

# Kinderkarte

<b>Hintersteiner Tafelwasser spritzig oder still</b>	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 € 3,30
<b>Kinder-Brätspätzlesuppe oder Kinder-Tagessuppe</b>	€ 4,30
<b>Kinderbrot - eine Scheibe Bauernbrot</b> mit Schinken oder Käse	€ 3,70
<b>Rührei mit Bratkartoffeln</b>	€ 4,50
<b>Spiegelei mit Bratkartoffeln</b>	€ 4,50
<b>Spätzle mit Sauce</b> (separat serviert)	€ 4,90
<b>Spätzle mit Butter</b> (separat serviert)	€ 4,90
<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)</b> mit Bratkartoffeln	€ 8,90
<b>Cordon bleu</b> mit Spätzle und Sauce .... große Portion	€ 15,90
<b>Kleiner Kinderbecher</b> 1 Bolle Eis (Vanille, Erdbeer, Schoko) mit Smarties	€ 2,70
<b>Kindereisbecher</b> 2 Bolle Eis (Vanille, Erdbeer, Schoko) mit Smarties	€ 3,90

## „Grieß´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 21:00 Uhr
Sonn- und Feiertags:	12:00 Uhr bis 21:00 Uhr
Warme Küche:	Durchgehend bis 19:30 Uhr
Ruhetag:	Donnerstag & Freitag, außer an Feiertagen

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

### Wussten Sie ....

- dass wir Lesebrillen, Sonnenbrillen und Regenschirme verleihen?
- 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>	€ 5,90
<b>Brätspätzlesuppe</b> mit Backerbsen	€ 5,90

## Broatzitt und mea

<b>Schinkenbrot</b> - Bauernbrot mit gekochtem Schinken	€ 7,50
<b>Brot „halb-halb“</b> Bauernbrot mit gekochtem Schinken und Käse, also „halb-halb“	€ 7,80
<b>Käs´brot</b> - Bauernbrot mit Allgäuer Bergkäse	€ 7,80
<b>Wurstsalat</b> von der Lyoner mit einer Scheibe Bauernbrot	€ 10,90
<i>oder Wurstsalat</i> von der Lyoner, mit Bratkartoffeln	€ 13,90
<b>Allgäuer Wurstsalat</b> von der Lyoner <b>mit Bergkäse</b> und einer Scheibe Bauernbrot	€ 11,90
<i>oder Allgäuer Wurstsalat</i> von der Lyoner mit Bergkäse und Bratkartoffeln	€ 14,50
<b>Gebratener Leberkäs</b> mit Bauernbrot	€ 8,90
<b>Schweinskopfsülze</b> mit Bauernbrot	€ 9,50
<i>oder Schweinskopfsülze mit Bratkartoffeln</i>	€ 12,90

### 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>Stubentoast</b> Bauernbrot mit gekochtem Schinken und Gewürzgurken, mit Käse überbacken, an gemischten Salaten	€ 14,50
<b>Strammer Max</b> Bauernbrot mit gekochtem Schinken und zwei Spiegeleiern, an gemischten Salaten ... auch als „Moritz“ mit Bergkäse erhältlich (siehe unter vegetarisch)	€ 15,50
<b>Bergler-Traum - perfekt nach einer Wandertour</b> Zwei Spiegeleier auf gebratenem Schinkenspeck und Bratkartoffeln	€ 13,90
<b>Gebratener Leberkäs mit Kartoffelsalat</b>	€ 11,90
<b>Paniertes Backhendl mit Kartoffelsalat</b> (zwei Scheiben von der Oberkeule, paniert)	€ 15,50
<b>Cordon bleu</b> mit Kartoffelsalat	€ 15,50
<b>Fräulein-Salat</b> Saisonale Blattsalate mit Hausdressing und Bratkartoffeln	€ 12,50
<b>Blattsalat</b> mit Hausdressing	€ 4,50
<b>Gemischter Beilagensalat</b>	€ 6,50
<b>Großer gemischter Salat</b>	€ 12,90

## Barbara´s Frühjahrs-Tipp:

**Rinderhüftsteak  
an gemischten Salaten**

€ 22,90

## Fir de Hüngar

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

- mit Kartoffelsalat € 15,50
- mit Bratkartoffeln und Blattsalat € 21,90
- an gemischten Salaten € 19,50



### Gebratener Leberkäs

- mit Bauernbrot € 8,90
- mit Kartoffelsalat € 11,90
- mit einem Spiegelei und Bratkartoffeln € 16,50

### Schweinerückensteaks

- mit Bratkartoffeln, hausgemachter Kräuterbutter, Blattsalat € 19,90
- mit Folienkartoffel, hausgemachtem Sauerrahm, Blattsalat € 20,90
- an gemischten Salaten € 19,50

### Rinderhüftsteak

- mit Bratkartoffeln, hausgemachter Kräuterbutter, Blattsalat € 25,50
- mit Folienkartoffel, hausgemachtem Sauerrahm, Blattsalat € 25,90

### Cordon bleu

- mit Kartoffelsalat € 15,50
- mit Bratkartoffeln und Blattsalat € 21,90
- an gemischten Salaten € 19,50

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 € 4,50

**Gemischter Beilagensalat** € 6,50

**Großer gemischter Salat** € 12,90

### Käs´brot

Bauernbrot mit Allgäuer Bergkäse



€ 7,80

### Strammer Moritz

Bauernbrot mit Allgäuer Bergkäse und zwei Spiegeleiern, an gemischten Salaten

€ 15,90

### Kaspressknödel

an Blattsalaten und Walnüssen

€ 15,90

### Vegetarische Spätzle

Spätzle, Spinatspätzle, Karottenstifte, Brokkoli und Pilze aus der Pfanne

€ 11,90

### Schupfnudelpfanne

Schupfnudeln mit Fingermöhren, grünen Bohnen, Erbsenschoten und Champignons gebraten

€ 13,50

### Krautkrapfen - 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

### Gratinierte Ziegenkäsetaler

mit Honig, auf saisonalen Blattsalaten

€ 9,90

### Fitte Knolle

Folienkartoffel mit hausgemachtem Sauerrahm, dazu saisonale Blattsalate

(Folienkartoffel wird ohne Folie serviert)

€ 9,50



## Fir de Durscht

<b>Hintersteiner Tafelwasser - spritzig</b>	Glas 0,4 l € 3,00
	Karaffe 0,5 l € 3,50
	Karaffe 1,0 l € 6,50
<b>Krumbacher Mineralwasser - still</b>	Glas 0,4 l € 3,50
	Karaffe 0,5 l € 4,10
	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:

**Holderschorle** 0,4 l € 3,90  
Holunderblütensirup mit Sprudel, frischer Minze und Limette

**Aroniabeerenschorle – Superfood – nicht süß** 0,4 l € 3,90  
100% Aroniabeeren-Direktsaft mit Sprudel und Limette

## Unsere Saftschorlen (selbst gemischt)

<b>Apfelsaftschorle, naturtrüb mit Direktsaft</b>	0,4 l € 4,00
<b>Johannisbeerschorle</b>	0,4 l € 4,00
<b>Maracujasaftschorle</b>	0,4 l € 4,00
<b>Johannisbeer-Maracujasaftschorle</b>	0,4 l € 4,00
<b>Bitter Lemon mit Johannisbeersaft</b>	0,4 l € 4,50
<b>Zitronenlimonade</b>	0,4 l € 4,50
<b>Fanta, Coca Cola, Spezi</b>	0,4 l € 4,50
<b>Apfelsaft, Johannisbeersaft, Maracujasaft</b>	0,2 l € 3,90

## 'S Bier vu do → Hirschbrauerei Sonthofen

<b>Bier vom Fass - Hirsch Gold Export</b>	0,3 l € 3,80	0,5 l € 4,80
<b>Radler - Bier mit Zitronensprudel</b>		0,5 l € 4,80
<b>Colabier - Bier mit Cola</b>		0,5 l € 4,80
<b>Biker - Bier mit Bitter Lemon (Radler, nicht so süß)</b>		0,5 l € 4,80
<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 € 3,90
schlank und trocken, wie wir Biertrinker	
<b>König Ludwig Dunkel</b>	0,5 l € 5,00
Der Klassiker wird im traditionellen Brauverfahren – in der Kupfersudpfanne – hergestellt. Ein süffiges Bier von leicht herbem Geschmack und karamellartiger Geschmacksnote. Deutschlands Dunkelbeer Nr. 1	
<b>Dunkler Weizen - Hirsch</b>	0,5 l € 5,00
dunkles Hefeweizen, eine feinwürzig-obergärige Weißbierspezialität	

## Alkoholfrei → Meckatzer Brauerei

<b>Alkoholfreies Bier</b>	0,5 l € 5,00
<b>Alkoholfrei - Radler / Colabier / Biker</b>	0,5 l € 5,00
<b>Alkoholfreies Weizen</b>	0,5 l € 5,00
vitaminhaltig, kalorienreduziert – ohne Alkohol (weniger als 0,5 % )	
<b>Alkoholfrei - Russ / Colaweizen / Ladyweizen</b>	0,5 l € 5,00

## Sekt und Longdrink's

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

## Wiebwing

<b>Grüner Veltliner</b> <i>trocken, frisch, belebende Säure, feine würzige Note</i> Österreich, Stiftsweingut Klosterneuburg (ältestes Weingut Österreichs)	0,20 l € 5,50 0,50 l € 13,50
<b>Oberbergener Baßgeige</b> <i>Müller-Thurgau, halbtrocken, Birne, Zitrus, Muskat ... einfach lecker</i> Winzergenossenschaft Oberbergen im Kaiserstuhl	0,20 l € 5,50 0,50 l € 13,50
<b>Pinot Grigio Le Anfore</b> <i>trocken, würzig, feinfruchtig, rund</i> Italien, Weinkellerei Zonin	0,20 l € 5,50 0,50 l € 13,50

## Roséwing

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

## Roatwing

<b>Hauswein – Primitivo die Salento</b> <i>trocken, kräftig, vollmundig</i> IGT, Apulien, Italien	0,20 l € 5,50 0,50 l € 13,50
<b>Schneckentaler Edelvernatsch</b> <i>trocken, samtig, rubin, feine, nussige (Südtiroler) Art</i> Italien, Südtirol, Schreckbichl, IGT	0,20 l € 5,50 0,50 l € 13,50
<b>Alde Gott P&amp;C - Pinot Noir und Cabernet</b> <i>Cuvée, trocken, würzig, fein würzig, vollmundig</i> Winzergenossenschaft Alde Gott, Sasbachwalden, Baden Ortenau	0,20 l € 6,50 0,50 l € 14,50
<b>Quatro do Montgras</b> <i>Cuvée, trocken, reifes Pflaumenaroma, Vanilleton</i> Vina Montgras, Colchagua Valley, Chile	0,20 l € 6,50 0,50 l € 14,50
<b>Weinschorlen</b> weiß, rot, sauer, süß (mit Zitronenlimonade)	0,20 l € 3,70 0,50 l € 7,10

## Schnäpsle & Likörle

<b>Enzian</b> , Turra Sonthofen	38 % 2 cl € 3,00
<b>Berglar-Marille, Obstler, Williams</b>	34/38/40 % 2 cl € 3,00
<b>Penningers Blutwurz</b>	50 % 2 cl € 3,00
<b>Haselnuss-Schnaps</b>	33 % 2 cl € 3,00
<b>Malteser Aquavit</b>	40 % 2 cl € 3,50
<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

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

## Kaffee und Tee

Espresso	€ 2,50
Doppelter Espresso	€ 3,90
Espresso Macchiato	€ 2,90
Großer Genießer-Kaffee crème	€ 4,30
Kleiner Genießer-Kaffee crème	€ 3,50
Großer Cappuccino	€ 4,50
Kleiner Cappuccino	€ 3,70
Milchkaffee	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 4,30
Heiße Schokolade	€ 3,90
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,50
Haferl Tee (Sorten je nach Saison - bitte fragen)	€ 3,10



Alle Kaffeeprodukte bereiten wir Ihnen gerne koffeinfrei zu.

## Beliebt an kalten Tagen

<b>Heiße Aroniabeere</b> - herb, nicht süß - <b>alkoholfrei</b>	0,20 l € 3,90
<b>Heiße Holunderblüte</b> - <b>alkoholfrei</b>	0,20 l € 3,90
Holunderblütensirup, frische Minze, Limette, heißes Wasser	
<b>Früchtepunsch</b> - <b>alkoholfrei</b>	0,25 l € 3,90
<b>Hitzkopf Glühwein Klassik</b>	0,25 l € 4,50
<b>Freihof Jagertee</b>	0,25 l € 4,50
<b>Rüdesheimer Kaffee</b> - Asbach Uralt, Kaffee, Sahne	0,20 l € 5,90
<b>Pharisäer</b> - Rum Captain Morgan Gold, Kaffee, Sahne	0,20 l € 5,90
<b>Sissy-Kuss</b> - Eierlikör, Kaffee, Sahne	0,20 l € 5,90
<b>Lumumba</b> - Rum Captain Morgan Gold, heiße Schoki, Sahne	0,20 l € 5,90

## Süße Verführung

<b>Apfelstrudel oder Topfenstrudel</b>	€ 4,50
- mit Sahne	€ 5,50
- mit Vanilleeis	€ 5,70
- mit Vanilleeis und Sahne	€ 6,70
- mit Vanillesauce	€ 6,70
- mit allem	€ 8,50

**Germknödel\* mit Vanillesauce und Mohnzucker** € 7,90

\* bis 19:30 Uhr

**Desserts im Glas und hausgemachte Kuchen** - siehe Angebotstafel

## Eis geht immer

<b>Affogato</b> - Doppelter Espresso und 1 Bolle Vanilleeis	€ 4,90
<b>„Steirer Gruß“</b>	€ 3,90
1 Bolle Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskernkrokant	
<b>„Kicher-Bolle“</b>	€ 4,90
1 Bolle Vanilleeis mit Eierlikör und Sahnetupfer	
<b>„Trendsetter“</b>	€ 3,90
1 Bolle Vanilleeis mit Bio-Olivenöl und gerösteten Buchweizen	
<b>Coupe Dänemark</b> - ganz klassisch	€ 6,50
3 Bolle Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne	
<b>Stuben-Becher</b>	€ 5,50
Naturjoghurt, 1 Bolle Heidelbeereis, Knusper-Crunchy-Topping	
<b>Schmuggler-Becher</b>	€ 6,50
1 Bolle Salted Caramell, 1 Bolle Vanilleeis mit Salted Caramell Likör, Nussmischung und Sahne	

**Kristina's Frühjahrs-Tipp**

**1 Bolle Vanilleeis mit Orangensaft und Sahnetupfer** € 3,90