

## Hüttenspezialitäten auf Vorbestellung



### Jagdhütten Käse-Fondue ab 3 Personen

dazu Weiß- und Bauernbrot, frisches Obst und Gemüse  
pro Person 15,80



### Original alpenländisches Raclette für 5-20 Personen

Geschmolzener Raclettekäse vom Grill zum Abschaben, dazu Schinken- und Speckspezialitäten, Obst und marinierte Paprika, Pellkartoffel und Bauernbrot

pro Person 17,20

(nicht verzehrter Käse wird wieder abgeräumt!)

## Allgäuer Forellen- spezialitäten

### Knoblauchforelle

mit eingelegtem Knoblauch gefüllt, in Gewürzbutter gebraten, dazu reichen wir Ofenkartoffel mit Kräuterdipp oder Petersilien-Butterkartoffeln

15,80

### Hüttenforelle vom Grill

mit Marktgemüse aus dem Wok, dazu reichen wir Ofenkartoffel mit Kräuterdipp oder Petersilien-Butterkartoffeln

16,80

## Aperitifs

### Ramazzotti Rosato

Leckere Spritzalternative – mit spritzigem Chardonnay und energitisiertem Tafelwasser aufgefüllt

0,1 l 2,50  
0,25 l 4,50

### Apfelspritz

Roner Pomé Apfellokör  
Grüner Limettensirup mit Chardonnay und energitisiertem Tafelwasser aufgefüllt

0,1 l 2,50  
0,25 l 4,50

### Lillet Berry

0,25 l 4,50

### Hugo

0,1 l 2,50  
0,25 l 4,50

## Suppen und Magedrejar

### Allgäuer Griesnockerlsuppe

kräftige Rindfleischsuppe mit feinen Griesnockerln und Gemüsestreifen

4,20

### Allgäuer Hüttensuppe

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Brätknödeln und Brätstrudel

4,40

### Allgäuer Bergkäse

goldgelb gebacken, mit Preiselbeerschaum, Toastbrot und Früchten garniert  
Auch als Hauptgericht (große Portion) erhältlich

7,50  
11,00

### Portion Knoblauchbrot

3 Scheiben Baguette mit Kräuter Knoblauchschaum überbacken

3,50

## Knackige Salate

### Bunte Blattsalate

an Kartoffel-Joghurt-Dressing

4,10

### Gemischter Salatteller

verschiedene Rohkostsalate der Saison sowie bunte Blattsalate an Kartoffel-Joghurt-Dressing

4,80

### auch als große

### Salatschüssel

9,50

## Grill- und Pfannengerichte

### Hütten-Currywurst<sup>1,2,4</sup>

extra lang, vom Grill, an pikanter Currysoße,  
dazu Pommes Frites 6,90

### Schnitzel Wiener Art

gebratenes Landschweineschnitzel in Knusperpanade,  
dazu Pommes Frites 12,00\*

### Kranzegger Zwiebelrostbraten

deftiges Steak von der Rinderlende, nach Wunsch  
gebraten, an Dunkelbiersoße mit Röstzwiebeln,  
Pommes Frites und würzigen Speckbohnen<sup>1,4</sup> 18,80

### Wilderer Teller

Schweinefiletmedaillons vom Grill auf Baguettescheiben  
mit Emmentaler und Kräuterschaum überbacken, sowie  
gartenfrische, gemischte Salate 13,90\*

### Kranzegger Filettopf

Gegrillte Schweinefiletmedaillons auf Eierspätzle mit  
feiner Rahmsoße und geriebenem Alpkäse überbacken 13,80\*

### Jagdhüttengrillteller

Gegrillte Filetmedaillons vom Rind und Schwein an  
verschiedenen Grillsoßen mit Allgäuer Kässpätzle,  
dazu überbackene Tomate, Speckbohnenbündchen<sup>1,4</sup>  
und Grillwurst<sup>1,2,4</sup> 15,80\*

### Vitaminteller

Gegrilltes Putensteak mit hausgemachter Gewürz-  
kräuterbutter und gartenfrischen, gemischten Salaten 11,80

### Sportlerteller

deftiges Steak von der Rinderlende mit hausgemachter  
Gewürzkräuterbutter und gartenfrischen, gemischten Salaten 18,80

## Großmutter's Spätzleküche

### Allgäuer Kässpätzle

Eierspätzle mit würziger Alp-Käsemischung  
sowie gerösteten Butterzwiebeln 7,50\*

### Allgäuer Schlemmerkässpätzle

Grüne Kräuter-Kässpätzle mit frischen Champignons  
und Lauchzwiebeln, dazu Butterzwiebelschmelze 8,90\*  
(Gibt's id allad)

## Allgäuer Brotzeit

### Wildkaminwurzeln mit Walnüssen<sup>1,3,4,9</sup>

mit hausgebackenem Bauernbrot und mittelscharfem Senf 6,20

### Rustikales Käsbrot

mit gereiftem Allgäuer Bergkäse und  
Zwiebelringen bunt garniert 6,50

### Kranzegger Rauchschnittenbrot

mit Essigurke und Meerrettich 6,50

### Allgäuer Wurstsalat

mit Lyonerwurst<sup>1,3,4</sup> – und Emmentalerkäsestreifen, Essig-  
gurke, Zwiebelringen und hausgebackenem Bauernbrot 7,80

### Heiße Hüttenseele

reichlich belegt mit feinem Kochschinken<sup>1,3,4</sup>, Salami,  
Tomaten und Emmentalerkäse, im Ofen überbacken,  
garniert mit Blattsalat und Hüttendipp 5,80

### Rustikale Jagdhüttenpizza

mit Weizen und Roggenmehl aus biologischem Landbau,  
mediterranen Tomaten, würziger Alp-Käsemischung,  
Mozzarella, hausgeräuchertem Schinkenspeck und Rucola 9,80

(Gibt es zu den warmen Essenszeiten nur, wenn der Ofen frei ist!)

Lieber Gast, für Umbestellungen erlauben wir uns einen Aufpreis von  
1 Euro zu erheben. Alle Speisen mit einem „\*“ sind für 1 Euro günstiger  
als kleinere Portion erhältlich.



## Desserts

### Apfelküchle

3 Stück, goldgelb gebacken, mit Zimt-Zucker, cremigem Vanilleeis<sup>2,3</sup> und Schlagsahne

5,80

### Nussnudeln

feine Topfennudeln mit Quark im Haselnussmantel an Vanillesoße<sup>2</sup>

6,90



## Eiskarte

### Gemischter Eisbecher

mit Sahne

3,50

4,00

### Kirschbussert

Cremiges Kirschsahne- und Vanilleeis mit Amarenakirschen und Sahne

6,50

### Für d' süße „Gluscht“

große Solokugel Eis Ihrer Wahl mit Caramel-Sauce mit Amarena-Kirsch-Sauce mit Baileys Portion Sahne

2,00

2,70

2,70

3,50

1,00

### Giottobecher

Gemischtes Milchspeiseeis mit Giottokugeln, Nusslikör und Sahne

5,90

### Kindertraum

bunt garnierte Eismaus mit 2 Kugeln Eis und Sahne

4,00

### Spaghetti-Eis

Cremiges Vanilleeis mit Sahne, Kirschsauce und weißen Schokostreuseln

5,00

### Eis Latte Macchiato

### Eis Schokolade

### Eis Schokochino

jeweils mit cremigem Vanilleeis

0,30 l

4,50

### Alpen Dolce Vita

Allgäuer Joghurt- und Holundereiscreme mit Ramazzotti Rosato, Sahne und Schokominzblättchen

6,80

### Schoko Nusser

Walnuss- und Pistazieneiscreme mit Schokoladensauce, Sahnehaube und Schokocrossies

6,50

### Afogato

Espresso mit cremigem Vanilleeis

3,00

### Jogi-Becher

Gemischte Milcheiscreme mit frischem Naturjoghurt, Sahnehaube und Joghurette

6,80

### Doppelter Afogato

4,00

## Der krönende Abschluss

### Hausschnaps

Obstbrand mit Marille

34%

2cl

2,40

### Italiener

Ramazzotti auf Eis und Zitrone Grappa vom Maestro Castagner (Veneto) sehr mild aromatisch

30%

2cl

2,80

38%

3,00

### Blutwurz

bayerischer Kräuterlikör, brennend serviert

50%

2,60

### Kräuter

Fernet Branca Jägermeister Allgäuer Kräuterliköre aus 40 Kräutern

42%

2cl

2,50

35%

2,20

38%

2,50

### Alte Waldhimbere

im Holzfass gelagerte Hüttenspezialität

41%

3,00

### Allgäuer Schlehnaps

36%

2,50

### Whiskey

Glenmorangie, Scotch Whiskey 10 Jahre Highland, Single malt

40%

4cl

5,50

### Klare

Südtiroler Williamschrist Willi mit Birne

40%

2,40

40%

2,80



## Getränke

### Alkoholfrei

	0,3l	0,5l
Almdudler	2,80	
Orangenlimonade <sup>2</sup>	2,30	3,00
Cola <sup>2,8</sup>	2,30	3,00
Zitronenlimonade	2,00	2,60
Cola-Mix <sup>2,8</sup>	2,30	3,00
Bitter Lemon	2,50	3,90
Coca cola light <sup>2,7,8</sup>	2,60	
Karamalz	2,50	
Red Bull <sup>2,7</sup>	0,25l 3,80	
Bionade Holunder	3,00	

### Mineralwasser

Tafelwasser, belebt nach Grander®	0,30l 1,30	0,50l 2,50
Allgäuer Wasser, medium		0,75l 3,50
Stilles Wasser, belebt nach Grander®	0,30l 1,10	0,50l 1,90

### Fruchtig frisch

	0,3l	0,5l
Apfelsaft, 100% Fruchtanteil	2,30	
Orangensaft, 100% Fruchtanteil	2,30	
Johannisbeersaft, Nektar, 30% Fruchtanteil	2,40	
Multivitaminsaft	2,70	
Traubensaft	2,40	
Saftschorle nach Wahl	2,30	3,00
Holunderschorle	2,30	3,00

## Brauereidorf Biere

### vom Fass

	0,3l	0,5l
Engelbräu Urtyp Hell		3,10
Zötler Hefeweizen Hell	2,70	3,30
Zötler Hefeweizen Alkoholfrei	2,70	3,30

### aus der Flasche

	0,3l	0,5l
Bernardi Giggelstüner – Märzen naturtrüb in der Bügelverschlussflasche	2,90	
Zötler Hefeweizen Dunkel		3,30
Zötler Pils	2,70	
Zötler Hefeweizen alkoholfrei		3,30
Zötler alkoholfrei	2,70	
Zötler Leichtes Weizen		3,30
Zötler Korbinian		3,30

### Spritzige Durstlöcher

Radler (Urtyp Hell mit Zitronenlimonade)	3,00
Russ (Hefeweizen mit Zitronenlimonade)	3,30
Alkoholfreier Russ	3,30

## Was Heißes

Heiße Schokolade – mit Milchschaum	2,80
Lumumba – heiße Schokolade mit Rum oder Amaretto	4,50
Haferl Jägertee	4,00
Glas Glühwein	3,50

## Kaffeespezialitäten

von Seeberger – frisch gemahlen und gebrüht

Tasse Kaffee Creme	2,20
Große Schüssel Kaffee Creme	2,90
Espresso – klein, stark, schwarz	2,00
Latte Macchiato	2,90
Chococcino	2,90
Schüssel Cappuccino mit Milchschaum	2,90
Schüssel Milchkaffee	2,90
Lustiges Häfele – Latte mit Baileys	4,00
Haferl Getreidekaffee (Bühler) mit Milchschaum oder Sahne	2,90



– Alle Kaffeegetränke auch koffeinfrei möglich –

## Teespezialitäten

von Eilles

loser Blatt-Tee im Aroma-Diamantbeutelchen serviert

### English select Ceylon

0,33l

Spitzen Blatt-Tee aus dem Hochland der Insel Sri Lanka (Ceylon), mit frischem, feinerbem Aroma und typisch goldbrauner Tassenfarbe. Zu jeder Tageszeit beliebt und von den Engländern gern mit Milch getrunken.

Ziehzeitempfehlung: 3 – 4 Minuten

2,90

### Sommerbeeren



0,33l

Eine Komposition aus sommerlichen Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Holunderbeeren, die mit Erdbeer-Himbeer-Sahne-Aroma verfeinert wurde.

Sehr erfrischend! Ziehzeitempfehlung: 5 – 8 Minuten

2,90

### Kräutergarten

0,33l

Wohltuende Kräutermischung aus Lemongras, Rooibos, Nanaminze, Fenchel, Süßholzwurzel, Zimt, Heidelbeeren und Kamille. Ziehzeitempfehlung: 5 – 8 Minuten

2,90

### Pfefferminzblätter

0,33l

Besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter. Der anregende Genuss ist wohltuend für Magen und Atemwege. Ziehzeitempfehlung: 5 – 8 Minuten

2,90

### Rooibos Vanilla

0,33l

Südafrikanischer Rotbusch, versetzt mit Vanillestückchen und Vanillearoma, hat eine süße Geschmacksnote, kupferrote Tassenfarbe, kaum Gerbstoffe und kein Koffein. Einfach lecker! Ziehzeitempfehlung: 5 – 8 Minuten

2,90

### Himmelscher Glückstee

0,33l

Yogi Tee – Ayurvedische Kräuter- und Gewürztee-Mischung, aromatisiert

2,70

### Bio Ingwer Wasser

0,33l

mit Bienenhonig aus eigener Imkerei

2,60

# Flaschenweine

## Weißweine

Pfalz

### Darting Riesling Kabinett

trocken, 2015, Ungsteiner Weilberg 0,75 l 18,-

Südtirol

### Südtiroler Chardonnay DOC

Qualitätswein, Erz. Abf. Alois Lageder  
trocken, feinfruchtig, ausgeprägter Chardonnay  
aus den Spitzenlagen von Alois Lageder 0,75 l 24,-

## Rotweine

Spanien

### Lanestra Tempranillo

trocken, fruchtig, typisch spanisch 0,75 l 17,-

Südtirol

### Südtiroler Cabernet Riserva DOC

Qualitätswein, Erz. Abt. Weinkellerei Walch, Tramin  
trocken, dunkelgranat, kräftig, voll im Geschmack,  
Holzfassausbau 0,75 l 23,-

## Offene Bio-Weine

### Bio Hirschhof Westhofener Riesling

trocken, feinfruchtiger Riesling,  
Aromen von Apfel, herzhaft 0,20 l 5,90

### Bio Hirschhof Westhofener Steingrube Dornfelder

trocken, würzig, gehaltvoll,  
Evocin 0,20 l 5,90



Das aktuelle Sortiment unserer Original-Jagdhütten-Spezialitäten finden Sie in den Schaukästen im Eingangsbereich sowie im Durchgang zum Geißstadl. Unser freundliches Servicepersonal beantwortet gerne Ihre Fragen und nimmt Ihre Bestellung entgegen.

### Bienenphilosophie

Bienen tragen einen großen Teil zur Erhaltung der Vielfalt und Schönheit unserer Allgäuer Landschaft bei. Bestäuben und befruchten sie doch über 80 % der heimischen Blütenpflanzen.

Die Hochwertigkeit des Oberallgäuer Honigs verdanken wir vor allem auch der großen Pflanzenvielfalt auf ungespritzten, naturbelassenen Wiesen und Feldern, was in den meisten Kulturlandschaftsgebieten nicht mehr der Fall ist.

Es ist uns eine große Freude, gemeinsam mit den fleißigen Bienen unseren Beitrag zur Erhaltung unserer Heimat leisten zu dürfen.

Mir wünschd viel Froid beim Genießen unseres Honigs.



# Ausgesuchte, erlesene Weine!

## Offene Weißweine

### Hauswein

Frisch, fruchtig, leicht, trocken 0,2 l 3,40

### Pfalz, Weingut Irgenmüller Grauer Burgunder

Frisch, beschwingt, ohne Schwere, trocken 0,2 l 4,30

### Rheinhessen

### Alzeiger Sybillestein Kabinett

Prädikatswein, WG Albig; mild & fruchtig 0,2 l 3,40

### Südtirol

### Südtiroler Chardonnay DOC

Qualitätswein, Weinkellerei Walch, Tramin trocken, fruchtig, frisch 0,2 l 3,80

### Venetol/Italien

### Pinot Grigio IGT Zonin

Weinkellerei Zonin, Gambellara; trocken, würzig, rund, feinfruchtig im Geschmack 0,2 l 4,20

### Österreich

### Augustiner Konvent Grüner Veltliner

Qualitätswein, Chorherren Klosterneuburg – Stiftsweingut trocken, frisch, belebende Säure 0,2 l 3,90

### Rheinhessen

### Bretz Riesling Halbtrocken

feinfruchtig leichter aprikosenduft 0,2 l 4,80

## Offene Roséweine

### Pfalz, Weingut Irgenmüller

### Portugieser Weißherbst

Saftig, spritzig und mild 0,2 l 4,20

## Offene Rotweine

### Hauswein

Trocken, weich, angenehm 0,2 l 3,40

### Pfalz, Weingut Irgenmüller Spätburgunder

Rund, samtig, kräftig, trocken 0,2 l 4,30

### Pfalz, Weingut Irgenmüller

### Dornfelder

Der Allrounder, feine harmonische Beerenfrucht, halbtrocken 0,2 l 4,20

### 2009

### Rioja Glorioso Crianza Palacio DO

Qualitätswein, Erz. Abf. Bodegas Palacio trocken, brillantes Rubinrot, Duft nach Obst, Zimt & Röstaromen langer Abgang aber nicht schwer 100% Tempranillo 0,2 l 4,30

### Südtirol

### St. Magdalener Classico DOC

Qualitätswein, Wilhelm Walch, Tramin trocken, sattes Kirschrot, weich und angenehm im Abgang, Cuvée Vernatsch mit Lagrein Dunkel im großen Holzfass aus Slowenischer Eiche ausgebaut 0,2 l 4,30

### Abruzzen/Italien

### Montepulciano d'Abruzzo

Weinkellerei Zonin trocken, würzig, vollmundig 0,2 l 3,70

### Österreich

### Zweigelt Markgraf

Qualitätswein, Chorherren Klosterneuburg – Stiftsweingut trocken, weich, rund, Mittelburgenland 0,2 l 3,90



Die offenen Weine sind gerne auch in 0,5 l erhältlich!