

## Unsere Öffnungszeiten:

**Samstag:** 15.00 Uhr bis 21.00 Uhr  
**Sonntag bis Mittwoch:** 12.00 Uhr bis 21.00 Uhr  
**Ruhetag:** Donnerstag & Freitag, außer an Feiertagen  
**Warme Küche:** bis 19.30 Uhr

Für abends sind Tischreservierungen erforderlich.

Aktuelle Informationen und Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Homepage:

**[www.hintersteiner-stuben.de](http://www.hintersteiner-stuben.de)**

Wir kaufen regional bei unseren Partnern:

Hirschbrauerei in Sonthofen  
Bäckerei Weber in Hinterstein  
Obst Häusler in Immenstadt

Weinhandel Hosp in Marktoberdorf  
Gastro-Service Fuß in Immenstadt  
C&C Oberallgäu in Blaichach

Wir kochen selbstverständlich ohne Geschmacksverstärker und verwenden nur hochwertige Produkte. Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in einer separaten Karte. Da wir mit saisonalen Produkten und Tagesgerichten arbeiten, können wir dort 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.

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

## Wussten Sie ....

- ... dass wir Lesebrillen, Sonnenbrillen und Regenschirme verleihen?
- ... dass Sie bei uns „Ostrachtal attraktiv“ Gutscheine einlösen können?
- ... dass wir die Bergwacht unterstützen?

## Hintersteiner Stuben – BuK Gastro GmbH

Barbara Bilgeri und Kristina Gluth  
Im Schlauchen 21, 87541 Bad Hindelang – Hinterstein,  
Tel: 08324-4669966

Email: [info@hintersteiner-stuben.de](mailto:info@hintersteiner-stuben.de)

Facebook: [www.facebook.com/hintersteinerstuben](https://www.facebook.com/hintersteinerstuben)

Instagram: hintersteiner\_stuben

## Hüsgmachte Suppa

Suppe des Tages	laut Tafel
Flädlesuppe	€ 5,50
Brätspätzlesuppe mit Backerbsen	€ 5,50

## Broatzitt und mea

Schmalzbrot	€ 4,30
Zwei Scheiben Hintersteiner Bauernbrot mit Griebenschmalz und Gewürzgurke	

Schinkenbrot oder Brot „halb-halb“	€ 7,50
Hintersteiner Bauernbrot mit gekochtem Schinken oder mit gekochtem Schinken und Käse, also „halb-halb“	

Wurstsalat von der Lyoner, mit einer Scheibe Hintersteiner Bauernbrot	€ 9,80
--	--------

Wurstsalat von der Lyoner, mit Bratkartoffeln	€ 12,90
... als Allgäuer Wurstsalat mit Bergkäse und Bratkartoffeln	€ 13,90

Allgäuer Wurstsalat von der Lyoner, mit Bergkäse und einer Scheibe Hintersteiner Bauernbrot	€ 10,80
--	---------

Stubentoast	€ 11,50
Hintersteiner Bauernbrot mit gekochtem Schinken und Gewürzgurken, mit Käse überbacken, dazu Salatgarnitur	

Strammer Max	€ 11,50
Hintersteiner Bauernbrot mit gekochtem Schinken und zwei Spiegeleiern, an Salatgarnitur	

Großer gemischter Salat	€ 9,90
-------------------------	--------

## Vegetarisch´s

### Käs´brot € 7,50

Hintersteiner Bauernbrot mit Allgäuer Bergkäse

### Strammer Moritz € 11,50

Hintersteiner Bauernbrot mit Allgäuer Bergkäse und zwei Spiegeleiern, an Salatgarnitur

### Vegetarische Spätzle € 9,90

Spinatspätzle, Spätzle, Karottenstifte, Broccoli und Pilze

### Schupfnudelpfanne € 9,90

Schupfnudeln mit Fingermöhren, grünen Bohnen, Erbsenschoten und Champignons gebraten

### Krautkrapfen € 11,50

Drei mit Sauerkraut gefüllte Strudeltaler, in der Pfanne angebraten, dazu saisonale Blattsalate mit Haus-Dressing  
..... auch als veganes Gericht zu haben

### Fitte Knolle € 8,90

Folienkartoffel mit hausgemachtem Sauerrahm, dazu saisonale Blattsalate  
(Folienkartoffel wird ohne Folie serviert)

### Blattsalat mit Haus-Dressing € 4,10

## Fiar d´Hunger

### Gebratener Leberkäs

- mit Brot € 8,30
- mit Kartoffelsalat € 9,90
- mit einem Spiegelei und Bratkartoffeln € 13,90

### Schweinerückensteaks

- mit Bratkartoffeln, hausgemachter Kräuterbutter, Blattsalat € 17,50
- mit Folienkartoffel, hausgemachtem Sauerrahm, Blattsalat € 17,90
- mit Salatgarnitur € 15,90

### Rumpsteak

- mit Bratkartoffeln, hausgemachter Kräuterbutter, Blattsalat € 27,50
- mit Folienkartoffel, hausgemachtem Sauerrahm, Blattsalat € 27,90
- mit Salatgarnitur € 22,90

### Cordon bleu

- mit Kartoffelsalat € 13,90
- mit Bratkartoffeln und Blattsalat € 18,50
- mit Salatgarnitur € 15,90

### Sülze € 11,90

mit Bratkartoffeln und Remouladensauce

### Bergler-Traum € 13,90

Bratkartoffeln, zwei Spiegeleier, gebratener Schinkenspeck

### Fräulein-Salat € 10,90

Saisonale Blattsalate mit Hausdressing, dazu Bratkartoffeln

## Fiar d´ Durschd

<b>Hintersteiner Tafelwasser spritzig</b>	0,4 l € 2,90 0,5 l € 3,50 1,0 l € 6,50
<b>Allgäuer still, Mineralwasser</b>	0,4 l € 3,30 0,5 l € 3,90 1,0 l € 6,90
<b>Skiwasser</b> (warm oder kalt)	0,4 l € 3,00
<b>Holderschorle</b> – mit Holunderblütensirup, Minze und Limette	0,4 l € 3,30
<b>Apfelsaftschorle</b>	0,4 l € 3,50
<b>Johannisbeerschorle</b>	0,4 l € 3,50
<b>Maracujasaftschorle</b>	0,4 l € 3,50
<b>Johannisbeer-Maracujasaftschorle</b>	0,4 l € 3,50
<b>Bitter Lemon mit Johannisbeersaft</b>	0,4 l € 3,70
<b>Zitronenlimonade</b>	0,4 l € 3,50
<b>Fanta, Coca Cola, Spezi</b>	0,4 l € 3,70
<b>Apfelsaft</b>	0,2 l € 3,20
<b>Johannisbeersaft</b>	0,2 l € 3,20
<b>Maracujasaft</b>	0,2 l € 3,20
<b>Schweppes Bitter Lemon oder Tonic Water</b>	0,2 l € 3,20

## ´S Bier vu do

<b>Bier vom Fass</b> - Hirsch Gold Export	0,3 l € 3,30	0,5 l € 3,80
<b>Radler</b> - Bier mit Zitronensprudel		0,5 l € 3,80
<b>Colabier</b> - Bier mit Cola		0,5 l € 3,80
<b>Biker</b> - Bier mit Bitter Lemon (Radler, nicht so süß)		0,5 l € 3,80
<b>Weizen vom Fass</b> - Weißer Hirsch	0,3 l € 3,60	0,5 l € 4,10
<b>Russ</b> - Weizen mit Zitronenlimo		0,5 l € 4,10
<b>Colaweizen</b> - Weizen mit Cola		0,5 l € 4,10
<b>Lady-Weizen</b> - Weizen mit Johannisbeersaft		0,5 l € 4,10

## ´S Fleschebier

<b>Dunkler Weizen - Hirsch</b>	0,5 l € 4,10
dunkles Hefeweizen, eine feinwürzig-obergärige Weißbierspezialität	
<b>König Ludwig Dunkel</b>	0,5 l € 4,10
Der Klassiker wird im traditionellen Brauverfahren – in der Kupfersudpfanne – hergestellt. Ein süffiges Bier von leicht herbem Geschmack und karamellartiger Geschmacksnote. Deutschlands Dunkelbier Nr. 1	
<b>Holzar-Bier in der Bügelflasche</b>	0,5 l € 4,10
bernsteinfarbenes, untergäriges Exportbier	
<b>Hirsch Pils</b>	0,33 l € 3,50
schlank und trocken, wie wir Biertrinker	

## Alkoholfrei

<b>Alkoholfreies Bier von Meckatzer</b>	0,5 l € 4,20
<b>Alkoholfrei - Radler / Colabier / Biker</b>	0,5 l € 4,30
<b>Alkoholfreies Weizen von Meckatzer</b>	0,5 l € 4,20
vitaminhaltig, kalorienreduziert – ohne Alkohol (weniger als 0,5 %)	
<b>Alkoholfrei – Russ / Colaweizen / Ladyweizen</b>	0,5 l € 4,30

## Sekt und Longdrink's

<b>Glas Sekt trocken</b>	0,10 l € 3,50
<b>Mirtillo-Spritz</b> Mirtillo Heidelbeerlikör, Bitter Lemon, Eiswürfel, Limette	0,20 l € 5,70
<b>Stuben-Aperó</b> Limoncello, Sekt trocken, Eiswürfel, Limette, frische Minze	0,20 l € 5,70
<b>Gin Tonic</b> Gordons Dry Gin (4 cl), Tonic, Eiswürfel, Limette	0,20 l € 6,50
<b>Gipfelstürmer - alkoholfrei -</b>	0,20 l € 4,50
<b>Weinschorlen</b> weiß, rot, sauer, süß (mit Zitronenlimonade)	0,20 l € 3,00 0,50 l € 6,90

## Wisswing

<b>Grüner Veltliner</b> <i>trocken, frisch, belebende Säure, feine würzige Note</i> Österreich, Stiftsweingut Klosterneuburg (ältestes Weingut Österreichs)	0,20 l € 4,50 0,50 l € 10,00
<b>Oberbergener Bassgeige Müller-Thurgau</b> <i>trocken, würzig, feiner Muskaton</i> Baden, Kaiserstuhl, Winzergenossenschaft Oberbergen	0,20 l € 4,50 0,50 l € 10,00
<b>Oestricher Lenchen Riesling Kabinett</b> <i>halbtrocken, zartmilder Riesling, Aprikose &amp; Pfirsich, Fruchtbombe</i> Rheingau, Oestrich-Winkel, Gutsabfüllung Weingut Bickelmaier	0,20 l € 4,70 0,50 l € 10,00
<b>R&amp;R Alde Gott*</b> <i>Riesling-Rivaner Cuvée, trocken</i> Winzergenossenschaft Alde Gott Sasbachwalden, Baden Ortenau	0,75 l € 23,00
<b>Amaral – Sauvignon blanc*</b> <i>trocken, frische Note von Mandarin, Limetten, Birne und Holunder</i> Weingut Montgras (Bester Übersee-Weinerzeuger), Chile	0,75 l € 24,00

\* zum seal ingschenke, wenn kui Zit isch

## Roséwing

<b>Bardolino Chiaretto rosé</b>	0,20 l € 4,70
<i>Do muisch, du hockesch am Gardasee</i>	0,50 l € 10,00
Italien, Venetien, Cantina di Custoza	

## Rotwing

<b>Burgenländer Blaufränkisch „St. Leopold“</b>	0,20 l € 4,50
<i>trocken, weich, elegant, feine Beerenaromen</i>	0,50 l € 10,00
Österreich, Stiftsweingut Klosterneuburg (ältestes Weingut Österreichs)	
<b>Südtiroler Edelvernatsch</b>	0,20 l € 4,70
<i>trocken, vollmundig, weich, nussig</i>	0,50 l € 10,00
Italien, Südtirol, DOC, Weinkellerei Walch, Tramin	
<b>Le Anfore Primitivo del Salento</b>	0,20 l € 4,90
<i>trocken, vollmundig</i>	0,50 l € 11,00
Italien, IGT, Weinkellerei Zonin	
<b>Knipser Rotwein-Cuvée Johannishof*</b>	0,75 l € 24,00
<i>weiches Cuvée von Spätburgunder und Dornfelder</i> <i>trocken, Aromen von Kirschen, Himbeeren und Brombeeren,</i> <i>ein angenehmer Hauch von Holz, Pfalz, VDP Weingut Knipser, Laumersheim</i>	

## Schnäpsle & Likörle

<b>Enzian, Turra Sonthofen</b>	38 % 2 cl € 2,90
<b>Marille, Obstler, Williams</b>	38 % 2 cl € 2,70
<b>Zirberl – Zirbenkiefer-Likör</b>	38 % 2 cl € 2,70
<b>Penningers Blutwurz</b>	50 % 2 cl € 2,90
<b>Haselnuss-Schnaps</b>	21 % 2 cl € 2,90
<b>Jägermeister</b>	35 % 2 cl € 2,50
<b>Fernet Branca</b>	39 % 2 cl € 3,00
<b>Asbach Uralt</b>	38 % 2 cl € 3,50
<b>Grappa Diciotto Lune (Eichenfasslagerung)</b>	41 % 2 cl € 3,90
<b>Mirtillo - Heidelbeerlikör</b>	21 % 2 cl € 2,60
<b>Limoncello - die Sonne der Amalfiküste</b>	28 % 2 cl € 2,60
<b>Eierlikör</b>	20 % 2 cl € 3,20
.... Und mehr ....	

## Kaffee und Tee

Espresso	€ 2,30
Doppelter Espresso	€ 3,70
Espresso Macchiato	€ 2,50
Schüssel Genießer-Kaffee crème	€ 3,80
Kleine Tasse Genießer-Kaffee crème	€ 3,00
Schüssel Cappuccino	€ 4,10
Schüssel Milchkaffee	€ 4,10
Latte Macchiato	€ 3,70
Heiße Milch mit Honig	€ 3,30
Heiße Schokolade	€ 3,50
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 3,90
Haferl Tee (Schwarz, Kräuter, Früchte, Grün, Rooibos-Vanille, Pfefferminze)	€ 2,90

Alle Kaffeeprodukte bereiten wir Ihnen gerne koffeinfrei zu.

## Beliebt an kalten Tagen

<b>Heiße Holunderblüte, alkoholfrei</b>	0,20 l € 3,00
Holunderblütensirup, frische Minze, Limette, heißes Wasser	
<b>Glühwein</b>	0,25 l € 3,50
<b>Jagertee</b>	0,25 l € 3,90
<b>Rüdesheimer Kaffee</b>	0,20 l € 5,70
Asbach Uralt, Kaffee, Sahnehaube	
<b>Sissy-Kuss</b>	0,20 l € 5,70
Eierlikör, Kaffee, Sahnehaube	

## Hausgemachtes aus unserer Kuchen-Vitrine

<b>Kuchen und Torten</b>	€ 3,50 - € 4,50
<b>Desserts</b>	€ 3,70 - € 4,90
<b>Portion Sahne</b>	€ 1,20

## Sießes

<b>Apfelstrudel oder Topfenstrudel</b>	€ 3,90
- mit Sahne	€ 4,90
- mit Vanilleeis	€ 5,50
- mit Vanilleeis und Sahne	€ 6,40
- mit Vanillesauce	€ 6,40
- mit allem	€ 6,90

<b>Germknödel* mit Vanillesauce und Mohnzucker</b>	€ 7,50
<i>* bis 19.30 Uhr</i>	

## Eiskarte

<b>Affogato</b> - Doppelter Espresso mit 1 Bolle Vanilleeis	€ 4,90
---	--------

<b>„Steirer Gruß“</b>	€ 4,30
1 Bolle Vanilleeis mit Kürbiskernöl, Kürbiskernkrokant	

<b>„Kicher-Bolle“</b>	€ 4,90
1 Bolle Vanilleeis mit Eierlikör und Sahnetupfer	

<b>Gemischtes Eis</b> – 3 Bolle mit Sahne	€ 4,90
..... ohne Sahne	€ 4,10

<b>Coupe Dänemark – ganz klassisch</b>	€ 6,50
3 Bolle Vanilleeis, Schokosauce, Sahne, Waffel	

<b>Eierlikörbecher</b>	€ 7,50
3 Bolle Schokoeis, Eierlikör, Sahne, Waffel	
..... gerne auch mit Vanilleeis	

<b>Eisschokolade</b>	€ 5,50
2 Bolle Vanilleeis, kalter Kakao, Sahne	

<b>Eiskaffee</b>	€ 5,50
2 Bolle Vanilleeis, kalter Kaffee, Sahne	