

Wussten Sie

... dass wir jeden 1. Sonntag im Monat Frühschoppen mit Musik haben?

... dass wir Ihre Familien-, Firmen- und Vereinsfeiern auch außerhalb unserer Öffnungszeiten gestalten?

... dass Sie bei uns Geschenkgutscheine kaufen können?

... dass wir **Lesebrillen** verleihen?

... dass wir **Sonnenbrillen** verleihen?

... dass wir **Regenschirme** verleihen?

... dass wir **Fleecedecken** haben?

... dass Sie bei uns „Ostrachtal attraktiv“ Gutscheine einlösen können?

... dass wir im November geöffnet haben?

....dass wir die Bergwacht unterstützen?

Kaffee und Tee

Espresso	€ 2,00
Espresso Macchiato	€ 2,20
Doppelter Espresso	€ 3,20
Großer Genießer-Kaffee crème	€ 3,50
Tasse Kaffee crème	€ 2,80
Schüssel Cappuccino	€ 3,90
Schüssel Milchkaffee	€ 3,90
Latte Macchiato	€ 3,40
Affogato - Doppelter Espresso mit 1 Bolle Vanilleeis	€ 4,10
Heiße Schokolade	€ 3,20
Haferl Tee	€ 2,80

(Schwarz, Kräuter, Früchte, Grün, Roibusch, Kamille, Pfefferminze)

Alle Kaffeeprodukte bereiten wir Ihnen gerne koffeinfrei zu.

Alle Kaffeegetränke werden mit einem selbstgebackenen Laible serviert.

Liebe Gäste, wir versuchen Plastikmüll zu vermeiden, deshalb servieren wir unseren Kaffee mit Kaffeesahne im Offenausschank.

Winter spezial

Früchtepunsch - alkoholfrei 0,25 l € 2,90
Trauben-, Apfel- und Holundersaft mit feinen Gewürzen

Heiße Holunderblüte - alkoholfrei 0,20 l € 2,90
Holunderblütensirup, frische Minze, Limette, heißes Wasser

Glühwein 0,25 l € 3,10

Jagertee 0,25 l € 3,10

Grog 0,25 l € 3,10

Stuben-Punsch 0,20 l € 3,00
Heißer Orangensaft, Honig, Sahne

Marillenpunsch 0,20 l € 3,00
Pürierte Marillen, Marillenbrand und Weißwein

Heißer Amaretto mit Sahne 5 cl € 4,50

Heißer Bombardino mit Sahne 4 cl € 4,50

Rüdesheimer Kaffee 0,20 l € 4,90
Asbach Uralt, Kaffee, Sahnehaube

Sissy-Kuss 0,20 l € 4,90
Eierlikör, Kaffee, Sahnehaube

Schwarztee mit Rum 0,20 l € 4,50

Heiße Milch mit Honig 0,20 l € 3,10

Heidelbeerwein – kalt serviert 0,20 l € 2,90

Fiar d´ Durschd

Hintersteiner Tafelwasser spritzig	0,4 l	€ 2,90
	0,5 l	€ 3,50
	1,0 l	€ 6,10
Allgäuer still, Mineralwasser	0,4 l	€ 2,90
	0,5 l	€ 3,50
	1,0 l	€ 6,10
Skiwasser (warm oder kalt) Klassisch – Himbeer-Zitrone-Orange Himbeer Holunderblüte	0,4 l	€ 2,70
Apfelschorle	0,4 l	€ 3,00
Holderschorle – mit Holunderblütensirup	0,4 l	€ 2,90
Johannisbeerschorle	0,4 l	€ 3,10
Orangensaftschorle	0,4 l	€ 3,10
Bitter Lemon mit Johannisbeernektar	0,4 l	€ 3,30
Apfelsaft	0,2 l	€ 2,50
Johannisbeernektar	0,2 l	€ 2,70
Orangensaft	0,2 l	€ 2,70
Zitronenlimonade	0,4 l	€ 3,00
Fanta, Coca Cola, Spezi	0,4 l	€ 3,00
Cola light	0,33 l	€ 2,90
Almdudler	0,35 l	€ 3,00
Schweppes Tonic Water	0,2 l	€ 2,90
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	€ 2,90

´S Bier vu do

Hirsch Gold - Helles vom Fass	0,5 l	€ 3,30
	0,3 l	€ 2,80
	1,0 l	€ 6,50
Radler - Helles mit Zitronensprudel	0,5 l	€ 3,30
Colabier - Helles mit Cola	0,5 l	€ 3,30
Biker - Helles mit Bitter Lemon	0,5 l	€ 3,30
Weisser Hirsch - Weizen vom Fass	0,5 l	€ 3,50
	0,3 l	€ 2,90
Russ - Weizen mit Zitronenlimo	0,5 l	€ 3,50
Colaweizen - Weizen mit Cola	0,5 l	€ 3,50
Lady Weizen - Weizen mit Johannisbeersaft	0,5 l	€ 3,50
	0,3 l	€ 2,90
Flaschenbiere		
Alkoholfreier Hirsch - Weizen vitaminhaltig, kalorienreduziert – ohne Alkohol (weniger als 0,5 %)	0,5 l	€ 3,50
Leichter Hirsch - Weizen Prickelnd, frisches leichtes Hefeweizen (2,6 %)	0,5 l	€ 3,50
Dunkler Hirsch - Weizen dunkles Hefeweizen, eine feinwürzig-obergäridge Weissbierspezialität	0,5 l	€ 3,50
Holzar-Bier in der Bügelflasche bernsteinfarbenes, untergäriges Exportbier	0,5 l	€ 3,50
Meckatzer Alkoholfrei Harmonisches Helles ohne Alkohol	0,5 l	€ 3,50
Hirsch Pils schlank und trocken, wie wir Biertrinker	0,33 l	€ 2,90

Spritziges vorweg und Longdrink´s

Glas Sekt trocken	0,10 l	€ 3,00
Flasche Sekt trocken	0,70 l	€ 19,50
Martini bianco mit Zitrone	0,05 l	€ 3,00
<i>Tipp: Gin Tonic</i> , 4 cl Gin	0,20 l	€ 4,90
Campari Orange , 4 cl Campari	0,20 l	€ 4,90
G´spritzter (Asbach Cola) ,	0,20 l	€ 5,30
Jacki Cola oder Wodka Orange uvm.	0,20 l	€ 5,30

Liebe Gäste, wir versuchen Plastikmüll zu vermeiden, deshalb servieren wir unsere Longdrinks ohne Strohalm. Auf Wunsch erhalten Sie natürlich gerne einen Strohalm.

Weinschorlen	0,20 l	€ 2,90
weiß, rot, sauer, süß (mit Zitronenlimonade)	0,50 l	€ 6,90

Weißweine

Grüner Veltliner	0,20 l	€ 4,30
trocken, frisch, belebende Säure Österreich, Stiftsweingut Kloster Neuburg	0,50 l	€ 10,00
Meersburger Müller Thurgau	0,20 l	€ 4,50
halbtrocken, süffig Baden Bodensee, Staatsweingut Meersburg	0,50 l	€ 10,50
R&R Rivaner & Riesling	0,20 l	€ 4,50
trocken, feinfruchtig, elegante Leichtigkeit Baden, Ortenau, Sasbachwalden, Weingut Alde Gott	0,50 l	€ 10,50
Pinot Grigio	0,20 l	€ 4,30
trocken, würzig, rund, feinfruchtig Italien, Venetien, Vinicola Zonin, IGT	0,50 l	€ 10,00
Woodbridge Chardonnay	0,75 l	€ 25,00
trocken, gehaltvoll, würzig, reife Birnen, strohgelb USA, Winery Robert Mondavi	0,50 l	€ 17,00
Amaral Sauvignon Blanc	0,75 l	€ 25,00
trocken, Note von Mandarinen, Limetten, Birne, Holunder Chile, Lleyda Valley, Vina Montgras - Amaral	0,50 l	€ 17,00

Roséweine

Bardolino Chiaretto rosé	0,20 l	€ 4,30
Do muisch, du hockesch am Gardasee Italien, Venetien, Cantina di Custoza	0,50 l	€ 10,00

Rotweine

Edelvernatsch	0,20 l	€ 4,30
trocken, vollmundig, weich, nussig Italien, Südtirol, DOC, Weinkellerei Walch, Tramin	0,50 l	€ 10,00
Trollinger-Lemberger	0,20 l	€ 4,50
halbtrocken, feinfruchtig, weich und süffig – das Original Württemberg, QbA, Haberschlachter Heuchelberg	0,50 l	€ 10,00
Dornfelder	0,20 l	€ 4,30
lieblich, harmonisch, Kirscharomen Nahe, Weingut Jacob Schneider – Gault&Millau Aufsteiger des Jahres 2017	0,50 l	€ 10,00
Spätburgunder vom Alde Gott	0,20 l	€ 4,50
trocken, zartfruchtig, feine Burgunderaromen Baden, Ortenau, Sasbachwalden, Weingut Alde Gott	0,50 l	€ 10,50
Zweigelt „Markgraf“	0,20 l	€ 4,50
trocken, weich, rund, Aroma von Schokolade Österreich, Stiftsweingut Klosterneuburg	0,50 l	€ 10,50
Bardolino	0,20 l	€ 4,30
trocken, vollmundig, harmonisch Italien, Venetien, Cantina di Custoza	0,50 l	€ 10,00
Cabernet Sauvignon Collection	0,20 l	€ 4,90
trocken, würzig, vollmundig, Aromen nach Cassis Frankreich, Languedoc, IGC, Celliers du Colombier	0,50 l	€ 11,00
De Gras Merlot	0,75 l	€ 21,00
trocken, elegant, weich, gefällig, erinnert an Kirschen Chile, Colchagua Valley, Vina Montgras	0,50 l	€ 15,00
Corona de Aragon Reserva DO	0,75 l	€ 25,00
trocken, elegant, intensives Rot, Barriqueausbau Aromen von dunkler Schokolade, Vanille Spanien, Carinena-Zaragoza, Grandes Vinos	0,50 l	€ 17,00

Hausgemachte Suppen

Flädlesuppe	€ 4,70
Brätspätzlesuppe mit Backerbsen	€ 4,70
....auch als Terrinen	€ 8,30

Broatzitt und mehr

Käs´brot, Schinkenbrot oder „halb-halb“	€ 6,70
Hintersteiner Bauernbrot mit Allgäuer Bergkäse, rohem Schinken oder „halb-halb“, Zwiebeln, Gewürzgurken	

Schmalzbrot	€ 3,50
eine Scheibe Hintersteiner Bauernbrot mit Griebenschmalz, Gewürzgurke, Schnittlauch	

2 Wienerle

- mit Hintersteiner Bauernbrot, Senf oder Ketchup	€ 4,20
- mit hausgemachtem Erdäpfelsalat, Senf oder Ketchup	€ 6,50

Saure Käs´	€ 5,80
Romadour, sauer eingelegt, mit Zwiebelringen, Hintersteiner Bauernbrot	

Forellenfilets	€ 11,90
Forellenfilet mit Preiselbeersahne, Meerrettich, geröstetem Hintersteiner Bauernbrot	

Wurstsalat , mit einer Scheibe Hintersteiner Bauernbrot	€ 8,90
--	--------

Schweizer Wurstsalat	€ 9,90
mit Bergkäse und einer Scheibe Hintersteiner Bauernbrot	

Strammer Max	€ 7,30
Hintersteiner Bauernbrot mit gekochtem Schinken und einem Spiegelei (gerne auch vegetarisch – Käse statt Schinken)	

Folienkartoffel mit hausgemachtem Sauerrahm	€ 4,60
--	--------

Beilagensalat mit Haus-Dressing oder Essig-Öl	€ 4,90
--	--------

Portion Bratkartoffeln*	€ 3,20
--------------------------------	--------

* auch als vegetarisches Gericht ohne Speck möglich

G´ sund und frisch

Salat & Lachs	€ 11,30
Saisonale Blattsalate, Räucherlachs, Haus-Dressing, geröstetes Hintersteiner Bauernbrot	

Fräulein-Salat*	€ 9,70
Saisonale Blattsalate, Bratkartoffeln, Joghurt-Kräuter dressing	

Leicht und fit - Räucherlachs, Folienkartoffel mit Sauerrahm, gemischter Salat mit Haus-Dressing	€ 12,70
---	---------

Fiar d´ Hunger

Stubentoast	€ 9,90
Hintersteiner Bauernbrot mit gekochtem Schinken und Gewürzgurken, mit Käse überbacken, Salatgarnitur	

Sülze mit Bratkartoffeln , Remouladensauce	€ 10,50
---	---------

Gebratener Leberkäs	
- mit hausgemachtem Erdäpfelsalat, Senf	€ 8,90
- mit Spiegelei und Bratkartoffeln	€ 11,90

Schweinerückensteak	
- mit Folienkartoffel, hausgemachtem Sauerrahm, Blattsalat	€ 14,90
- mit Bratkartoffeln, hausgemachter Kräuterbutter, Blattsalat	€ 14,90
- mit gemischtem Salat	€ 11,90

Schnitzel „Wiener Art“ in Butterschmalz gebraten	
- mit hausgemachtem Erdäpfelsalat	€ 10,50
- mit Bratkartoffeln und Blattsalat	€ 14,50
- mit gemischtem Salat	€ 11,50

Cordon bleu in Butterschmalz gebraten	
- mit hausgemachtem Erdäpfelsalat	€ 11,90
- mit Bratkartoffeln und Blattsalat	€ 15,90
- mit gemischtem Salat	€ 12,90

Bergler-Traum*	€ 11,70
Bratkartoffeln, zwei Spiegeleier, Schinkenspeck	

..... Haben Sie unsere Tagesgerichte schon entdeckt?

Süßes

Hausgemachte Kuchen* und Torten* aus unserer Vitrine

* Allergene und Zusatzstoffe können in einer separaten Liste eingesehen bzw. bei uns erfragt werden.

Sahne € 0,60

Apfelstrudel mit Vanillesauce € 4,70
..... oder mit Vanilleeis und Sahne

Topfenstrudel mit Vanillesauce € 4,70
..... oder mit Vanilleeis und Sahne

Germknödel mit Vanillesauce und Mohnzucker € 4,90
Süßer Hefekloß mit Kirschfüllung

Gemischtes Eis – 3 Bolle mit Sahne € 4,90
1 Bolle Vanilleeis, 1 Bolle Fruchteis, 1 Bolle Schokoeis, Sahne, Waffel

Nussbecher € 6,70
1 Bolle Haselnusseis, 1 Bolle Karamelleis, 1 Bolle Walnusseis, karamellierte Walnüsse, Krokant, Haselnuss-Sirup, Sahne, Waffel

Coupe Dänemark – ganz klassisch € 5,50
3 Bolle Vanilleeis, Schokosauce, Sahne, Waffel

Eierlikörbecher € 5,90
3 Bolle Schokoeis, Eierlikör, Sahne, Waffel
..... gerne auch mit Vanilleeis

Steirer Gruß € 3,70
1 Bolle Vanilleeis mit Kürbiskernöl, Kürbiskernkrokant, Waffel

Kinderbecher € 2,70
2 Bolle nach Wahl mit Smarties

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene haben wir in unserem Allergen-Ordner für Sie zusammengestellt. Gerne können Sie diesen einsehen.

Da wir mit saisonalen Produkten und Tagesgerichten arbeiten, können wir hier keine allumfassende Allergen-Auflistung gewährleisten.

Bitte sprechen Sie uns an, wir informieren Sie gerne im Detail über die Inhaltsstoffe in unseren Getränken, Speisen und Tagesgerichten.

Auch bezüglich der Zusatzstoffe und Allergene bitten wir Sie, uns direkt zu fragen.

Schnäpsle & Likörchen

Enzian , Turra Sonthofen 38% 2 cl € 2,90

Obstler 38% 2 cl € 2,50

Williams 40% 2 cl € 2,50

Marille 37,5% 2 cl € 2,50

Fernet Branca 39% 2 cl € 2,90

Penningers Blutwurz 50% 2 cl € 2,90

Waldhimbeergeist 40% 2 cl € 3,00

Haselnuss-Schnaps 40% 2 cl € 3,00

Malteser Aquavit - eiskalt 40% 2 cl € 3,00

Grappa Diciotto Lune 41% 2 cl € 3,70

Osborne Veterano Brandy 30% 2 cl € 3,00

Vodka Russian Pusckin 40% 2 cl € 3,00

Jägermeister 35% 2 cl € 2,90

Asbach Uralt 38% 2 cl € 3,30

Frangelico - Haselnusslikör 20% 2 cl € 2,50

Mirtillo – Heidelbeerlikör 21% 2 cl € 2,50

Limoncello 28% 2 cl € 2,50

Kirschlikör 16% 2 cl € 2,50

Eierlikör 20% 2 cl € 2,50

Zirberl mit Honig (Kieferlikör) 21% 2 cl € 2,50

Amaretto 20% 2 cl € 2,50

Baileys auf Eis 17% 4 cl € 4,30

Ramazotti auf Eis 30% 4 cl € 4,30

Jack Daniels auf Eis 40% 4 cl € 5,50

Tip:

Gin Tonic, 4 cl Gin 0,20 l € 4,90

Campari Orange, 4 cl Campari 0,20 l € 4,90