

# Kinderkarte

<b>Hintersteiner Tafelwasser spritzig oder still</b>	0,2 l € 2,50
<b>Skiwasser</b> (Sirup mit Leitungswasser)	0,2 l € 2,50
<b>Holunderblütenschorle</b>	0,2 l € 2,50
<b>Apfel-, Johannisbeer- oder Maracujaschorle</b>	0,2 l € 2,90
<b>Zitronenlimonade, Fanta, Cola, Spezi</b>	0,2 l € 2,90
<b>Kinder-Markklößchensuppe oder Kinder-Tagessuppe</b>	€ 4,10
<b>Kinderbrot - eine Scheibe Bauernbrot</b> mit Schinken oder Käse	€ 3,30
<b>Rührei mit Bratkartoffeln</b>	€ 4,50
<b>Spiegelei mit Bratkartoffeln</b>	€ 4,50
<b>Spätzle mit Sauce</b> (separat serviert)	€ 4,70
<b>Spätzle mit Butter</b> (separat serviert)	€ 4,70
<b>Kinder-Spätzlepfanne</b> vegetarisch Spinatspätzle, Spätzle, verschiedene Gemüse	€ 5,90
<b>Kinder-Schupfnudelpfanne</b> , vegetarisch Schupfnudeln mit Fingermöhren, grünen Bohnen, Erbsenschoten und Champignons gebraten	€ 5,90
<b>Kleiner Leberkäs´</b> mit Spiegelei und Bratkartoffeln	€ 7,50
<b>Kleines Schweinerückensteak</b> mit Bratkartoffeln	€ 8,50
<b>Backendl (1 Scheibe) mit Bratkartoffeln</b>	€ 8,90
<b>Cordon bleu</b> mit Spätzle und Sauce .... größere Portion	€ 14,90
<b>Kleiner Kinderbecher</b> 1 Bolle Eis (Vanille, Erdbeer, Schoko) mit Smarties	€ 2,50
<b>Kindereisbecher</b> 2 Bolle Eis (Vanille, Erdbeer, Schoko) mit Smarties	€ 3,60

„Griß´d na“ bei  
Barbara und Kristina  
in den Hintersteiner Stuben



Ausruhen ☺ Genießen ☺ Kraft tanken

Regionale Hausmannskost ☺ Vegetarisches ☺ und mehr

## Unsere Öffnungszeiten:

Mo, Di, Mi und Sa: 15:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Sonn- und Feiertags: 12:00 Uhr bis 21:30 Uhr

Warme Küche: Durchgehend bis 19:45 Uhr

Ruhetag: Donnerstag & Freitag, außer an Feiertagen

**Für abends sind Tischreservierungen erforderlich,  
da unsere Kapazitäten begrenzt sind.**

## Aktuelles und Öffnungszeiten

finden Sie auf unserer

Homepage:

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

## Bleiben Sie auf dem Laufenden:

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

Instagram: hintersteiner\_stuben

Instagram: hintersteiner\_stuben

## Wussten Sie ....

- dass wir Lesebrillen, Sonnenbrillen und Regenschirme verleihen?
- dass Sie bei uns Geschenkgutscheine kaufen können?
- dass Sie bei uns „Ostrachtal attraktiv“ Gutscheine einlösen können?
- dass wir die Bergwacht unterstützen?
- dass wir kostenfreies Wifi für Sie bereitstellen (Hintersteiner Stuben / PW: hinterstein)

## Hüsgmachte Suppa (in der Löwenkopfterrine serviert)

<b>Suppe des Tages</b>	laut Tafel
<b>Markklößchensuppe</b>	€ 5,70
<b>Brätspätzlesuppe</b> mit Backerbsen	€ 5,70

## Broatzitt und mea

<b>Schmalzbrot</b> - Zwei Scheiben Bauernbrot mit Griebenschmalz	€ 4,50
<b>Schinkenbrot</b> - Bauernbrot mit gekochtem Schinken	€ 7,50
<b>Brot „halb-halb“</b> Bauernbrot mit gekochtem Schinken und Käse, also „halb-halb“	€ 7,50
<b>Käs´brot</b> - Bauernbrot mit Allgäuer Bergkäse	€ 7,50
<b>Wurstsalat</b> von der Lyoner mit einer Scheibe Bauernbrot	€ 10,50
<b>Allgäuer Wurstsalat</b> von der Lyoner mit Bergkäse und einer Scheibe Bauernbrot	€ 11,50
<b>Gebratener Leberkäs</b> mit Bauernbrot	€ 8,30
<b>Schweinskopfsülze</b> mit Bauernbrot und Remouladensoße	€ 9,50
<b>Blattsalat</b>	€ 4,10
<b>Gemischter Beilagensalat</b>	€ 5,70
<b>Großer gemischter Salat</b>	€ 11,50

### Wir kaufen regional bei unseren Partnern:

Hirschbrauerei Sonthofen  
Mostbauer Bad Grönenbach  
Obst Häusler Immenstadt

Weinhandel Hosp Marktoberdorf  
Gastro-Service Füß Immenstadt  
C&C Oberallgäu Blaichach

## Schmankerl

<b>Wurstsalat</b> von der Lyoner, mit Bratkartoffeln	€ 13,90
<b>Allgäuer Wurstsalat</b> von der Lyoner mit Bergkäse und Bratkartoffeln	€ 14,50
<b>Stubentoast</b> Bauernbrot mit gekochtem Schinken und Gewürzgurken, mit Käse überbacken, an gemischten Salaten	€ 13,90
<b>Strammer Max</b> Bauernbrot mit gekochtem Schinken und zwei Spiegeleiern, an gemischten Salaten ... auch als „Moritz“ mit Bergkäse erhältlich (siehe unter vegetarisch)	€ 14,50
<b>Bergler-Traum</b> - <b>perfekt nach einer Wandertour</b> Zwei Spiegeleier auf gebratenem Schinkenspeck und Bratkartoffeln	€ 13,90
<b>Schweinskopfsülze</b> mit Bratkartoffeln und Remouladensoße	€ 12,90
<b>Gebratener Leberkäs mit Kartoffelsalat</b>	€ 10,50
<b>Backhendl mit Kartoffelsalat</b> (zwei Scheiben von der Oberkeule, paniert)	€ 14,90
<b>Cordon bleu</b> mit Kartoffelsalat	€ 14,90
<b>Fräulein-Salat</b> Saisonale Blattsalate mit Hausdressing und Bratkartoffeln	€ 11,90

Barbara's Sommer-Tipp:

### Gebratene Rinderstreifen auf Blattsalaten

€ 15,90

## Für de Húngar

### Paniertes Backhendl (zwei Scheiben von der Oberkeule, paniert)

- mit Kartoffelsalat € 14,90
- mit Bratkartoffeln und Blattsalat € 20,90
- an gemischten Salaten € 18,50

### Gebratener Leberkäs

- mit Bauernbrot € 8,50
- mit Kartoffelsalat € 10,90
- mit einem Spiegelei und Bratkartoffeln € 15,90



### Schweinerückensteaks

- mit Bratkartoffeln, hausgemachter Kräuterbutter, Blattsalat € 18,90
- mit Folienkartoffel, hausgemachtem Sauerrahm, Blattsalat € 19,90
- an gemischten Salaten € 17,90

### Rumpsteak

- mit Bratkartoffeln, hausgemachter Kräuterbutter, Blattsalat € 27,50
- mit Folienkartoffel, hausgemachtem Sauerrahm, Blattsalat € 27,90
- an gemischten Salaten € 23,50

### Cordon bleu

- mit Kartoffelsalat € 14,90
- mit Bratkartoffeln und Blattsalat € 20,90
- an gemischten Salaten € 18,50



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, Tagesgerichten und Kuchen. Unsere Kuchen und Torten backen wir alle ohne Gelatine.

Wir versuchen Müll und Plastik zu vermeiden, deshalb servieren wir unseren Kaffee mit Kaffeesahne im offenem Ausschank und die Mixgetränke ohne Strohalm.

## Vegetarisch

**Blattsalat** mit Hausdressing € 4,10

**Gemischter Beilagensalat** € 5,70

**Großer gemischter Salat** € 11,50

### Käs´brot

Bauernbrot mit Allgäuer Bergkäse



€ 7,50

### Strammer Moritz

Bauernbrot mit Allgäuer Bergkäse und zwei Spiegeleiern, an gemischten Salaten

€ 14,90

### Vegetarische Spätzle

Spätzle, Spinatspätzle, Karottenstifte, Brokkoli und Pilze, in der Pfanne gebraten

€ 11,50

### Schupfnudelpfanne

Schupfnudeln mit Fingermöhren, grünen Bohnen, Erbsenschoten und Champignons gebraten

€ 12,50

### Krautkräpfen - typisch Allgäu

Drei mit Sauerkraut gefüllte Strudeltaler, in der Pfanne angebraten, dazu saisonale Blattsalate mit Hausdressing

€ 13,50

..... oder mit Essig/Öl auch als veganes Gericht zu haben

### Fitte Knolle

Folienkartoffel mit hausgemachtem Sauerrahm, dazu saisonale Blattsalate

(Folienkartoffel wird ohne Folie serviert)



€ 9,50

## Für de Durst

<b>Hintersteiner Tafelwasser - spritzig</b>	Glas	0,4 l	€ 2,90
	Karaffe	0,5 l	€ 3,50
	Karaffe	1,0 l	€ 6,50
<b>Krumbacher Mineralwasser - still</b>	Glas	0,4 l	€ 3,30
	Karaffe	0,5 l	€ 3,90
	Karaffe	1,0 l	€ 6,90
<b>Hintersteiner Kranewasser/Leitungswasser</b>	Glas	0,4 l	€ 1,20
	Karaffe	0,5 l	€ 1,50
	Karaffe	1,0 l	€ 2,50

## Unser Tipp:

<b>Holderschorle</b>	0,4 l	€ 3,50
Holunderblütensirup mit Sprudel, frischer Minze und Limette		
<b>Aroniabeerenschorle – Superfood – nicht süß</b>	0,4 l	€ 3,50
100% Aroniabeeren-Direktsaft mit Sprudel und Limette		

## Unsere Saftschorlen (selbst gemischt)

<b>Apfelsaftschorle, naturtrüb mit Direktsaft</b>	0,4 l	€ 3,90
<b>Johannisbeerschorle</b>	0,4 l	€ 3,90
<b>Maracujasaftschorle</b>	0,4 l	€ 3,90
<b>Johannisbeer-Maracujasaftschorle</b>	0,4 l	€ 3,90
<b>Skiwasser</b> (warm oder kalt)	0,4 l	€ 3,50
<b>Bitter Lemon mit Johannisbeersaft</b>	0,4 l	€ 4,30
<b>Zitronenlimonade</b>	0,4 l	€ 4,30
<b>Fanta, Coca Cola, Spezi</b>	0,4 l	€ 4,50
<b>Apfelsaft, Johannisbeersaft, Maracujasaft</b>	0,2 l	€ 3,50
<b>Schweppes Bitter Lemon oder Tonic Water</b>	0,2 l	€ 3,50

## 'S Bier vu do → Hirschbrauerei Sonthofen

<b>Bier vom Fass - Hirsch Gold Export</b>	0,3 l	€ 3,70	0,5 l	€ 4,70
<b>Radler - Bier mit Zitronensprudel</b>			0,5 l	€ 4,70
<b>Colabier - Bier mit Cola</b>			0,5 l	€ 4,70
<b>Biker - Bier mit Bitter Lemon (Radler, nicht so süß)</b>			0,5 l	€ 4,70
<b>Weizen vom Fass - Weißer Hirsch</b>	0,3 l	€ 3,90	0,5 l	€ 4,90
<b>Russ - Weizen mit Zitronenlimo</b>			0,5 l	€ 4,90
<b>Colaweizen - Weizen mit Cola</b>			0,5 l	€ 4,90
<b>Lady-Weizen - Weizen mit Johannisbeersaft</b>			0,5 l	€ 4,90

## 'S Fleschebier

<b>Hirsch Pils</b>	0,33 l	€ 3,80
schlank und trocken, wie wir Biertrinker		
<b>König Ludwig Dunkel</b>	0,5 l	€ 4,90
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>Dunkler Weizen - Hirsch</b>	0,5 l	€ 4,90
dunkles Hefeweizen, eine feinwürzig-obergärige Weißbierspezialität		

## Alkoholfrei → Meckatzer Brauerei

<b>Alkoholfreies Bier</b>	0,5 l	€ 4,90
<b>Alkoholfrei - Radler / Colabier / Biker</b>	0,5 l	€ 4,90
<b>Alkoholfreies Weizen</b>	0,5 l	€ 4,90
vitaminhaltig, kalorienreduziert – ohne Alkohol (weniger als 0,5 % )		
<b>Alkoholfrei - Russ / Colaweizen / Ladyweizen</b>	0,5 l	€ 4,90

## Sekt und Longdrink's

<b>Glas Sekt Hausmarke trocken</b>	0,10 l € 3,50
<b>Stuben-Aperó</b> Limoncello, Sekt, Eiswürfel, Limette, frische Minze	0,20 l € 5,70
<b>Mirtillo-Spritz</b> Mirtillo Heidelbeerlikör, Bitter Lemon, Eiswürfel, Limette	0,20 l € 5,70
<b>Aperol Lemon</b> Aperol, Bitter Lemon, Eiswürfel, Limette	0,20 l € 6,50
<b>Gipfelstürmer - alkoholfrei -</b> Aroniabeerensaft, Tonic, Eiswürfel, Limette	0,20 l € 4,90

## Wießwing

<b>Grüner Veltliner</b> <i>trocken, frisch, belebende Säure, feine würzige Note</i> Österreich, Stiftsweingut Klosterneuburg (ältestes Weingut Österreichs)	0,20 l € 4,90 0,50 l € 10,50
<b>Oberbergener Baßgeige</b> <i>Müller-Thurgau, halbtrocken, Birne, Zitrus, Muskat ... einfach lecker</i> Winzergenossenschaft Oberbergen im Kaiserstuhl	0,20 l € 4,90 0,50 l € 10,50
<b>Alde Gott R&amp;R - Riesling &amp; Rivaner</b> <i>Riesling-Rivaner Cuvée, trocken</i> Winzergenossenschaft Alde Gott Sasbachwalden, Baden Ortenau	0,20 l € 5,50 0,50 l € 13,50
<b>Oestricher Lenchen Riesling Kabinett*</b> <i>halbtrocken, zartmilder Riesling, Aprikose &amp; Pfirsich, Fruchtbombe</i> Rheingau, Oestrich-Winkel, Gutsabfüllung Weingut Bickelmaier	0,20 l € 6,50 0,50 l € 16,00

## Roséwing

<b>Bardolino Chiaretto rosé</b>	0,20 l € 5,50
<i>Do muisch, du hockesch am Gardasee</i> Italien, Venetien, Cantina di Custoza	0,50 l € 13,50

## Roatwing

<b>Hauswein - Burgenländer Blaufränkisch „St. Leopold“</b>	0,20 l € 4,90
<i>trocken, weich, elegant, feine Beerenaromen</i> Österreich, Stiftsweingut Klosterneuburg (ältestes Weingut Österreichs)	0,50 l € 10,50
<b>Schneckentaler Edelvernatsch</b>	0,20 l € 5,50
<i>trocken, samtig, rubin, feine, nussige (Südtiroler) Art</i> Italien, Südtirol, Schreckbichl, IGT	0,50 l € 13,50
<b>Alde Gott P&amp;C - Pinot Noir und Cabernet</b>	0,20 l € 5,50
<i>Cuvée, trocken, würzig, fein würzig, vollmundig</i> Winzergenossenschaft Alde Gott, Sasbachwalden, Baden Ortenau	0,50 l € 13,50

<b>Weinschorlen</b>	0,20 l € 3,50
weiß, rot, sauer, süß (mit Zitronenlimonade)	0,50 l € 7,10

## Schnäpse & Likörle

<b>Enzian</b> , Turra Sonthofen	38 % 2 cl € 2,90
<b>Berglar-Marille, Obstler, Williams</b>	34/38/40 % 2 cl € 2,90
<b>Zirberl</b> – Zirbenkiefer-Likör	21 % 2 cl € 3,00
<b>Penningers Blutwurz</b>	50 % 2 cl € 3,00
<b>Haselnuss-Schnaps</b>	33 % 2 cl € 3,00
<b>Fernet Branca</b>	39 % 2 cl € 3,00
<b>Grappa Diciotto Lune</b> (Eichenfasslagerung)	41 % 2 cl € 4,50
<b>Mirtillo</b> - Heidelbeerlikör	21 % 2 cl € 3,00
<b>Limoncello</b> - die Sonne der Amalfiküste	28 % 2 cl € 3,00
<b>Eierlikör</b>	20 % 2 cl € 3,50

..... und mehr .....

## Kaffee und Tee

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



Alle Kaffeeprodukte bereiten wir Ihnen gerne koffeinfrei zu.

## Beliebt an kalten Sommertagen

Alkoholfrei - Heiße Holunderblüte, heiße Aroniabeere	€ 3,00
Glühwein, Jagertee	€ 3,90

## Süße Verführung

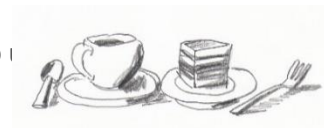
<b>Apfelstrudel oder Topfenstrudel</b>	€ 4,10
- mit Sahne	€ 5,10
- mit Vanilleeis	€ 5,50
- mit Vanilleeis und Sahne	€ 6,50
- mit Vanillesauce	€ 6,50
- mit allem	€ 7,90
<b>Germknödel* mit Vanillesauce und Mohnzucker</b>	€ 7,50
* bis 20:00 Uhr	

**Tipp: Desserts im Glas** € 4,00 - € 5,00

**Kuchen und Torten** € 3,50 - € 4,90

## Eiskarte

**Affogato** - Doppelter Espresso



€ 4,90

**„Steirer Gruß“**

1 Bolle Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskernkrokant

€ 3,90

**„Kicher-Bolle“**

1 Bolle Vanilleeis mit Eierlikör und Sahnetupfer

€ 4,90

**Coupe Dänemark – ganz klassisch**

3 Bolle Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne

€ 6,50

**„Schwedenbecher“**

3 Bolle Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne

€ 7,50

**Stuben-Becher**

Naturjoghurt, 1 Bolle Heidelbeereis, Knusper-Crunchy-Topping

€ 5,50

**Portion Sahne**

€ 1,20

**Eiskaffee** - 2 Bolle Vanilleeis, kalter Kaffee, Sahne

€ 5,90

**Eisschokolade** - 2 Bolle Vanilleeis, kalter Kakao, Sahne

€ 5,90

**Tipp: Kleiner Eiskaffee** - 1 Bolle Vanilleeis, kalter Kaffee, Sahne

€ 4,50

*Kristina's Sommertipp*

**„Sanfter Engel“**

2 Bolle Vanilleeis  
mit Orangensaft und Sahne  
€ 6,50