emmentalerkäsestreifen, Essigurke, Zwiebelringen und hausgebackenem Bauernbrot

7,80

Heiße Hüttenseele

reichlich belegt mit feinem Kochschinken ^{1,3,4}, Salami, Tomaten und Emmentalerkäse, im Ofen überbacken, garniert mit Blattsalat und Hüttendipp

5,80

Rustikaler Hüttenfladen

resche Hüttenpizza mit Sauerrahm, Lauchzwiebeln, Ruccola, würzige Alpkäsemischung und Mozzarella

a g'herige Portion

11,20

(gerne auch ohne Speck)

Lieber Gast, für Umbestellungen erlauben wir uns einen Aufpreis von 1 Euro zu erheben. Alle Speisen mit einem „*“ sind für 1 Euro günstiger als kleinere Portion erhältlich.



Apfelküchle

3 Stück, goldgelb gebacken, mit Zimt-Zucker, cremigem Vanilleeis^{2,3} und Schlagsahne



Desserts

Nussnudeln

feine Topfennudeln mit Quark im Haselnussmantel an Vanillesoße²

6,20

7,50

Eiskarte

Gemischter Eisbecher

mit Sahne

3,50

4,00

Für d' süße „Gluscht“

große Solokugel Eis Ihrer Wahl mit Caramel-Sauce mit Amarena-Kirsch-Sauce mit Baileys Portion Sahne

2,00

2,70

2,70

3,50

1,00

Kindertraum

bunt garnierte Eismaus mit 2 Kugeln Eis und Sahne

4,20

Spaghetti-Eis

Cremiges Vanilleeis mit Sahne, Kirschsauce und weißen Schokostreuseln

5,50

Grüntengipfel

Cremiges Vanilleeis mit Eierlikör, Sahne, Haselnusskrokant und Tobleronespitzen

6,20

Afogato

Espresso mit cremigem Vanilleeis

3,00

Doppelter Afogato

4,30

Kirschbussert

cremiges Kirschsahne- und Vanilleeis mit Amarenakirschen und Sahne

6,50

Giottobecher

gemischtes Milchspeiseeis mit Giottokugeln, Nusslikör und Sahne

6,20

Eis Latte Macchiato

Eis Schokolade, Eis Schokochino

mit Tupper Sahne

jeweils mit cremigem Vanilleeis

0,30 l

5,00

Alpen Dolce Vita

Allgäuer Joghurt- und Holundereiscreme mit Ramazzotti Rosato, Sahne und Schokominzblättchen

5,50

7,20

Schoko Nusser

Walnuss- und Pistazieneiscreme mit Schokoladensauce, Sahnehaube und Schokocrossies

6,20

6,70

Jogi-Becher

femischte Milcheiscreme mit frischem Naturjoghurt, Sahnehaube und Yogurette

3,00

6,80

Der krönende Abschluss

Prinz

Hausschnaps

Obstbrand mit Marille

34%

2 cl

2,60



Alte Waldhimbere

im Holzfass gelagerte Hüttenspezialität

41%

3,20

Zürbentlikör „Zürbala“

30%

3,00

Haselnuss-Schnaps

40%

3,00

Italiener

2 cl

Ramazzotti auf Eis und Zitrone

30%

3,00

Grappa vom Maestro Castagner (Veneto) sehr mild aromatisch

38%

3,00

Kräuter

2 cl

Fernet Branca

42%

2,70

Jägermeister

35%

2,40

Allgäuer Kräuterliköre aus 40 Kräutern

38%

2,70

Klare

Südtiroler Williams-Christ Willi mit Birne

40%

2,60

40%

3,00

Blutwurz

bayerischer Kräuterlikör, brennend serviert

50%

3,00

Getränke

Alkoholfrei

	0,3 l	0,5 l
Almdudler	3,10	
Orangenlimonade ²	2,50	3,20
Cola ^{2,8}	2,50	3,20
Zitronenlimonade	2,20	2,80
Cola-Mix ^{2,8}	2,50	3,20
Bitter Lemon	2,70	3,90
Coca cola light ^{2,7,8}	3,10	
Karamalz	2,80	
Red Bull ^{2,7}	4,00	
Bionade Holunder	3,20	

Mineralwasser

Tafelwasser, belebt nach Grander® und bio-energetisiert nach Ruth und Johann® 0,30 l	1,50	0,50 l	2,80
Allgäuer Wasser, medium		0,75 l	4,50
Stilles Wasser, belebt nach Grander® und bio-energetisiert nach Ruth und Johann® 0,30 l	1,30	0,50 l	2,00

Fruchtig frisch

	0,3 l	0,5 l
Apfelsaft, 100% Fruchtanteil	2,60	
Orangensaft, 100% Fruchtanteil	2,60	
Johannisbeersaft, Nektar, 30% Fruchtanteil	2,70	
Maracujasaft	2,80	
Traubensaft	2,60	
Saftschorle nach Wahl	2,50	3,20
Holunderschorle	2,50	3,20

Brauereidorf - Biere

vom Fass

	0,3 l	0,5 l
Engelbräu Urtyp Hell		3,10
Zötler Hefeweizen Hell	2,70	3,30
Zötler Hefeweizen alkoholfrei	2,70	3,30

aus der Flasche

	0,3 l	0,5 l
Bernardi Gigglstüner – Märzen naturtrüb in der Bügelverschlussflasche	2,90	
Zötler Hefeweizen Dunkel		3,30
Zötler Pils	2,70	
Zötler Hefeweizen alkoholfrei		3,30
Zötler alkoholfrei	2,70	
Zötler Leichtes Weizen		3,30
Zötler Korbinian		3,30

Spritzige Durstlöcher

Radler (Urtyp Hell mit Zitronenlimonade)	3,00
Russ (Hefeweizen mit Zitronenlimonade)	3,30
Alkoholfreier Russ	3,30

Was Heißes

Heiße Schokolade – mit Milchschaum	2,80
Lumumba – heiße Schokolade mit Rum oder Amaretto	4,50
Haferl Jägertee	4,00
Glas Glühwein	3,50

Kaffeespezialitäten

von Seeberger – frisch gemahlen und gebrüht

Tasse Kaffee Creme	2,20
Große Schüssel Kaffee Creme	3,20
Espresso – klein, stark, schwarz	2,00
Latte Macchiato	3,20
Chococcino	3,20
Schüssel Cappuccino mit Milchschaum	3,20
Schüssel Milchkaffee	3,20
Lustiges Häfele – Latte mit Baileys	4,20
Haferl Getreidekaffee (Bühler) mit Milchschaum oder Sahne	3,00



– Alle Kaffeegetränke auch koffeinfrei möglich –

Teespezialitäten

von Eilles

loser Blatt-Tee im Aroma-Diamantbeutelchen serviert

English select Ceylon

Spitzen Blatt-Tee aus dem Hochland der Insel Sri Lanka (Ceylon), mit frischem, feinherbem Aroma und typisch goldbrauner Tassenfarbe. Zu jeder Tageszeit beliebt und von den Engländern gern mit Milch getrunken. Ziehzeitempfehlung: 3 – 4 Minuten

0,33 l

2,90

Sommerbeeren

Eine Komposition aus sommerlichen Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Holunderbeeren, die mit Erdbeer-Himbeer-Sahne-Aroma verfeinert wurde. Sehr erfrischend! Ziehzeitempfehlung: 5 – 8 Minuten

0,33 l

2,90

Kräutergarten

Wohltuende Kräutermischung aus Lemongras, Rooibos, Nanaminze, Fenchel, Süßholzwurzel, Zimt, Heidelbeeren und Kamille. Ziehzeitempfehlung: 5 – 8 Minuten

0,33 l

2,90

Pfefferminzblätter

Besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter. Der anregende Genuss ist wohltuend für Magen und Atemwege. Ziehzeitempfehlung: 5 – 8 Minuten

0,33 l

2,90

Rooibos Vanilla

Südafrikanischer Rotbusch, versetzt mit Vanillestückchen und Vanillearoma, hat eine süße Geschmacksnote, kupferrote Tassenfarbe, kaum Gerbstoffe und kein Koffein. Einfach lecker! Ziehzeitempfehlung: 5 – 8 Minuten

0,33 l

2,90

Himmlicher Glückstee

Yogi-Tee – ayurvedische Kräuter- und Gewürztee-Mischung, aromatisiert

0,33 l

2,70

Bio Ingwer Wasser

0,33 l

2,60

Flaschenweine

Weißweine

Pfalz

Darting Riesling Kabinett

trocken, 2015, Ungsteiner Weilberg 0,75 l 18,-

Südtirol

Südtiroler Chardonnay DOC

Qualitätswein, Erz. Abf. Alois Lageder
trocken, feinfruchtig, ausgeprägter Chardonnay
aus den Spitzenlagen von Alois Lageder 0,75 l 24,-

Rotweine

Spanien

Lanestra Tempranillo

trocken, fruchtig, typisch spanisch 0,75 l 17,-

Südtirol

Südtiroler Cabernet Riserva DOC

Qualitätswein, Erz. Abt. Weinkellerei Walch, Tramin
trocken, dunkelgranat, kräftig, voll im Geschmack,
Holzfassausbau 0,75 l 23,-

Offene Bio-Weine

Bio Hirschhof Westhofener Riesling

trocken, feinfruchtiger Riesling,
Aromen von Apfel, herzhaft 0,20 l 5,90

Bio Hirschhof Westhofener Steingrube Dornfelder

trocken, würzig, gehaltvoll,
Evocin 0,20 l 5,90



Das aktuelle Sortiment unserer Original-Jagdhütten-Spezialitäten finden Sie in den Schaukästen im Eingangsbereich sowie im Durchgang zum Geißstadl. Unser freundliches Servicepersonal beantwortet gerne Ihre Fragen und nimmt Ihre Bestellung entgegen.

Bienenphilosophie

Bienen tragen einen großen Teil zur Erhaltung der Vielfalt und Schönheit unserer Allgäuer Landschaft bei. Bestäuben und befruchten sie doch über 80 % der heimischen Blütenpflanzen.

Die Hochwertigkeit des Oberallgäuer Honigs verdanken wir vor allem auch der großen Pflanzenvielfalt auf ungespritzten, naturbelassenen Wiesen und Feldern, was in den meisten Kulturlandschaftsgebieten nicht mehr der Fall ist.

Es ist uns eine große Freude, gemeinsam mit den fleißigen Bienen unseren Beitrag zur Erhaltung unserer Heimat leisten zu dürfen.

Mir wünschd viel Froid beim Genießen unseres Honigs.



Ausgesuchte, erlesene Weine!

Offene Weißweine

Hauswein

Frisch, fruchtig, leicht, trocken 0,2 l 3,40

Pfalz, Weingut Jergenmüller Grauer Burgunder

Frisch, beschwingt, ohne Schwere, trocken 0,2 l 4,30

Rheinhessen

Alzeiger Sybillestein Kabinett

Prädikatswein, WG Albig; mild & fruchtig 0,2 l 3,40

Südtirol

Südtiroler Chardonnay DOC

Qualitätswein, Weinkellerei Walch, Tramin trocken, fruchtig, frisch 0,2 l 3,80

Venetol/Italien

Pinot Grigio IGT Zonin

Weinkellerei Zonin, Gambellara; trocken, würzig, rund, feinfruchtig im Geschmack 0,2 l 4,20

Österreich

Augustiner Konvent Grüner Veltiner

Qualitätswein, Chorherren Klosterneuburg – Stiftsweingut trocken, frisch, belebende Säure 0,2 l 3,90

Rheinhessen

Bretz Riesling Halbtrocken

feinfruchtig leichter aprikosenduft 0,2 l 4,80

Offene Roséweine

Pfalz, Weingut Jergenmüller

Portugieser Weißherbst

Saftig, spritzig und mild 0,2 l 4,20

Offene Rotweine

Hauswein

Trocken, weich, angenehm 0,2 l 3,40

Pfalz, Weingut Jergenmüller Spätburgunder

Rund, samtig, kräftig, trocken 0,2 l 4,30

Pfalz, Weingut Jergenmüller

Dornfelder

Der Allrounder, feine harmonische Beerenfrucht, halbtrocken 0,2 l 4,20

2009

Rioja Glorioso Crianza Palacio DO

Qualitätswein, Erz. Abf. Bodegas Palacio trocken, brillantes Rubinrot, Duft nach Obst, Zimt & Röstaromen langer Abgang aber nicht schwer 100% Tempranillo 0,2 l 4,30

Südtirol

St. Magdalener Classico DOC

Qualitätswein, Wilhelm Walch, Tramin trocken, sattes Kirschrot, weich und angenehm im Abgang, Cuvée Vernatsch mit Lagrein Dunkel im großen Holzfass aus Slowenischer Eiche ausgebaut 0,2 l 4,30

Abruzzen/Italien

Montepulciano d'Abruzzo

Weinkellerei Zonin trocken, würzig, vollmundig 0,2 l 3,70

Österreich

Zweigelt Markgraf

Qualitätswein, Chorherren Klosterneuburg – Stiftsweingut trocken, weich, rund, Mittelburgenland 0,2 l 3,90



Die offenen Weine sind gerne auch in 0,5 l erhältlich!