



*Schön, dass Sie da sind!*

Griaßt's Eich sagt der Allgäuer –  
Herzlich Willkommen in unserer liebevoll-rustikalen und  
urgemütlichen Alpe Untere Schwande.

Unsere Speisekarte ist eine Hommage an einen der schönsten  
Landstriche auf dieser Erde und an die Allgäuer Küche,  
denn wir lieben und leben das Allgäu.

Deftige Brotzeiten, Klassiker aus Omas Kochtopf und süße Versuchungen sind  
ein wahrer Genuss und genau die richtige Stärkung während einer Wanderung  
durch die malerische Allgäuer Landschaft.

Für kleine Feiern, wie Hochzeiten, freie Trauungen, Geburtstage, Taufen,  
Tagungen und Teambuildings bieten wir Ihnen einen einmaligen Ort mit  
unvergesslichen Erlebnissen.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt  
mit kulinarischen Höhepunkten.

Ihre Familie Lerch & Zwicker  
sowie Hoteldirektor Pascal Woerlé

# Allgäuer Hochgenuss

## WURSTSALAT

Leberkäsestreifen <sup>G,7</sup>, Zwiebeln, Gurken <sup>J</sup> und ofenfrisches Bauernbrot <sup>A,M</sup> € 8,90

## ALLGÄUER WURSTSALAT MIT BERGKÄSE

Leberkäsestreifen <sup>7</sup>, Allgäuer Bergkäse <sup>G</sup>, Zwiebeln, Gurken <sup>J</sup> und ofenfrisches Bauernbrot <sup>A,M</sup> € 9,80

## SAURER KÄSE

Zwiebeln und Gurken <sup>J</sup> € 8,90

## SALATSCHÜSSEL MIT:

Hausgemachtem Dressing <sup>J</sup> € 9,00

Hausgemachtem Dressing und Putenstreifen <sup>J</sup> € 12,00

Hausgemachtem Dressing, Avocado und Bergkäse <sup>G,J</sup> € 12,00

## 1 PAAR WIENERLE

Ofenfrisches Bauernbrot <sup>A,M</sup> und Senf <sup>J</sup> € 5,50

## 1 PAAR WEISSWÜRSTE

Brezel <sup>A,M</sup> und süßer Senf <sup>J</sup> € 6,50

»Bloß it hudla, in der Ruhe liegt die Kraft!«

... oder ma könnt' au saga: Bloß it hudla, wenn's pressiert,  
dann goht's am schnellschta!

(Übersetzung: Nur keine Eile, in der Ruhe liegt die Kraft!)

## Suppen

### ALLGÄUER KÄSESUPPE <sup>G,I</sup>

Dazu ofenfrisches Bauernbrot <sup>A,M</sup>

€ 7,00

### GULASCHSUPPE <sup>A,7</sup>

Dazu ofenfrisches Bauernbrot <sup>A,M</sup>

€ 7,50

### OMA ROSIS Eintopf – PICHELSTEINER <sup>I</sup>

Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Lauch, Zwiebeln und Wirsing

€ 9,80

## Genuss Brotzeit

### STÜCK KÄSE (120G) NACH WAHL AUS DER EMPFEHLUNGSKARTE <sup>G</sup>

Ofenfrisches Bauernbrot <sup>A,M</sup>, Butter <sup>G</sup>, passende Senfsorte <sup>J</sup>

ab € 8,00

### EINE KLEINE REISE DURCH DIE KÄSEMANUFAKTUR <sup>G</sup>

5 verschiedene Käsesorten (gesamt 160g) und Auswahl an Senfsorten <sup>J</sup>

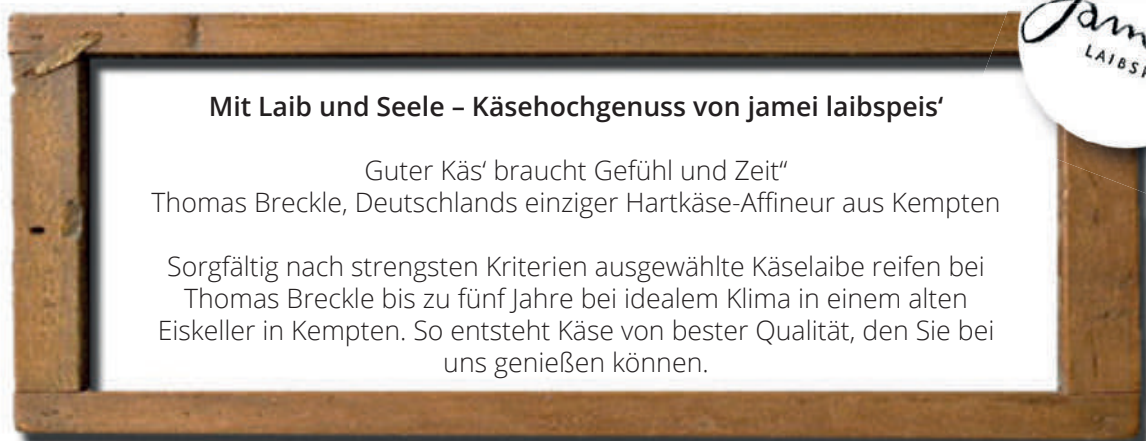
1 Pers. € 13,00

### SCHWANDENBRETT

Allgäuer Schinken <sup>I,J,L</sup>, Leberwurst im Glas <sup>I,J,L</sup>, Landjäger <sup>I,J,L</sup>, Bergkäse <sup>G</sup>,  
Obatzda <sup>G</sup> und Butter <sup>G</sup>

1 Pers. € 12,00

2 Pers. € 19,80



# Unser Brotzeit-Highlight



*Sie haben die Wahl:*

- ALLGÄUER:** Obatzda <sup>G</sup>, Zwiebeln und Allgäuer Schinken <sup>U,L</sup>
- DETOX:** Kräuterfrischkäse <sup>G</sup> und Avocado
- HÜTTENSCHMAUS:** Kartoffeln, Zwiebeln, Bergkäse <sup>G</sup> und Allgäuer Schinken <sup>U,L</sup>
- MEDITERRAN:** Kräuterfrischkäse <sup>G</sup>, mediterranes Gemüse, Bergkäse <sup>G</sup> und Putenstreifen

## Kuchen

### **WARMER APFELSTRUDEL** <sup>A,G,H,M</sup>

Mit Sahne <sup>G</sup>

€ 5,50

Mit Vanillesauce <sup>G</sup>

€ 5,50

### **HAUSGEMACHTE KUCHEN VON UNSEREM ALP-CHEF** <sup>A,C,F,G,H</sup>

€ 4,00

Mit Sahne <sup>G</sup>

€ 4,70

## Unsere Durstlöcher

Krumbach naturell oder medium	0,5 l	€ 3,50
Zötler Heugäuer		
Apfel-Johannisbeere-Bergwiesenheu	0,33 l	€ 3,50
Apfel-Traube-Bergwiesenheu	0,33 l	€ 3,50
Apfelsaftschorle (naturtrüb)	0,5 l	€ 4,50
Johannisbeersaftschorle	0,5 l	€ 4,50
Holunderblütenschorle	0,5 l	€ 4,50
Alpin Spritz <sup>L</sup>		
Italicus, Holundersirup, Apfelsaft, Sekt	0,2 l	€ 7,50
Auch alkoholfrei ohne Italicus und mit alkoholfreiem Sekt		

## Spirituosen

Bodensee Obstler – Steinhauser	2 cl	€ 3,50
Bodensee Williams – Steinhauser	2 cl	€ 3,50
Allgäuer Edel Gebirgs-Enzian – Enzianbrennerei Turra	2 cl	€ 4,00
Giare Grappa Chardonnay – Distilleria Marzadro	2 cl	€ 7,50

## Bier

Zötler Bayrisch Hell <sup>A</sup>	0,5 l	€ 4,50
Radler <sup>A</sup>	0,5 l	€ 4,50
Hefeweizen <sup>A</sup>	0,5 l	€ 4,50
Alkoholfreies Hefeweizen <sup>A</sup>	0,5 l	€ 4,50

# Kaffeespezialitäten

Café Crème <sup>8</sup>	€ 3,20
Cappuccino <sup>G,8</sup>	€ 3,50
Espresso <sup>8</sup>	€ 2,90
Espresso Macchiato <sup>G,8</sup>	€ 3,20
Milchkaffee <sup>G,8</sup>	€ 3,50
Latte Macchiato <sup>G,8</sup>	€ 3,50
Tasse heiße Schokolade mit Sahne <sup>G</sup>	€ 4,00
Tasse Tee (Früchtetee / Wiesenkräuter / Grüner Tee – Sencha Bloom / Schwarzer Tee – Assam oder Earl Grey)	€ 3,20
Glühwein / Punsch / Jagertee	€ 4,00



# Allergene und Zusatzstoffe

## **A – Glutenhaltiges Getreide**

z.B. Teigwaren, Flädle/Frittaten, Semmelbrösel, Brot, Gebäck, Torten, Kuchen, Bier, Backerbsen, Kakaotränke, Sojasauce

## **B – Krebstiere und deren Erzeugnisse**

z.B. Crevetten, Fluss- und Taschenkrebse, Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps, Scampi

## **C – Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**

z.B. Löffelbiskuits, Baiser, Torten, Kuchen, Gebäck, Eiscreme, Saucen (z. B. Sauce Hollandaise), Mayonnaise, Panaden, Eier-  
teigwaren

## **D – Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Alle Sorten Fisch: roh, zubereitet und als Konserve, z.B. Worcester Sauce, (asiatische) Würzsaucen

## **E – Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**

z.B. Erdnussöl, Erdnussbutter, Sataygewürz, Dressings, Nussmischungen

## **F – Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse**

z.B. Sojabohnen, Sojamilch, Sojalecithin, Tofu, Miso, Sojasprossen, Würzsaucen (Soja, Teriyaki, Worcester)

## **G – Lactose**

z.B. Milchprodukte aus Kuh- oder Ziegenmilch, Käse, Quark, Butter, Margarine, Schokolade, Backwaren, Nougat, Eiscreme,  
Kartoffelpüree

## **H – Nüsse (Schalenfrüchte) und deren Erzeugnisse**

z.B. Nussöl, Marzipan, Nougat, Torten, Kuchen, Gebäck, Amarettini, Schokolade, Müsli, Pesto, Salatdressings, aromatisierte  
Kaffeespezialitäten

## **I – Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**

z.B. Selleriesalz, Curry, Bouillons, Suppen, Eintöpfe, Saucen, Wurst- und Fleischwaren, Feinkostsalate, Gemüsesalate,  
Kartoffelsalat

## **J – Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**

z.B. Wurst, Fleischwaren: Rouladen, Currys, sauer eingelegtes Gemüse, Marinaden, Suppen, Saucen, Chutneys, Feinkost-  
salate

## **K – Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse**

z.B. Sesamöl, Hamburgerbrötchen, Brot, Gebäck, Cracker, Frühstückscerealien, Verwendung in asiatischer Küche

## **L – Schwefeldioxid und Sulfite**

z.B. Wein, andere alkoholische Getränke, Trockenfrüchte, geriebene Meerrettichprodukte

## **M – Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse**

z.B. Lupinenmehl, pflanzliches Eiweiß (Lupinen) in Backwaren und vegetarischem Fleischersatz, Lupinensprossen

## **N – Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**

z.B. Muscheln, Schnecken, Tintenfische, Calamares, Kraken, Sepia, schwarze Nudeln

**1 = Konservierungsstoffe**

**2 = Phosphat**

**3 = Schwefel**

**4 = Chinin**

**5 = Farbstoffe**

**6 = Süßungsmittel**

**7 = Geschmacksverstärker**

**8 = Koffein**

**9 = Sulfite**

**10 = Antioxidationsmittel**