

VORSPEISEN

TATAR VOM RIND „Klassisch“

mit Schalotten, Essiggurke, Eigelb, Kapern, Sardellen

70g	€	10.00
140g	€	16.00
210g	€	24.00

Serviert mit kleiner Ofenkartoffel und Meerrettich.

TATAR VOM RIND „Asiatisch“

mit Mangochutney, Sojasauce, Chili, Ingwer und Zitronengras

70g	€	10.00
140g	€	16.00
210g	€	24.00

Serviert mit Wasabi – Mayonnaise und Krabbenchip

TATAR VOM RIND „Sommer-Edition“

mit Limette, Meersalz und Olivenöl

70g	€	10.00
140g	€	16.00
210g	€	24.00

Serviert mit Grissini und Oliven

CARPACCIO VOM FÄRSENRIND

mit mariniertem Rucola in Balsamico und gehobeltem Parmesan

€ 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

kleine Portion	€	7.00
große Portion	€	12.50

BUNTER WILDKRÄUTERSALAT

wahlweise mit Balsamico- oder Caesardressing

€ 4,50

PANZANELLA (italienischer Brotsalat)

mit Tomaten, roten Zwiebeln und Rucola

€ 8,50

SUPPEN

EXOTISCHE TOMATENSUPPE mit Kokos, Ingwer und Zitronengras	€	5.50
BEEF CONSOMMÉ mit Ravioli	€	5.50
FRISCHE GAZPACHO mit Knoblauchcrostini	€	5.00

VEGETARISCHE GERICHTE

KNÖDEL TRIS mit altem Bergkäse, Blattsalat und sautierten Kirschtomaten	€	9.00
MEZZALUNE von Mangold und Pinienkernen	€	9.50
VEGETARISCHER BURGER Tomate - Mozzarella - Oliven Patty, Rucola, Avocado-creme, Parmesan und Auberginenpiccata	€	11.00
CREMIGES RISOTTO mit marinierten Wildkräutern, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	€	9.00

FISCH

RIESENGARNELEN in Café de Paris Butter gebraten	200g	€	14.50
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.

Unsere Klassiker „Von Anfang An dabei“:

KLASSIK BURGER

Rindfleisch Patty, Tomate, Gurke, Salat,
rote Zwiebel, Burgersauce

€ 11.00

ALLGÄU BURGER

Rindfleisch Patty, eingekochte Perlzwiebeln,
Bergkäse, Röstzwiebeln, Salat, BBQ

€ 11.50

ITALIEN BURGER

Rindfleisch Patty, Avocado-creme,
Tomate, Mozzarella, Rucola und Parmaschinken

€ 12,50

CHICKEN BROOZE BURGER

Geflügelfleisch Patty, Blattspinat, Caesar-Mayonnaise,
Blauschimmelkäse und Tomatenmarmelade

€ 11.50

WALD & WEIDE

Patty vom Ostrachtaler Milchkalb, Wildkräutersalat, Tomate,
Trüffel-Mayonnaise und Egerlinge

€ 12.00

PULLED PORK BURGER

gezupftes Schwein mit BBQ mariniert, BBQ,
Rote Zwiebel, Salat

€ 11.00

*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

SPEZIALSTEAKS

TOMAHAWK ca. 1,0 kg € 52,00

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 € 6,30

Man sagt Dry Aged Steaks sind 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
gebackene Rosmarinkartoffeln	€	3.50
gebratenes mediterranes Gemüse	€	3.50
Bohnen	€	3.50
Maiskolben	€	3.50
Süßkartoffelpüree	€	3.00
Knoblauchbaguette	€	3.00
Cole Slaw	€	3.00

SAUCEN UND BUTTER

Jus	€	2.00
Pfeffersauce	€	2.00
Tomatenrelish (Ketchup)	€	1.50
BBQ	€	1.50
Sour Cream	€	1.50
Aioli	€	1.50
Trüffel- Mayonnaise	€	2.00
Sauce Beernaïse	€	2.00
Wasabi - Mayonnaise	€	1.50
Avocadocreme	€	1.50
Kräuterbutter	€	1.50
Café de Paris Butter	€	1.50
Knoblauchbutter	€	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

ZITRONENTARTE mit dessen Sorbet € 5,00

ERDBEER - TIRAMISU € 4.50

VANILLEEIS mit steirischem Kürbiskernöl € 3,00

SALZIGES KARMELLEIS auf frischen Balsamico – Erdbeeren € 4,00

DESSERT DUETT

(Kaffee und Schokolade) € 6.50

halbflüssiger Schokoladenkuchen mit weißem Schokoladeneis dazu Espresso

KAFFEE

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

APERITIF

Valdo Cuvée di Boj Prosecco Superiore DOCG Brut	100 ml	€	4,60
Valdo Marca Oro Spumante Rosé Brut	100 ml	€	4,80
Campari Orange / Soda	160 ml	€	5,20
Martini Bianco	50 ml	€	4,30

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
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

Beachten Sie auch unser Bier des Monats an der Tafel im Restaurant.

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 zuckerfrei	330 ml	€	3,00
- Zitrone	330 ml	€	3,00
- Rhabarber	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

GRAUER BURGUNDER TROCKEN

Weingut Bischoffingen – Kaiserstuhl/Baden	250 ml	€	6,20
fruchtig und frisch, ansprechend im Bukett	750 ml	€	18,00

„NO SEX, DRUGS & ROCK ‘N ROLL“ RIESLING TROCKEN

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

GRÜNER VELTLINER TROCKEN

Weingut Ludwig Hofbauer – Weinviertel/Österreich	250 ml	€	6,20
angenehm zu trinken mit typischen Pfefferl	750 ml	€	18,00

VERDEJO D.O. RUEDA TROCKEN

Javier Sanz - Rueda/Spanien	250 ml	€	5,60
erfrischender Sommerwein mit fruchtigen, floralen Noten und ausgeglichener Säure	750 ml	€	16,50

TRIBU CHARDONNAY TROCKEN

Trivento – Argentinien	750 ml	€	19,00
frisch, mit Aromen von Ananas und Melone			

„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. TROCKEN

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

ROTWEIN

SPÄTBURGUNDER TROCKEN

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

„MY MERLOT IS NOT THE ANSWER...!“ TROCKEN

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

BODEGAS BALBAS BARRICA DO TROCKEN

100% Tempranillo Ribiera del Duero – Spanien	250 ml	€	7,00
kraftvoll mit konzentrierten Aromen reifer Waldbeeren	750 ml	€	21,00

GRAN LOMO SYRAH - MALBEC TROCKEN

Trivento – Argentinien	250 ml	€	6,50
vollmundig mit kräftiger Struktur, ideal zu herzhaften Fleischgerichten	750 ml	€	19,50

FABELHAFT TINTO DOURO DOC TROCKEN

Dirk Niepoort – Vila Nova de Gaia/Portugal	750 ml	€	29,00
tiefe Frucht, charaktervolle Schiefer - Mineralität und gut abgestimmte Tannine			

ZWEIGELT SELEKTION TROCKEN

Weingut Ludwig Hofbauer – Weinviertel/Österreich	750 ml	€	29,00
angenehme Kirscharomen – jung und frisch			

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP TROCKEN

Apulien – Italien	750 ml	€	28,00
kräftiger Rotwein, konzentrierte Frucht			

SPIRITUOSEN UND CO.

Albfink Gin 40 %

Destillerie Fink	2 cl	€	3,00
Schwäbische Alb / Nellingen	4 cl	€	5,50

Albfink Aged Rum 46 %

Destillerie Fink	2 cl	€	5,00
Schwäbische Alb / Nellingen	4 cl	€	9,00

Glenfarclas Whiskey 46 %

Speyside / Schottland	4 cl	€	6,00
-----------------------	------	---	------

Bavarka Wodka 43 %

Schliersee / Bayern	2 cl	€	3,00
	4 cl	€	5,50

Dic'otto Lune Grappa Stravecchia 41 %

Italien	2 cl	€	4,50
	4 cl	€	8,00

Ramazotti 30 %

Italien	2 cl	€	3,50
	4 cl	€	6,50

Fernet Branca 39 %

Italien	2 cl	€	3,50
	4 cl	€	6,50

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

Prinz Brände

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