



---

## SALATE

---

### **SALAT „CAPRESE“ // 9**

von Datterini Tomaten und Büffelmozzarella,  
mariniert mit Olivenöl und gereiftem Balsamico  
B

### **KNACKIGE BLATTSALATE // 12**

mit unserem Balsamico Hausdressing, garniert mit  
Kirschtomaten, Schnittlauch-Schmand und Kräuterbaguette  
B/C1/I/M

### **WAHLWEISE MIT // PRO PORTION 5**

fünf gebratenen Rotschwanzgarnelen (K)  
gebratenen Allgäuer Rinderfiletstreifen  
gebratener Maispoulardenbrust

### **FELDSALAT // 9**

mit French Dressing, Kräutercroutons und kleinen Tomaten  
A/B/C1

### **SALAT NICOISE // 12**

frische Blattsalate mit Kartoffeln, Oliven, Bohnen, Thunfisch,  
Paprika und gekochtem Ei  
A/J

### **CAESAR SALAD // 9**

mit Kirschtomaten, geröstetem Speck, Parmesan  
und Brotwürfeln  
A/B/C1

Unsere Empfehlung zu Salaten und Weinen:

### **PORTION MANDELÖLIVEN UND FRISCHER PARMESAN // 4**

E1

---

---

**WOHER  
KOMMEN  
WIR?  
WOHIN  
GEHEN  
WIR?  
UND WAS  
GIBT'S  
ZUM  
ESSEN?**

---

JOSEF HADER, KABARETTIST



## KALTE UND WARME KLASSIKER

### EDELFISCHE & GARNELEN // 9

in einer Bouillabaisse, abgeschmeckt mit Safran und frischen Kräutern  
J/K

### SUPPE DES TAGES // 6

### TAPAS // 14

mit getrockneten Tomaten, Mandeloliven, Chorizo, Ziegenkäse mit Rosmarinhonig, Serrano-Schinken, Auberginencreme, gegrillten Zucchini  
B/E1

### LACHSTATAR // 12

mit Rucola, Crème fraîche auf Kartoffelrösti mit Apfel-Meerrettich  
B

### CARPACCIO VOM ALLGÄUER RINDERFILET // 14

mit Olivenöl, Balsamico, Rucola und frischem Parmesan

### PA AMB OLI // 9

geröstetes Ciabatta mariniert mit frischer Tomate, belegt mit Serrano Schinken und Mandeloliven  
C1/C2/C4/F



## PASTA

### TAGLIATELLE // 12

in Trüffelsahnesauce mit gehobeltem Trüffel  
A/B/C1

### PENNE AL ARRABIATA // 9

mit gehobeltem Parmesan  
A/B/C1

### FRISCHKÄSEGNOCCHI // 12

mit getrockneten Tomaten, Rucola, Steinpilzen und Parmesanespuma  
A/B/C1

### SPAGHETTI // 12

mit Basilikumpesto und gebratenen Lachswürfeln  
A/B/C1/J

### RISOTTO VOM ACQUERELLO REIS // 12

mit bunten Tomaten, Rucola und Serrano Schinken  
B



---

## FLEISCH UND FISCH

---

**ALLGÄUER RINDERFILETSTEAK 250 GR. // 30**

**ENTRECÔTE 250 GR. // 18**

**US FLANK STEAK 250 GR. // 24**

**GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST // 12**

Alle Steaks werden mit einem  
Beilagensalat serviert  
I/M

**SAUCEN ZUR AUSWAHL:**

Kräuterbutter, Pfefferrahmsauce oder  
Sauce Béarnaise  
A/B

**BEILAGEN // PRO PORTION 4**

Pommes frites  
Kartoffelgratin (B)  
Kartoffel-Trüffelpüree (B)  
Bratkartoffeln  
gegrilltes Gemüse

**RUMPSTEAK 250 GR. // 26**

mit Kräuterbutter, Schmorzwiebeln und  
Pommes frites  
B

**RINDERTATAR 120 GR. KLASSISCH // 16**

mariniert mit Eigelb, Kräuterbaguette  
oder Pommes frites  
A/B/C1

**WIENER SCHNITZEL VOM KALB // 24**

mit Preiselbeeren, Zitrone, Bratkartoffeln  
und Beilagensalat  
A/B/C1/I/M

**SURF & TURF // 28**

120 gr. Rinderfiletsteak mit gebratenen  
Rotschwanzgarnelen, knackigen Blattsalaten,  
Kräuterbaguette und Sauce Béarnaise  
A/B/I/K/M

**GEBRATENE DORADENFILETS // 22**

mit Rosmarinkartoffeln, Paprika-Tomatengemüse  
und Basilikumpesto

**½ KANADISCHER HUMMER 350 GR. // 36**

mit Kräuterbaguette und knackigen  
Blattsalaten  
A/C1/K/I/M

---

**GOOD  
FRIENDS,  
GOOD  
FOOD,  
GOOD  
TIMES**

---



## HAUSGEMACHTE NACHSPEISEN

### HAUSGEMACHTES TIRAMISU // 9

serviert in der Hippenschale

A/B

### DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE // 9

mit Waldbeeren und weißem Schokoladeneis

A/B

### CRÈME BRÛLÉE // 9

mit Passionsfruchtsorbet

A/B

### CRÊPES SUZETTE // 9

mit unserem Vanilleeis

A/B

**LIFE IS  
SHORT  
EAT  
DESSERT  
FIRST**

Eier	A	Haselnüsse	E3
Milch (incl. Lactose)	B	Cashewnüsse	E4
Weizen	C1	Pecannüsse	E5
Gerste	C2	Paranüsse	E6
Hafer	C3	Pistazien	E7
Roggen	C4	Macadamianüsse	E8
Dinkel	C5	Sesamsamen	F
Grünkern	C6	Soja	G
Einkorn	C7	Sellerie	H
Emmer	C8	Senf	I
Kamut	C9	Fisch	J
Triticale	C10	Krebstiere	K
Erdnüsse	D	Weichtiere/-erzeugnisse	L
Mandeln	E1	Lupine	M
Walnüsse	E2	Schwefeldioxid/Sulphite	N

---

# CHAMPAGNER & SCHAUMWEINE

---

## PROSECCO FRIZZANTE, ALBINONI

fruchtig / angenehme Perlage

**0,1l** // 6,50 / **0,75l** // 24,00

## PIPER HEIDSIECK

**0,1l** // 13,00 / **0,75l** // 75,00

## GELDERMAN CARTE BLANCHE SEKT PICCOLO

**0,2l** // 11,00

## PROSECCO CANELLA EXTRA DRY SPUMANTE

**0,75l** // 35,00

## GELDERMANN CARTE BLANCHE

**0,75l** // 45,00

## GELDERMANN ROSÉ

**0,75l** // 50,00

## MOËT CHANDON

**0,75l** // 95,00

## VEUVE CLICQUOT

**0,75l** // 105,00

## TAITTINGER ROSÉ

**0,75l** // 125,00

---

# WEISSWEINE

---

## WEISSWEINE OFFEN

### HORGELUS BLANC I.G.P.

#### COLOMBARD-SAUVIGNON BLANC

Domaine Horgelus, Côtes de Gasogne, Frankreich

exotisch / frisch

**0,1l** // 3,40

**0,2l** // 6,60

### RIESLING QBA TROCKEN

Weingut Leitz, Rheingau, Deutschland

fruchtig / rassig / aromatisch

**0,1l** // 3,90

**0,2l** // 7,60

### POMINO BIANCO DOC

Frescobaldi Castello Pomino, Toskana, Italien

würzig / mineralisch mit langem Abgang

**0,1l** // 5,80

**0,2l** // 11,40

## WEISSWEINE FLASCHEN

### CHABLIS WILLIAM FÈVRE AOC

William Fèvre,

Burgund, Frankreich

harmonisch / saftig / Burgunderfrucht /

guter Trinkfluss

**0,75l** // 52,00

### PINOT GRIS RIED GOLA

Weingut Wohlmuth,

Steiermark, Österreich

mineralisch / strukturiert / komplex

**0,75l** // 38,00

### SAUVIGNON BLANC

De Wetshof Estate,

Robertson, Südafrika

rassig / fein / sortentypisch

**0,75l** // 29,00

---

---

# ROTWEINE

---

## ROTWEINE OFFEN

### PRIMITIVO LIFILI IGP

A6mani, Apulien, Italien  
würzig / pfeffrig / elegant

**0,1l** // 4,40

**0,2l** // 8,60

### BELLERUCHE, CÔTE DU RHONE AOC

Michel Chapoutier, Rhône, Frankreich  
würzig / elegant / pfeffrig

**0,1l** // 4,80

**0,2l** // 9,40

### CABERNET SAUVIGNON & MERLOT „ROBLE“ VINAS DEL VERO

Somontano, Spanien  
saftig / weich / samtig

**0,1l** // 3,90

**0,2l** // 7,60

## ROTWEINE FLASCHEN

### NIPOZZANO RISERVA CHIANTI

#### RUFINA RISERVA

Frescobaldi, Toskana, Italien  
würzig / vielschichtig / rote Beerenfrüchte

**0,75l** // 51,00

### IMPOSSIBLE RED

Laborie, Western Cape, Südafrika  
intensive Mokka- & Kaffeenoten  
mit dunkler Schokolade / weich

**0,75l** // 29,00

### THE FUTURE SHIRAZ

Peter Lehmann,  
Barossa, Australien  
Aromen von Waldbeeren, Pflaumen und  
Schokolade / seidige Tannine

**0,75l** // 54,00

---

# ROSÉ

---

### GROHSARTIG ROSÉ QBA

#### WEINGUT GROH, BIO,

Rheinhessen, Deutschland  
frisch / spritzig / saftig

**0,1l** // 3,90

**0,2l** // 7,60



---

**WEIN IST  
POESIE IN  
FLASCHEN.**

---

ROBERT LOUIS STEVENSON,  
SCHRIFTSTELLER

---

---

# BIER

---

## VOM FASS

**PAULANER HELL – 0,25l // 3,50**

**PAULANER HELL – 0,5l // 4,40**

**PAULANER WEISSBIER – 0,3l // 3,50**

**PAULANER WEISSBIER – 0,5l // 4,40**

**RADLER – 0,5l // 4,40**

**TEGERNSEER HELL – 0,5l // 4,70**

## FLASCHENBIERE

**PAULANER WEISSBIER DUNKEL – 0,5l // 4,40**

**PAULANER WEISSBIER LEICHT – 0,5l // 4,40**

**PAULANER WEISSBIER ALKOHOLFREI – 0,5l // 4,40**

**PAULANER HELL ALKOHOLFREI – 0,5l // 4,40**

**CORONA – 0,33l // 4,80**

**RADEBERGER PILS – 0,33l // 3,80**

---

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

**GEROLSTEINER – 0,25l // 3,40**

Sprudel, Medium, Still

**GEROLSTEINER – 0,75l // 7,80**

Sprudel, Medium, Still

**COCA COLA\* – 0,2l // 3,40**

**COCA COLA LIGHT\* – 0,2l // 3,40**

**SPRITE\*\* – 0,2l // 3,40**

**FANTA\*\* – 0,2l // 3,40**

**MEZZO MIX\* – 0,2l // 3,40**

**RED BULL\*\*\*\* – 0,25l // 5,00**

**RED BULL SUGARFREE\*\*\*\* – 0,25l // 5,00**

**SCHWEPPES – 0,2l // 3,40**

Tonic Water\*\*\*

Bitter Lemon\*\*\*

Ginger Ale\*\*\*

**GRANINI SÄFTE – 0,2l // 3,40**

Ananas, Banane, Cranberry, Grapefruit, Kirsche, Johannisbeere, Mango, Apfel, Orange, Erdbeere, Tomate, Maracuja, Rhabarber

**SAFTSCHORLE – 0,4l // 4,90**

---

---

# KAFFEE & TEE

---

**ESPRESSO\*** // 2,90

**ESPRESSO MACCHIATO\*** // 3,10

**ESPRESSO DOPPIO\*** // 3,80

**CAFÉ CREMA\*** // 3,50

**CAPPUCCINO\*** // 3,80

**CAFÉ LATTE\*** // 3,80

**LATTE MACCHIATO\*** // 3,80

**HEISSE SCHOKOLADE** // 4,00

mit Sahne

**IRISH COFFEE** // 9,50

Café\*, Jameson, Sahne, Zucker

**TEEKÄNNCHEN TEEKANNE** // 5,00

Earl Grey\*, Darjeeling\*, English Breakfast\*,

Pfefferminz, Kamille, Früchte, Ingwer-Zitrone,

Rooibos Vanilla, Grüner Tee

---

**LIFE  
BEGINS  
AFTER  
COFFEE.**

---

---

\* koffeinhaltig  
\*\* farbstoffhaltig  
\*\*\* chininhaltig  
\*\*\*\* taurinhaltig





---

## SALADS

---

### **CAPRESE SALAD // 9**

of datterini tomatoes and buffalo mozzarella  
marinated with olive oil and mature balsamico  
B

### **CRISPY LEAF SALADS // 12**

with our balsamico house dressing, garnished with  
cherry tomatoes, chive cream and herb baguette  
B/C1/I/M

### **IF DESIRED WITH // PER PORTION 5**

five fried red-tail shrimps (K)  
fried strips of Allgäu beef fillet  
fried breast of corn-fed chicken

### **LAMB'S LETTUCE // 9**

with french dressing, herb croutons and small tomatoes  
A/B/C1

### **NIÇOISE SALAD // 12**

fresh leaf salads with potatoes, olives, beans, tuna fish,  
bell pepper and boiled egg  
A/J

### **CAESAR SALAD // 9**

with cherry tomatoes, fried bacon, parmesan  
and bread cubes  
A/B/C1

Our recommendation with salads and wines:

### **A PORTION OF ALMOND OLIVES AND FRESH PARMESAN // 4**

E1

---

**PEOPLE  
WHO LOVE  
TO EAT ARE  
ALWAYS  
THE BEST  
PEOPLE**

---

*JULIA CHILD*



---

## WARM COLD CLASSICS

---

### **BOUILLABAISSSE // 9**

of fine fish & prawns seasoned with saffron and fresh herbs  
J/K

### **SOUP OF THE DAY // 6**

### **TAPAS // 14**

with dried tomatoes, almond olives, chorizo, goat's cheese with rosemary honey, serrano ham, aubergine cream, grilled courgettes  
B/E1

### **SALMON TARTAR // 12**

with rocket leaves, crème fraîche on rösti potatoes with apple horseradish  
B

### **CARPACCIO OF ALLGÄU BEEF FILLET // 14**

with olive oil, balsamico, rocket leaves and fresh parmesan

### **PA AMB OLI // 9**

toasted ciabatta marinated with fresh tomato, covered with serrano ham and almond  
C1/C2/C4/F



---

## PASTA

---

### **TAGLIATELLE // 12**

in truffle cream sauce with grated truffle  
A/B/C1

### **PENNE AL ARRABIATA // 9**

with grated parmesan  
A/B/C1

### **CREAM CHEESE GNOCCHI // 12**

with dried tomatoes, rocket leaves, porcini mushrooms and parmesan espuma  
A/B/C1

### **SPAGHETTI // 12**

with basil pesto and fried diced salmon  
A/B/C1/J

### **RISOTTO OF ACQUERELLO RICE // 12**

with coloured tomatoes, rocket leaves and serrano ham  
B

---



---

## MEAT & SEAFOOD

---

**ALLGÄU BEEF FILLET STEAK 250 G // 30**

**ENTRECÔTE 250 G // 18**

**US FLANK STEAK 250 G // 24**

**FRIED BREAST OF CORN-FED CHICKEN // 12**

All steaks are served  
with a side salad  
I/M

**CHOICE OF SAUCES:**

herb butter, cream pepper sauce or  
béarnaise sauce  
A/B

**SIDES // PER PORTION 4**

french fries  
potato gratin (B)  
potato truffle purée (B)  
sautéed potatoes  
grilled vegetables

**RUMP STEAK 250 G // 26**

with herb butter, braised onions and french fries  
B

**BEEF TARTAR (120 G) // 16**

in classic marinade with egg yolk, herb baguette or  
french fries  
A/B/C1

**VIENNA VEAL SCHNITZEL // 24**

with lingonberries, lemon, sautéed potatoes  
and side salad  
A/B/C1/I/M

**SURF & TURF // 28**

beef fillet steak (120 g) with fried red-tail shrimps,  
crispy leaf salad, herb baguette and béarnaise sauce  
A/B/I/K/M

**FRIED FILLET OF SEA BREAM // 22**

with rosemary potatoes, bell pepper and  
tomatoes, and basil pesto

**½ CANADIAN LOBSTER (350 G) // 36**

with herb baguette and crispy leaf salad  
A/C1/K/I/M

---

**GOOD  
FRIENDS,  
GOOD  
FOOD,  
GOOD  
TIMES**

---



---

## HOME-MADE DESSERT

---

### OUR HOME-MADE TIRAMISU // 9

served in a hip dish

A/B

### DARK CHOCOLATE MOUSSE // 9

with forest berries and white chocolate ice cream

A/B

### CRÈME BRÛLÉE // 9

with passionfruit sorbet

A/B

### CRÊPE SUZETTE // 9

with our vanilla ice cream

A/B

---

**LIFE IS  
SHORT  
EAT  
DESSERT  
FIRST**

---

---

Eggs	A	Hazelnuts	E3
Milk (incl. lactose)	B	Cashew nuts	E4
Wheat	C1	Pecan nuts	E5
Barley	C2	Brazil nuts	E6
Oats	C3	Pistachios	E7
Rye	C4	Macadamia nuts	E8
Spelt	C5	Sesame seeds	F
Grünkern spelt	C6	Soya	G
Einkorn wheat	C7	Celery	H
Emmer wheat	C8	Mustard	I
Khorasan wheat	C9	Fish	J
Triticale	C10	Crustaceans	K
Peanuts	D	Molluscs/mollusc products	L
Almonds	E1	Lupin	M
Walnuts	E2	Sulphur dioxide/sulphites	N

---

---

## CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

---

### PROSECCO FRIZZANTE, ALBINONI

fruity / pleasant sparkle

**0.1l** // 6.50 / **0.75l** // 24.00

### PIPER HEIDSIECK

**0.1l** // 13.00 / **0.75l** // 75.00

### GELDERMAN CARTE BLANCHE SEKT PICCOLO

**0.2l** // 11.00

### PROSECCO CANELLA EXTRA DRY SPUMANTE

**0.75l** // 35.00

### GELDERMANN CARTE BLANCHE

**0.75l** // 45.00

### GELDERMANN ROSÉ

**0.75l** // 50.00

### MOËT CHANDON

**0.75l** // 95.00

### VEUVE CLICQUOT

**0.75l** // 105.00

### TAITTINGER ROSÉ

**0.75l** // 125.00

---

## WHITE WINE

---

### OPEN WHITE WINE

#### HORGELUS BLANC I.G.P.

##### COLOMBARD-SAUVIGNON BLANC

Domaine Horgelus, Côtes de Gasogne, France

exotic / fresh

**0.1l** // 3.40

**0.2l** // 6.60

#### RIESLING QBA DRY

Weingut Leitz, Rheingau, Germany

fruity / classy / aromatic

**0.1l** // 3.90

**0.2l** // 7.60

#### POMINO BIANCO DOC

Frescobaldi Castello Pomino, Tuscany, Italy

spicy / mineral flavour with a long finish

**0.1l** // 5.80

**0.2l** // 11.40

### WHITE WINE BY THE BOTTLE

#### CHABLIS WILLIAM FÈVRE AOC

William Fèvre,

Burgundy, France

harmonious / juicy Burgundy fruit /

easy to drink

**0.75l** // 52.00

#### PINOT GRIS RIED GOLA

Weingut Wohlmuth,

Styria, Austria

mineral taste / well-structured / complex

**0.75l** // 38.00

#### SAUVIGNON BLANC

De Wetshof Estate,

Robertson, South Africa

classy / fine / characteristic of the grape

**0.75l** // 29.00

---

---

## RED WINE

---

### OPEN RED WINE

#### PRIMITIVO LIFILI IGP

A6mani, Apulia, Italy  
spicy / peppery / elegant

**0.1l** // 4.40

**0.2l** // 8.60

#### BELLERUCHE, CÔTE DU RHONE AOC

Michel Chapoutier, Rhône, France  
spicy / elegant / peppery

**0.1l** // 4.80

**0.2l** // 9.40

#### CABERNET SAUVIGNON & MERLOT "ROBLE" VINAS DEL VERO

Somontano, Spain  
juicy / soft / velvety

**0.1l** // 3.90

**0.2l** // 7.60

### RED WINE BY THE BOTTLE

#### NIPOZZANO RISERVA CHIANTI

##### RUFINA RISERVA

Frescobaldi, Tuscany, Italy  
spicy / complex / red berry fruit

**0.75l** // 51.00

#### IMPOSSIBLE RED

Laborie, Western Cape, South Africa  
intense mocha & coffee flavours  
with dark chocolate / soft

**0.75l** // 29.00

#### THE FUTURE SHIRAZ

Peter Lehmann,  
Barossa, Australia  
aromas of forest berries,  
plums and chocolate / silky tannins

**0.75l** // 54.00

---

## ROSÉ WINE

---

### OPEN ROSÉ WINE

#### GROHSARTIG ROSÉ QBA

Weingut Groh, BIO,  
Rheinhessen, Germany  
fresh / lively / juicy

**0.1l** // 3.90

**0.2l** // 7.60



---

**WINE IS  
SUNLIGHT  
HELD  
TOGETHER  
BY WATER**

---

GALILEO GALILEI

---

---

# BEER

---

## ON DRAUGHT

**PAULANER LIGHT – 0.25l // 3.50**  
**PAULANER LIGHT – 0.5l // 4.40**  
**PAULANER WHEAT BEER – 0.3l // 3.50**  
**PAULANER WHEAT BEER – 0.5l // 4.40**  
**RADLER (BEER + LEMONADE) – 0.5l // 4.40**  
**TEGERNSEER HELL – 0.5l // 4.70**

## BOTTLED BEER

**PAULANER DARK WHEAT BEER – 0.5l // 4.40**  
**PAULANER LIGHT WHEAT BEER – 0.5l // 4.40**  
**PAULANER ALCOHOL-FREE WHEAT BEER**  
**0.5l // 4.40**  
**PAULANER ALCOHOL-FREE LIGHT – 0.5l // 4.40**  
**CORONA – 0.33l // 4.80**  
**RADEBERGER PILS – 0.33l // 3.80**

---

# NON-ALCOHOLIC DRINKS

---

**GEROLSTEINER – 0.25l // 3.40**  
sparkling medium, still

**GEROLSTEINER – 0.75l // 7.80**  
sparkling medium, still

**COCA COLA\* – 0.2l // 3.40**

**COCA COLA LIGHT\* – 0.2l // 3.40**

**SPRITE\*\* – 0.2l // 3.40**

**FANTA\*\* – 0.2l // 3.40**

**MEZZO MIX\* – 0.2l // 3.40**

**RED BULL\*\*\*\* – 0.25l // 5.00**

**RED BULL SUGAR-FREE\*\*\*\* – 0.25l // 5.00**

**SCHWEPPEs – 0.2l // 3.40**

Tonic water\*\*\*

Bitter lemon\*\*\*

Ginger ale\*\*\*

**GRANINI FRUIT JUICE – 0.2l // 3.40**

pineapple, banana, cranberry, grapefruit, cherry,  
blackcurrant, mango, apple, orange, strawberry,  
tomato, passion fruit, rhubarb

**JUICE SPRITZER – 0.4l // 4.90**

---

---

## COFFEE & TEA

---

**ESPRESSO\*** // 2.90

**ESPRESSO MACCHIATO\*** // 3.10

**ESPRESSO DOPPIO\*** // 3.80

**CAFÉ CREMA\*** // 3.50

**CAPPUCCINO\*** // 3.80

**CAFÉ LATTE\*** // 3.80

**LATTE MACCHIATO\*** // 3.80

**HOT CHOCOLATE** // 4.00

with cream

**IRISH COFFEE** // 9.50

coffee\*, jameson's, cream, sugar

**POT OF TEEKANNE TEA** // 5.00

earl grey\*, darjeeling\*, english breakfast\*,  
peppermint, camomile, fruit, ginger-lemon,  
rooibos vanilla, green tea

---

**LIFE  
BEGINS  
AFTER  
COFFEE.**

---

---

\* contains caffeine  
\*\* contains artificial colour  
\*\*\* contains quinine  
\*\*\*\* contains taurine