



SALATE

SALAT „CAPRESE“ // 7

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

KNACKIGE BLATTSALATE // 10

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 // 7

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

SALAT NICOISE // 10

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

CAESAR SALAD // 7

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

Unsere Empfehlung zu Salaten und Weinen:

PORTION MANDELOLIVEN 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 // 7

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

SUPPE DES TAGES // 5

TAPAS // 12

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

LACHSTATAR // 10

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

CARPACCIO VOM ALLGÄUER RINDERFILET // 12

mit Olivenöl, Balsamico, Rucola und frischem Parmesan

PA AMB OLI // 7

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



PASTA

TAGLIATELLE // 10

in Trüffelsahnesauce mit gehobeltem Trüffel
A/B/C1

PENNE AL ARRABIATA // 7

mit gehobeltem Parmesan
A/B/C1

FRISCHKÄSEGNOCCHI // 10

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

SPAGHETTI // 10

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

RISOTTO VOM ACQUERELLO REIS // 10

mit bunten Tomaten, Rucola und Serrano Schinken
B



FLEISCH UND FISCH

ALLGÄUER RINDERFILETSTEAK 250 GR. // 24

ENTRECÔTE 250 GR. // 15

US FLANK STEAK 250 GR. // 20

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST // 10

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. // 21

mit Kräuterbutter, Schmorzwiebeln und
Pommes frites
B

RINDERTATAR 120 GR. KLASSISCH // 13

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

WIENER SCHNITZEL VOM KALB // 20

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

SURF & TURF // 23

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

GEBRATENE DORADENFILETS // 18

mit Rosmarinkartoffeln, Paprika-Tomatengemüse
und Basilikumpesto

½ KANADISCHER HUMMER 350 GR. // 29

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

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



HAUSGEMACHTE NACHSPEISEN

HAUSGEMACHTES TIRAMISU // 7

serviert in der Hippenschale

A/B

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE // 7

mit Waldbeeren und weißem Schokoladeneis

A/B

CRÈME BRÛLÉE // 7

mit Passionsfruchtsorbet

A/B

CRÊPES SUZETTE // 7

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 // 7

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

CRISPY LEAF SALADS // 10

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 // 7

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

NIÇOISE SALAD // 10

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

CAESAR SALAD // 7

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 // 7

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

SOUP OF THE DAY // 5

TAPAS // 12

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

SALMON TARTAR // 10

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

CARPACCIO OF ALLGÄU BEEF FILLET // 12

with olive oil, balsamico, rocket leaves and fresh parmesan

PA AMB OLI // 7

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



PASTA

TAGLIATELLE // 10

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

PENNE AL ARRABIATA // 7

with grated parmesan
A/B/C1

CREAM CHEESE GNOCCHI // 10

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

SPAGHETTI // 10

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

RISOTTO OF ACQUERELLO RICE // 10

with coloured tomatoes, rocket leaves and serrano ham
B



MEAT & SEAFOOD

ALLGÄU BEEF FILLET STEAK 250 G // 24

ENTRECÔTE 250 G // 15

US FLANK STEAK 250 G // 20

FRIED BREAST OF CORN-FED CHICKEN // 10

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 // 21

with herb butter, braised onions and french fries
B

BEEF TARTAR (120 G) // 13

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

VIENNA VEAL SCHNITZEL // 20

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

SURF & TURF // 23

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 // 18

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

½ CANADIAN LOBSTER (350 G) // 29

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 // 7

served in a hip dish

A/B

DARK CHOCOLATE MOUSSE // 7

with forest berries and white chocolate ice cream

A/B

CRÈME BRÛLÉE // 7

with passionfruit sorbet

A/B

CRÊPE SUZETTE // 7

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,
Rheinessen, 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