

VORSPEISEN

TATAR VOM RIND „Klassisch“

mit Schalotten, Essiggurke, Eigelb, Kapern, Sardellen

70g	€	10.00
140g	€	16.00
210g	€	24.00

TATAR VOM RIND „Asiatisch“

mit Mangochutney, Sojasauce, Chili, Ingwer und Zitronengras

70g	€	10.00
140g	€	16.00
210g	€	24.00

Alle Tatar serviert mit kleiner Ofenkartoffel und Sour Cream.

CARPACCIO VOM FÄRSEN RIND

mit mariniertem Rucola in Balsamico und gehobeltem Heublumenkäse

€ 12.50

CAESAR SALAD „BEERS“

„Jeder macht ihn anders - bei uns gibt es ihn so!“

Romanasalat, gebratene Hähnchenbrust, gebackene Sardellen und Kapern mit Kirschtomaten und hauseigenem Caesardressing

€ 10.50

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

mit Rosmarin-Trauben, Blattsalat und Schüttelbrot

€ 8,50

BUNTER WILDKRÄUTERSALAT

wahlweise mit Balsamico- oder Caesardressing

€ 5,00

KNOBLAUCHBAGUETTE

€ 3,00

SUPPEN

EXOTISCHE TOMATENSUPPE mit Kokos, Ingwer und Zitronengras € 5.50

KÜRBISCREMESUPPE mit Kernen und Öl € 5.00

VEGETARISCHE GERICHTE

HALLOUMI BURGER

gegrillter Halloumikäse, hausgem. Tomatenketchup,
Tomate, Gurke, Zwiebel und Salat € 11.00

FRISCHE PASTA

mit Fenchel, Oliven, Knoblauch und getrockneten Tomaten € 9.00

VEGETARISCHER BURGER

Tomate - Mozzarella - Oliven Patty,
Rucola, Avocado-creme, Parmesan und Aubergine € 11.00

PERLGRAUPENRISOTTO

mit geschmortem Wintergemüse und Wildkräutern € 9.50

FISCH

ARGENTINISCHE ROTGARNELEN 200g € 15.50
mit Café de Paris Butter und geröstetem Baguette

HEIMISCHES LACHSFORELLENFILET 200g € 13.00

BURGER

Genuss auf höchstem Niveau.

Für welchen Burger Sie sich auch entscheiden, die spezielle Beers Fleischmischung und das hauseigene Verfahren des Fleischwolfes der Metzgerei Endrass aus Bad Oberdorf, garantieren Ihnen besonders geschmacksintensive und saftige Burger. Die Brötchen der Bäckerei Kirchebäck runden das vielleicht perfekte Burgererlebnis ab.

Unser Klassiker „Von Anfang An dabei“:

KLASSIK BURGER

Rindfleisch Patty, Cheddar-Käse, Tomate, Gurke, Salat,
Rote Zwiebel, Burgersauce

€ 11.00

ALLGÄU BURGER IM LAUGENBUN (WIEDER ZURÜCK)

Rindfleisch Patty, Röstzwiebeln, Bergkäse,
BBQ gerösteter Speck, Salat und rote Zwiebeln

€ 11.50

THE RED ONE

Rindfleisch Patty, Rote Beete, Apfelchips,
Salat, Meerrettich

€ 12.00

NR. 36 IM KÄSEBUN

Rindfleisch Patty, Oregano-Knoblauch-Mayonnaise,
Rucola, Tomate, Tomatensalsa und Mozzarella

€ 12,00

CONTINENTAL BURGER

Patty vom Ostrachtaler Milchkalb, Spiegelei, Schinken, Emmentaler,
Tomate, Salat, Gurke, rote Zwiebel und hausgem. Ketchup

€ 12.50

*Unsere Burger werden ganz nach Ihrem Wunsch rare, medium oder done gegrillt.
Burger-Brötchen auf Wunsch auch glutenfrei!*

Beachten Sie auch unseren Burger des Monats an der Tafel im Restaurant.

STEAKS

FLANK 200 g € 16,00

Das Flank Steak wird aus der Bauchregion geschnitten. Das Besondere am Flank ist der Schnitt und die schönen Fleischfasern. Das Steak ist aus einem beweglichem Muskel, dadurch haben wir viel Kraft im Fleisch.

RIB EYE 200 g € 18,00

Das Rib Eye wird zwischen der achten und der zwölften Rippe geschnitten und wird auch Hochrippe genannt. Markant hierbei ist das Fetttauge im Inneren. Das Rib Eye ist zartfaserig und gut marmoriert.

ROASTBEEF 200 g € 19,00

Das Roastbeef (Zwischenrippenstück) liegt zwischen dem Rib Eye und der Hüfte und ist der begehrteste Teil des Rindes. Es birgt durch seinen geringen Fettanteil gegenüber des Rib Eye Steaks für aromatischen, saftigen und zarten Fleischgenuss.

FILET 200 g € 22,00

Das Filet weist den geringsten Fettanteil aller Fleischteile des Rindes auf. Da der Muskel üblicherweise kaum betätigt wird, ist das Fleisch besonders zart, mager und saftig. Es ist das wertvollste Teilstück vom Rind.

HANGING TENDER (ONGLET, NIERENZAPFEN) 200 g € 16,00

Das Hanging Tender gehört technisch gesehen zu den Innereien (obwohl es sich um reines Muskelfleisch handelt). Es gehört dennoch zu den Premiumcuts des Rindes. Übersetzt heißt es so viel wie „das hängende Zarte“. Sehr hoher Rindfleischgeschmack.

SPEZIALSTEAKS

TOMAHAWK (AUF VORBESTELLUNG) ca. 1,0 kg € 65,00

aus dem Rib-Eye geschnitten, fein marmoriert, zart und saftig, der Knochen bleibt am Fleisch und hebt den kräftigen Geschmack optimal hervor.

Inklusive einer Beilage und einem Dip oder Sauce

DRY AGED ROASTBEEF MIT KNOCHEN 100 g € 7,50

Man sagt, Dry Aged Steaks seien die besten Steaks der Welt. Hier hängt das Fleisch am Knochen in Teilstücken ab. Das Roastbeef von der Metzgerei Endrass aus Bad Oberdorf hängt bei uns im Reifeschrank 28 Tage bei 60% Luftfeuchtigkeit und einer Temperatur von einem Grad ab. Variierende Größen finden sich in unserem Reifeschrank.

Inklusive einer Beilage und einem Dip oder Sauce

BEILAGEN

hausgemachte frische Pommes	€	3.00
Süßkartoffelpommes	€	3.50
Rosmarinkartoffeln	€	3.50
gebratenes mediterranes Gemüse	€	3.50
Maiskolben	€	3.50
Cole Slaw	€	3.00

SAUCEN UND BUTTER

Jus	€	2.00
Pfeffersauce	€	2.00
Sauce Beernaïse	€	2.00
Kräuterbutter	€	1.50
Café de Paris Butter	€	1.50
hausgemachtes Ketchup	€	1.50
Mayonnaise		
- Natur	€	1.00
- Wasabi	€	1.50
- Aioli	€	1.50
BBQ	€	1.50
Avocadocreme	€	1.50
Sour Cream	€	1.50
Tandooridip	€	1.50

DESSERTS

Eis von der Isnyer Eismanufaktur Soravia.

Das Allgäuer Premiumeis wird ohne künstliche Farb-, Geschmacks-, und Konservierungsstoffe hergestellt. Zur Herstellung wird ausschließlich frische regionale Milch verwendet. Das Eis wird im traditionellen Verfahren mit geringem Luftaufschlag hergestellt.

HALBFLÜSSIGER SCHOKOLADENKUCHEN

mit weißem Schokoladeneis € 5,00

MOZARTKNÖDEL auf eingekochten Pflaumen € 5,00

GEEISTE GEWÜRZMOUSSE mit Zwergorangen € 5,00

DREIERLEI KÄSE

von den Hindelanger Käseläden mit Feigensenf und Brot € 7,50

DESSERT DUETT

(Kaffee und Schokolade)

halbflüssiger Schokoladenkuchen mit weißem Schokoladeneis dazu Espresso € 6,50

VANILLEEIS mit Kürbiskernöl und kandierten Kürbiskernen € 3,20

AFFOGATO € 3,20

APERITIF

Valdo Cuvée di Boj Prosecco Superiore DOCG Brut 100 ml € 4,60

Aperol Spritz 200 ml € 5,20

Martini Bianco 50 ml € 4,30

Lillet Wild Berry 200 ml € 5,20

KAFFEE

Kaffee von Kaffeerösterei Durschwarz aus Wiggensbach.

Tasse Kaffee	€	2.60
Espresso	€	2.20
Doppelter Espresso	€	3.90
Cappuccino	€	3.00
Milchkaffee	€	3.20
Latte Macchiato	€	3.50
dunkle Schokolade	€	3.20
weiße Schokolade	€	3.20

BIOTEAQUE TEE

Miade Moni - Kräutertee Melisse-Minze	€	3.40
Guada Luggi - Kräutertee Bergkräuter	€	3.40
Frische Resi - Grüntee Ingwer-Limone	€	3.40
Schwarza Franzi - Schwarztee	€	3.40
Fesche Fini - Rooibostee Limone - Vanille	€	3.40
Scheene Leni - Früchtetee Waldfrucht - Himbeere	€	3.40

*Auch im Frühstückslokal „Honigbeers“ zu kaufen.
Für Zuhause oder als Geschenk?*

BIER

Export Premium Gold Schäffler Bräu vom Fass	300 ml	€	2,50
	500 ml	€	3,30
Weizen Schäffler Bräu vom Fass	300 ml	€	2,50
	500 ml	€	3,30
Hausbier Dunkel Schäffler Bräu vom Fass	300 ml	€	2,50
	500 ml	€	3,30
Alkoholfreies Weizen Schäffler Bräu vom Fass	300 ml	€	2,50
	500 ml	€	3,30
Märzen Bernardi Bräu vom Fass	300 ml	€	2,80
	500 ml	€	3,60
Keller Pils Schäffler Bräu vom Fass	300 ml	€	2,50
Alkoholfreies Bier Brauerei Zötler	500 ml	€	3,30
Dunkles Weizen Schäffler Bräu	500 ml	€	3,30
Schäffler´s Bieriges Probierbrett			
- Gold (Export)			
- Hausbier (Dunkel)			
- Weizen			
- Bernardi Märzen	je 100 ml	€	4,00
CAMBA CRAFTBIERE			
- Pale Ale	330 ml	€	4,40
kräftige, spritzige Grapefruit- und Zitrusaromen			
- Dark Side	330 ml	€	4,30
vollmundig, harmonisch, mit erdigen Tönen und dem Geschmack dunkler Beeren			
- Ipa	330 ml	€	4,60
Orange, Kiwi und getrocknete Mango mit leichter Honigsüße			
- Amber	330 ml	€	4,40
vollmundig, weich mit fruchtigen Waldbeer- und Kirscharomen			
- Nelson	330 ml	€	4,40
blumige, fruchtige Noten, elegant-würziger Geschmack			

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Libella Cola / Cola-Mix	200 ml	€	2,40
	400 ml	€	3,20
Libella Orange / Zitrone	200 ml	€	2,40
	400 ml	€	3,20
Allgäu Wasser Naturell / Medium	250 ml	€	2,50
	750 ml	€	4,60
fritz-kola	330 ml	€	3,00
fritz-kola ohne zucker	330 ml	€	3,00
fritz-limo zitrone	330 ml	€	3,00
fritz-limo orange	330 ml	€	3,00
fritz-spritz bio-rhabarberschorle	330 ml	€	3,50
Apfelsaft / Orangensaft	200 ml	€	2,50
	400 ml	€	3,70
Johannisbeersaft / Maracujasaft	200 ml	€	2,50
	400 ml	€	3,70
Apfelsaftschorle	200 ml	€	2,20
	400 ml	€	3,20
Orangensaftschorle	200 ml	€	2,20
	400 ml	€	3,20
Maracujaschorle	200 ml	€	2,20
	400 ml	€	3,20
Johannisbeerschorle	200 ml	€	2,20
	400 ml	€	3,20
Thomas Henry			
- Tonic Water	200 ml	€	3,50
- Bitter Lemon	200 ml	€	3,50
- Spicy Ginger	200 ml	€	3,50
- Ginger Ale	200 ml	€	3,50

WEISSWEIN

„NO SEX, DRUGS & ROCK `N ROLL“ RIESLING

Weingut Emil Bauer & Söhne – Nußdorf/Pfalz	250 ml	€	7,40
trocken,mineralisch-fruchtiger Riesling	750 ml	€	22,00

LUGANA DOC BULGARINI

Weingut Bulgarini – Pozzolengo, Italien	250 ml	€	8,50
trocken, fruchtig, zarte Fruchtaromen nach Zitrus und Pfirsich, weicher Schmelz, leicht butterig	750 ml	€	25,00

GRÜNER VELTLINER

Stiftsweingut Klosterneuburg – Österreich	250 ml	€	6,00
trocken, zarte Würze, pikante Art, grüne Reflexe	750 ml	€	17,50

WEIL DAS LEBEN SCHÖN IST... WEISWEINCUVÉE

Weingut Schloss Castell - Castell/Franken	250 ml	€	5,60
halbtrocken, fruchtig, frisch und lebhaft	750 ml	€	16,50

BRETZ CUVÉE

Weingut Bretz - Bechtolsheim			
trocken, zarter Schmelz, angenehm rund,			
Cuvée aus Chardonnay, Riesling und Weissburgunder	750 ml	€	17,50

„IF YOU ARE RACIST ...“ SAUVIGNON BLANC TROCKEN

Weingut Emil Bauer & Söhne Nußdorf/Pfalz			
frischer Wein mit Duft von Stachel- & Johannisbeere	750 ml	€	24,00

ROSEWEIN

LESEGUT ROSADO D.O.

Principe de Viana - Navarra/Spanien	250 ml	€	5,60
trocken, saftig, frischer Rosé mit Aromen von Kirsche und Himbeere	750 ml	€	16,50

ROTWEIN

SPÄTBURGUNDER

Weinmanufaktur Gengenbach – Offenburg/Baden	250 ml	€	8,00
trocken, frische Waldbeeren, feine Würze und eine milde Säure- & Tanninstruktur	750 ml	€	24,00

„MY MERLOT IS NOT THE ANSWER...!“

Weingut Emil Bauer & Söhne – Nußdorf/Pfalz	250 ml	€	9,50
trocken, vollmundig mit Aromen von Kirsch und Brombeer	750 ml	€	29,00

SMALL HILL RED

Weingut Leo Hillinger – Jois Burgenland/Österreich			
trocken, Cuvée von Pinot Noir, St. Laurant und Merlot,	250 ml	€	7,50
weich und geschmeidig, Aroma von dunklen Beeren und Schokolade	750 ml	€	21,00

BRETZ CUVÉE ROT

Weingut Bretz - Bechtolsheim			
trocken, fruchtig, samtig, dunkel, internationaler Stil,	250 ml	€	7,50
Cuvée aus Cabernet Sauvignon, St. Laurant und Spätburgunder	750 ml	€	21,00

DALICE SALENTINO RISERVA DOP

Winzergenossenschaft San Donaci - Italien			
trocken, samtig, warm, Röstaromen und dunkle Schokolade	250 ml	€	6,00
zweijähriges Holzfasslager	750 ml	€	17,00

PRIMITIVO DEL SALENTO

Winzergenossenschaft San Donaci - Italien			
trocken, fruchtig, angenehm, rund, schöne Fruchtsüße	750 ml	€	17,00

SPIRITUOSEN UND CO.

Momentum German Dry Gin 44 %

Destillerie Beverage Concierge	2 cl	€	3,00
München / Bayern	4 cl	€	5,50

Malecon Rum 12 Jahre 40 %

Destillerie Malecon Reserva Superior	2 cl	€	3,00
Panama	4 cl	€	5,50

Slyrs Classic Bavarian Single Malt Whiskey 43 %

Schliersee / Bayern	4 cl	€	7,00
---------------------	------	---	------

Enzian 38 %

Enzianbrennerei Turra	2 cl	€	3,00
Sonthofen / Bayern			

Grappa de Diciotto Lune 41 %

Marzadro/Italien	2 cl	€	4,50
	4 cl	€	8,00

Ramazotti 30 %

Italien	2 cl	€	3,50
	4 cl	€	6,50

Slyrs Bavarian Malt Whiskey Liqueur 30 %

Schliersee / Bayern	2 cl	€	3,20
	4 cl	€	6,00

Bierbrand 40 %

Missen/Allgäu	2 cl	€	3,00
	4 cl	€	5,50

Bock - Bierbrand 40 %

Missen/Allgäu	2 cl	€	3,00
	4 cl	€	5,50

Bierlikör 25 %

Missen/Allgäu	2 cl	€	3,00
	4 cl	€	5,50

Alle Brände von Prinz im Holzfass gereift

- Marille	2 cl	€	2,50
- Williams	2 cl	€	2,50
- Haselnuss	2 cl	€	2,50
- Himbeere	2 cl	€	2,50

*Auch im Frühstückslokal „Honigbeers“ zu kaufen.
Für Zuhause oder als Geschenk?*