



Getränke & Schmankerl

All unsere Leckereien kommen daher
mit ein bisschen

HeimatGenuss

Leckeres zu Essen

Suppen, Salate & Vorspeisen

Suppe der Saison

je nach Jahreszeit & Tagesangebot

7,90 €

Kleiner oder großer Salat der Saison

mit einer Auswahl an Salatspezialitäten, Tomaten,
Blattsalaten, Kresse & Hausdressing

8,90 € / 12,90 €

Großer Chef-Salat „Alpenhof Style“

mit verschiedenen Blatt- & Rohkostsalaten, Kirschtomaten,
geräuchertem Bauernschinken aus der Region, Bierkäse,
mariniertem Freiland-Ei & frischer Gartenkresse

17,90 €

Schweizer Wurstsalat

angemacht mit roten Zwiebeln, Gewürzgurken, Bergkäse,
Kirschtomaten, Frühlingslauch & frischer Petersilie

15,90 €

„Schnürschuh Brettl“

reichlich garnierte Brotzeitplatte mit verschiedenem
Wurstaufschnitt, regionalen Käsespezialitäten, Schinken,
kaltem Braten, Butter, Meerrettich, Gewürzgurken,
Zwiebeln & kleiner Brotauswahl

17,90 €

Bayerische Tapas

Gegrillte Ofen-Garnelen

mit Olivenöl, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer
& gerösteten Paprika; dazu ofenfrisches Baguette

11,90 €

Augsburger Kartoffel-Käs

mit Obazda, roten Zwiebeln, Radieschen, Schnittlauch
& Schwarzbrot

9,90 €

Schwarzbrot „Gröschtl“

mit Schweinsbratwürstl, Sauerkraut, geröstetem Schwarzbrot,
Speck, Kirschtomaten, Meerrettich & Dunkelbiersoße

8,90 €

Bayerische Frühlingsrollen

gefüllt mit gegrilltem Spitzkohl, Krustenbraten, frischen Kräutern & Wurzelgemüse; dazu Röstzwiebel-Creme, Sprossen & Salatbouquet

10,90 €

Hausgemachte abgeschmolzene Kaspressknödel

mit Nussbutter, Feldsalat & Schmortomaten

9,90 €

Hauptgänge

Vegetarisch

Allgäuer Kässpatzen

mit Reißlers Spätzle-Käse aus der Region, Röstzwiebeln & frischem Schnittlauch

16,90 €

Gratinierter Bayerischer Burrito

gefüllt mit Obazder, Bayerisch Kraut, Frühlingslauch, Tomaten, Röstzwiebeln & Kartoffeln; dazu Kräuter-Schmand & Salat der Saison

19,90 €

Abgeschmolzene Ricotta-Nockerl

in Waldpilzrahm mit frischen Kräutern, Parmesan, Kirschtomaten, Salatbouquet & Kernöl

19,90 €

Vegan

Schnürschuh Bowl

mit hausgemachten Falafel-Talern, mediterranem Risoni-Risotto, Humus, Avocado, Sesam, gerösteten Pinien-Kernen, marinierten Tomaten, Gurken & Sprossen

19,90 €

Fisch

Gebackenes Fischfilet im Filou Mantel

mit Blattspinat, Kartoffel-Romana-Salat, Sauce Tatar & Zitrone

22,90 €

Gegrilltes schottisches Lachsfilet
auf Ratatouille-Gemüse, Kartoffelrösti, Rucola
& Kräuter-Schmand 28,90 €

Gebratene Chili-Garnelen
mit Hummer Beurre blanc, Tagliatelle, Kirschtomaten,
frischen Kräutern, eingelegten Zitronenfilets
& Parmesanspänen 28,90 €

Fleisch

Gebackenes Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites, Zitrone & Ketchup 21,90 €

Kässpatzen-Burger Alpenhof
mit gebackenem Käsespätzle-Bun, gegrilltem Roastbeef,
Feldsalat, Zwiebel-Chutney, Jus & Tomaten 22,90 €

Cordon bleu vom Maishähnchen
gefüllt mit heißgeräuchertem Schinken, würzigem
Alpenkäse & frischem Schnittlauch; dazu Pommes frites,
Zitrone & Ketchup 24,90 €

Ofenfrische bayerische Schweinshaxe
mit Dunkelbiersoße, Krautsalat &
selbstgemachtem Kartoffelsalat 22,90 €

Surf and Turf a la Alpenhof
gegrilltes Rump Steak mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel,
Sour Cream & Kräuter-Garnelen 36,90 €

Hähnchen-Geschnetzeltes Art Stroganoff
mit Champignons, Frühlingslauch, Rote Bete
& frischen Kräutern; dazu gebackene Kartoffelrösti 22,90 €

Medium gebratener Zwiebelrostbraten von der Rinderlende
mit Allgäuer Kässpatzen, Rotweinjus & Röstzwiebeln 33,90 €

Geschmorte Ochsenbäckchen a la Alpenhof
mit Portweinjus, gebackenem Kartoffelgratin, Schmortomaten,
Blaukraut-Salat & Speckbohnen 28,90 €

Pulled Pork Tortilla

mit hausgemachtem Pulled Pork, Krautsalat, roten Zwiebeln,
geschmolzenem Käse, BBQ-Sauce, Schmand
& Salat der Saison

22,90 €

Sie wünschen eine Beilagen-Änderung:

2,50 €

Jede Extra-Beilage:

5,20 €

Flammkuchen

BBQ Chicken

mit Sour Cream, Hähnchenbrust, roten Zwiebeln, BBQ-Sauce,
Mais, Käse & Schnittlauch

17,90 €

Elsässer Preiselbeer Flammkuchen

mit Crème fraîche, Camembert, Wildpreiselbeeren, Zwiebeln,
Kirschtomaten & deftigem Speck

15,90 €

Mediterran

mit Kräutercrème, zweierlei Tomaten, Feta Käse, Oliven,
Parmesan, Pinienkernen & Rucola

17,90 €

Orientalischer Flammkuchen - **vegan**

mit pikantem Humus, Knoblauchöl, roter Paprika, Datteln,
Walnüssen, Minze & Frühlingslauch

15,90 €

Dessert

Pfirsich Crumble

mit Vanille-Crumble, mariniertem Pfirsich-Ragout,
Limetten-Crème & Kokos-Eis

8,60 €

Gebäckene Apfelküchle

mit Zimt-Zucker, Waldbeeren, Vanilleeis & Sahne

8,90 €

Süßer Flammkuchen

mit marinierten Bananen, gerösteten Mandeln
& Nutella-Creme

10,80 €

Beschwipste Beeren Schwarzwälder Art

heißes Waldbeerragout mit Schuss, Schokoladeneis & Sahne

8,20 €

Kinderkarte

Knusperröllchen

gebackene Tortillas gefüllt mit marinierter Hähnchenbrust;
dazu Karottensalat & Kräuterquark zum Dippen

9,90 €

Kinderschnitzel Alpenhof

paniertes Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites,
Zitrone & Ketchup

10,90 €

Schlemmertopf

kleines Hähnchensteak mit Kässpatzen, Bratensoße
& Röstzwiebeln

12,90 €

Goldtaler

drei gebackene Kartoffelpuffer mit Apfelmus

8,90 €

Kinderbecher „Puppenkiste“

zwei Kugeln Vanilleeis mit Erdbeersauce, Schokoladen-
tropfen, Sahne & Gummibärchen

5,90 €

Kinder Cocktail

4,90 €

Getränke

Aperitif, Sekt & Wein

Hugo (Holundersirup, Sekt, Soda, Minze & eine Limettenscheibe)		9,80 €
Aperol-Spritz (Aperol, Sekt, Soda & eine Orangenscheibe)		9,80 €
Lillet Wild Berry (Lillet Wild Berry, Sekt, Soda & Waldbeeren)		9,80 €
Italicus-Spritz (Italicus – Bergamotte-Likör, Sekt, Soda, Rosmarin & Zitrone)		9,80 €
Gin-Spritz (Sloe Gin, Sekt, Soda & Waldbeeren)		9,80 €
Sekt Hausmarke – Glas	0,1 l	5,20 €
Sekt Hausmarke – Flasche	0,75 l	26,20 €
Champagner		auf Anfrage

Softgetränke

Hausgemachte Limonade der Saison	0,3 l	5,90 €
Coca Cola / Cola Zero / Fanta *1, 3, 9, 11, 12		
Cola-Mix / Limonade weiß *1, 3	0,2 l	3,90 €
	0,5 l	5,20 €
Thomas Henry		
Bitter Lemon / Tonic Water / Wild Berry *10	0,2 l	4,20 €

Mineralwässer

Adelholzener Mineralwasser		
still oder mit Kohlensäure	0,5 l	4,70 €
	0,75 l	6,90 €

Säfte

z.B. Apfel, Orange, Multivitamin, Johannisbeere	0,2 l	4,50 €
---	-------	--------

Schorlen

z.B. Apfel, Orange, Rhabarber, Multivitamin,		
Johannisbeere	0,2 l	3,90 €
	0,5 l	5,20 €

1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. mit Phosphat, 8. enthält Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. mit Süßungsmittel, 12. Phenylalaninquelle, 13. gewachst, 14. enthält Taurin

HeimatGenuss

Biere

Hacker Pschorr Gold	0,2 l / 0,5 l	3,50 € / 5,40 €
Hacker Pschorr naturtrüb, alkoholfrei	0,5 l	5,40 €
Hacker Münchener Dunkel	0,5 l	5,40 €
Radler hell/dunkel	0,5 l	5,40 €
Paulaner Weizen, hell, dunkel, leicht	0,5 l	5,40 €
Russ (Weizen mit Zitronenlimo)	0,5 l	5,40 €
Cola-Weizen *1,3,9	0,5 l	5,40 €
Paulaner Weizen alkoholfrei	0,5 l	5,40 €
Fürstenberg Premium Pils	0,33 l	4,90 €

Kaffee & Co.

Alle unsere Kaffee- & Teespezialitäten servieren wir mit einem **HeimatGenuss** Plätzchen.

Tasse Kaffee *9 / Tasse Haag entkoffeiniert	3,60 €
Kännchen Kaffee *9 / Kännchen Haag entkoffeiniert	6,40 €
Espresso	3,20 €
Doppelter Espresso *9,8	5,40 €
Espresso Macchiato *9,8	3,60 €
Latte Macchiato *9,8	5,20 €
Cappuccino *9,8	4,20 €
Milchkaffee *9,8	5,20 €
Haferl heiße Schokolade	5,20 €

Tee

Verschiede lose Tees wie z.B. Earl Grey *9, Kamille, Pfefferminze, Hagebutte, Malve & Früchte & andere Sorten	im Glas	3,60 €
	im Kännchen	6,40 €

Darf es vielleicht ein Stückchen Kuchen zum Kaffee oder Tee sein?

Fragen Sie uns gerne nach unseren Tagesempfehlungen.

Kräuterschnaps

Jägermeister	35 %	2 cl	3,80 €
Ramazzotti	32 %	4 cl	7,60 €

Klar

Obstler	38 %	2 cl	3,80 €
Wodka Absolut	40 %	2 cl	3,80 €
Enzian	40 %	2 cl	3,80 €
Williams	40 %	2 cl	3,80 €



Alpenhof Gin

Ein klassischer London Dry Gin, der von August Gin aus Augsburg, aus 13 Ingredienzien extra für uns zusammengestellt wurde. Unser hauseigener Gin hat eine feine Wacholdernote, schmeckt nach Orangen, leicht nach Zimt & Muskat, aber auch nach Quitte & Pomeranze. 43 % 4 cl 8,20 €

Creme Likör

Baileys Original Irish Creme	17 %	4 cl	7,60 €
Hausgemachter Eierlikör		2 cl / 4 cl	4,20 € / 7,20 €

Whisky

Malt - Glenfiddich 12 Jahre	40%	4cl	9,80 €
Scotch Whisky - Dimple	40%	4cl	9,80 €
Irish Whisky - Tullamore Dew	40%	4cl	9,80 €
Jack Daniels	40%	4cl	7,60 €

Salzgeber Brände

Die Brennerei Salzgeber, mit Sitz im Allgäu, besteht seit den 1950er Jahren. Sie steht für ausgezeichnete Qualität & Handwerkskunst, für Genuss für höchste Ansprüche aus den Gaben der Natur. Hergestellt in achtsamer Handarbeit während des gesamten Entstehungsprozesses.

Noccio Haselnuss	33 %	4 cl	9,80 €
Quittenbrand	45%	4cl	9,80 €
Marillenbrand / Mirabellenbrand	42%	4cl	9,80 €
Zwetschgenwasser	45%	4cl	9,80 €
Kirschwasser	40%	4cl	9,80 €
Waldhimbeergeist	40%	4cl	9,80 €
Williams Christ Birnenbrand	40%	4cl	9,80 €
Schöner von Boskop			
Sortenreiner Apfelbrand	42%	4cl	9,80 €

HeimatGenuss



Fugger Bierbrand

Dieser Bierbrand ist von der bayrischen Tradition des Bierbrauens inspiriert. Der Brand wird aus reichhaltigem Bockbier bei der Brennerei Salzgeber destilliert. Das Ergebnis ist ein malzig-geschmeidiges Edel-Destillat.

42% 4cl 9,80 €



Quintessenz der Marille

Eine vollmundige Kombination von Marillenbrand aus vollreifen Früchten, erneut destilliert mit Waldhonig für einen einzigartigen runden Geschmack. Handwerklich destilliert im Fuggermarkt Babenhausen von der Brennerei Salzgeber.

42 % 4 cl 9,80 €

Weine

Weinschorle (weiß oder rot) 0,25 l / 0,5 l 5,40 € / 8,60 €

Weißweine

Lugana "Limne" STELVIN D.O.C.

Rebsorte: Trebbiano di Lugana

Trocken

Weingut: Tenuta Rovaglia, Lombardei, Italien

Der Wein: grüne Früchte, Äpfel, beschwingt am Gaumen, sehr fruchtig mit weicher Säure. Herrlicher Sommerwein.

0,2 l 14,90 €
0,5 l 29,90 €
0,75 l 39,90 €

Grauer Burgunder

Rebsorte: Grauburgunder

Trocken

Weingut: Bercher, Baden, Deutschland

Der Wein: gold-gelb, Zitrusfrüchte, Äpfel & Wiesenkräuter, würzig mit nussiger Note, angenehme Säure.

0,2 l 9,80 €
0,5 l 24,50 €
0,75 l 33,50 €

Silvaner

Rebsorte: Silvaner

Halbtrocken

Weingut: Neef-Emmich, Rheinhessen

Der Wein: samtig & mild, mit sehr wenig Säure.

0,2 l 9,80 €
0,5 l 24,50 €

Riesling Kabinett Kühling

Rebsorte : Riesling

Lieblich

Weingut : Kühling, Grundheim, Reinhausen

Der Wein: Spannendes Spiel von Süße und Säure mit zarter

Spritzigkeit, Stachelbeere, Pfirsich mit einem Hauch Limette. 0,2 l 12,40 €
0,5 l 29,90 €
0,75 l 38,90 €

Roséwein

Rosado Floritua Rueda D.O.

Rebsorte: 100 % Tempranillo

Trocken

Weingut: Valdecuevas, Rueda, Spanien

Der Wein: intensive Aromen von roten Früchten, mit leichten herbalen & floralen Noten. Gute Säurestruktur, am Gaumen eher kräftig, geschmeidig & rund.

0,2 l 9,80 €
0,5 l 24,50 €
0,75 l 33,50 €

Rotweine

Spätburgunder Schmitt

Rebsorte: Spätburgunder

Trocken

Weingut: Bgm. Adam Schmitt, Mommenheim, Reinhausen

Der Wein: In der Nase: Himbeere & etwas Rauch. Im Mund: Waldbeeren, Wacholder, angenehme Säure & seidige Tannine, mittellanger Abgang.

0,2 l 10,90 €
0,5 l 25,50 €
0,75 l 34,50 €

Marcel & Anne

Rebsorte: Marselan

Trocken

Weingut: Les Vignerons de Camplong, Frankreich

Der Wein: Eine Kreuzung aus Carbernet Sauvignon & Grenache Noir. Die komplexe Nase enthüllt Aromen von roten Früchten, leicht vanillig. Ein voller, runder Wein, leicht lieblich mit sehr reichen Aromen.

0,2 l 10,90 €
0,5 l 25,50 €
0,75 l 34,50 €

Pignataro Primitivo Puglia IGP

Rebsorte: Primitivo

Trocken

Weingut: Tagaro

Der Wein: Besticht durch seine tiefrote Farbe mit violetten Reflexen. Das Aroma ist komplex & leidenschaftlich, mit einer harmonischen Kombination aus reifen roten Früchten, wie Kirschen & Pflaumen sowie warmen Noten von Kaffee & Zimt.

0,2 l 12,40 €

0,5 l 29,90 €

22 Copins

Rebsorte: Cuvée

Lieblich

Weingut: Bgm. Adam Schmitt, Mommenheim, Reinhausen

Der Wein: Zarte Aromen von Vanille & Sauerkirsche, mild mit feiner Restsüße.

0,2 l 10,90 €

0,5 l 25,50 €

0,75 l 34,50 €

Flaschenweine

Spätburgunder Blanc de Noir

Rebsorte: Spätburgunder

Trocken

Weingut: Kühling, Grundheim, Reinhausen

Der Wein: Weißwein aus roten Trauben, ohne Schalen vergoren. Feiner

Himbeerduft, unaufdringliche Säure, weicher Nachklang. 0,75 l 33,50 €

Cinquenoci Primitivo Puglia IGP

Rebsorte: Primitivo

Trocken

Weingut: Tagaro

Der Wein: Fruchtige & würzige Note, Präsenz von Pflaume & schwarzer

Johannisbeere. Tief & langanhaltend am Gaumen. 0,75 l 39,90 €

Fragen Sie gerne nach unserer großen Weinkarte, unserem „Goldenen Buch“.





Beverages & Pleasures

Any of our "Schmankerl" come along with some

HeimatGenuss

Delicious to eat

Soups, Salads & Appetizers

Soup of the Season

depending on the season & daily offer

€ 7.90

Small or Large Salad of the Season

with a selection of salad specialties, tomatoes, lettuce,
garden cress & house dressing

€ 8.90 / € 12.90

Large Chef's Salad "Alpenhof Style"

with various leaf & raw vegetable salads, cherry tomatoes,
smoked farmhouse ham from the region, beer cheese,
marinated free-range & fresh garden cress

€ 17.90

Swiss Sausage Salad

with red onions, pickles, cherry tomatoes, spring onions, cheese
& fresh parsley

€ 15.90

"Schnürschuh Brettl"

generously garnished cold platter with various sliced sausages,
regional cheese specialties, ham, cold roast, butter,
horseradish, pickles, onions & small bread selection

€ 17.90

Bavarian Tapas

Grilled Oven Prawns

with olive oil, spring onions, tomatoes, garlic, ginger
& roasted peppers; served with oven-fresh baguette

€ 11.90

Augsburg Potato-Cheese Spread

with Obazda, red onions, radishes, chives & rye bread

€ 9.90

Rye Bread "Gröschtl"

with pork sausages, Sauerkraut, roasted rye bread, bacon,
cherry tomatoes, horseradish & dark beer sauce

€ 8.90

Bavarian Spring Rolls

stuffed with grilled pointed cabbage, roast pork, fresh herbs & root vegetables;
served with fried onion cream, sprouts & salad bouquet

€ 10.90

Homemade Pan-Fried Cheese Dumplings
with nut butter, lamb's lettuce & braised tomatoes € 9.90

Main Courses

Vegetarian

Allgäu Cheese Spaetzle
with Reißler's spaetzle cheese from the region, fried onions
& fresh chives € 16.90

Gratinated Bavarian Burrito
filled with Obazda, Bavarian cabbage, spring onions, tomatoes, fried
onions & potatoes; served with herb sour cream
& seasonal salad € 19.90

Pan-Fried Ricotta Dumplings
in wild mushroom cream sauce with fresh herbs, parmesan,
cherry tomatoes, salad bouquet & pumpkin seed oil € 19.90

Vegan

Schnürschuh Bowl
with homemade falafel patties, mediterranean Risoni Risotto,
hummus, avocado, sesame, roasted pine nuts,
marinated tomatoes, cucumbers & sprouts € 19.90

Fish

Baked Fish Fillet in Filo Pastry
with leaf spinach, potato & romaine lettuce salad,
tartar sauce & lemon € 22.90

Grilled Scottish Salmon Fillet
on ratatouille vegetables, potato Rösti, arugula
& herbs sour cream € 28.90

Fried Chili Prawns
with lobster Beurre blanc, tagliatelle, cherry tomatoes,
fresh herbs, pickled lemon fillets & parmesan shavings € 28.90

Meat

Baked Schnitzel "Viennese Style"

with French fries, lemon & ketchup

€ 21.90

Cheese Spaetzle Burger Alpenhof

with baked cheese spaetzle bun, grilled roast beef,
lamb's lettuce, onion chutney, jus & tomatoes

€ 22.90

Corn-Fed Chicken Cordon Bleu

filled with hot-smoked ham, spicy alpine cheese
& fresh chives; served with French fries, lemon & ketchup

€ 24.90

Oven-Fresh Bavarian Pork Knuckle

with dark beer sauce, coleslaw & homemade potato salad

€ 22.90

Surf and Turf à la Alpenhof

grilled rump steak with herb butter, baked potato,
sour cream & herb prawns

€ 36.90

Chicken Strips Stroganoff Style

with mushrooms, spring onions, beetroot
& fresh herbs; served with potato Rösti

€ 22.90

Medium Roasted Onion Roast from Beef Loin

with Allgäu cheese spaetzle, red wine jus & fried onions

€ 33.90

Braised Ox Cheeks à la Alpenhof

with port wine jus, baked potato gratin, braised tomatoes,
red cabbage salad & bacon green beans

€ 28.90

Pulled Pork Tortilla

with homemade pulled pork, coleslaw, red onions, melted
cheese, BBQ sauce, sour cream & seasonal salad

€ 22.90

Side dish change: € 2.50

Each extra side dish: € 5.20

Flammkuchen – Tarte flambée

BBQ Chicken

with sour cream, chicken breast, red onions, BBQ sauce,
corn cheese & chives € 17.90

Alsation Cranberry Flammkuchen

with crème fraîche, camembert, wild cranberries, onions,
cherry tomatoes & hearty bacon € 15.90

Mediterranean

with herb cream, two ways of tomatoes, feta cheese, olives,
parmesan, pine nuts & arugula € 17.90

Oriental Flammkuchen – **vegan**

with spicy hummus, garlic oil, red bell pepper, dates,
walnuts, mint & spring onions € 15.90

Dessert

Peach Crumble

with vanilla crumble, marinated peach compote,
lime cream & coconut ice cream € 8.60

Baked Apple Fritters

with cinnamon sugar, wild berries, vanilla ice cream
& cream € 8.90

Sweet Flammkuchen

with marinated bananas, roasted almonds & Nutella cream € 10.80

Tipsy Berries Black Forest Style

hot wild berry compote with a shot, chocolate ice cream
& cream € 8.20

Kids Menu

Crunchy Roll-Ups

baked tortillas filled with marinated chicken breast;
served with carrot salad & herb quark for dipping

€ 9.90

Kids Schnitzel Alpenhof

breaded schnitzel "Viennese style" with French fries,
lemon & ketchup

€ 10.90

Gourmet Pot

small chicken steak with cheese spaetzle, gravy
& fried onions

€ 12.90

Gold Coins

three baked potato pancakes with apple sauce

€ 8.90

Kids Cup "Puppenkiste"

two scoops vanilla ice cream with strawberry sauce, chocolate
chips, cream & gummy bears

€ 5.90

Kids Cocktail

€ 4.90

Beverages

Aperitif, Sparkling Wine & Wine

Hugo (Elderflower sirup, sparkling wine, soda & a slice of lemon)		€ 9.80
Aperol Spritz (Aperol, sparkling wine, soda & a slice of orange)		€ 9.80
Lillet Wild Berry (Lillet, sparkling wine, soda & wild berries)		€ 9.80
Italicus Spritz (Bergamot liqueur, sparkling wine, soda, rosemary & lemon)		€ 9.80
Gin Spritz (Sloe Gin, sparkling wine, soda & wild berries)		€ 9.80
Sparkling Wine House brand – glass	0.1 l	€ 5.20
Sparkling Wine House brand – bottle	0.75 l	€ 26.20
Champagne		on request

Soft Drinks

Homemade Lemonade of the season	0.3 l	€ 5.90
Coca Cola / Cola Zero / Fanta *1, 3, 9, 11, 12		
Orange-Coke Mix / Lemonade white *1, 3	0.2 l	€ 3.90
	0.5 l	€ 5.20
Thomas Henry		
Bitter Lemon / Tonic Water / Wild Berry *10	0.2 l	€ 4.20

Mineral Waters

Adelholzener Mineral Water still or sparkling	0.5 l	€ 4.70
	0.75 l	€ 6.90

Fruit Juices

For example: Apple, orange, multivitamin, currant	0.2 l	€ 4.50
---	-------	--------

Spritzers

For example: Apple, orange, multivitamin, rhubarb, currant	0.2 l	€ 3.90
	0.5 l	€ 5.20

1. with colorant, 2. with preservative, 3. with anti-oxidant, 4. with flavour enhancer, 5. sulfurized, 6. blacked, 7. with phosphate, 8. with milk protein, 9. with caffeine, 10. with quinine, 11. with sweetener, 12. with phenylalanine, 13. with wax, 14. with taurine

HeimatGenuss

Beer

Hacker Pschorr Gold (draught beer)	0.2 l / 0.5 l	€ 3.50 / € 5.40
Hacker Pschorr unfiltered, non-alcoholic	0.5 l	€ 5.40
Hacker Münchener Dunkel (dark beer)	0.5 l	€ 5.40
Radler (Beer with lemonade)	0.5 l	€ 5.40
Paulaner Weizen, dark, light or bright	0.5 l	€ 5.40
Russ (Weizen with lemonade)	0.5 l	€ 5.40
Cola-Weizen (Weizen with Coke)	0.5 l	€ 5.40
Paulaner Weizen non-alcoholic	0.5 l	€ 5.40
Fürstenberg Premium Pils	0.33 l	€ 4.90

Coffee & Co.

All of our coffees & teas are served with a **HeimatGenuss** cookie.

Cup of coffee / Cup of Haag decaffeinated	€ 3.60
Cannikin of coffee / Cannikin of coffee decaffeinated	€ 6.40
Espresso *9,8	€ 3.20
Espresso Doppio *9,8	€ 5.40
Espresso Macchiato *9,8	€ 3.60
Latte Macchiato *9,8	€ 5.20
Cappuccino *9,8	€ 4.20
White coffee *9,8	€ 5.20
Pot of hot chocolate	€ 5.20

Tea

A selection of loose teas, for example: Earl Grey, chamomile, peppermint, rose hip, fruits & many others

Cup	€ 3.60
Cannikin	€ 6.40

How about a piece of cake for coffee or tea? Please ask us for the daily recommendations.

Herbal Liqueur

Jägermeister	35 %	2 cl	€ 3.80
Ramazzotti	32 %	4 cl	€ 7.60

Pure

Obstler	38 %	2 cl	€ 3.80
Wódka Absolut	40 %	2 cl	€ 3.80
Enzian	40 %	2 cl	€ 3.80
Williams	40 %	2 cl	€ 3.80



Alpenhof Gin

A classic London Dry Gin made from 13 ingredients. Especially put together for us by August Gin, based in Augsburg. Our in-house gin has a fine juniper note, taste of oranges, slightly cinnamon & nutmeg, but also of quince & bitter orange.

43 %	4 cl	€ 8.20
------	------	--------

Creme Liqueur

Bailey Original Irish Creme	17 %	4 cl	€ 7.60
Homemade Egg Liqueur		2 cl	€ 4.20
		4 cl	€ 7.20

Whisky

Malt - Glenfiddich 12 years	40%	4 cl	€ 9.80
Scotch Whisky - Dimple	40%	4 cl	€ 9.80
Irish Whisky - Tullamore Dew	40%	4 cl	€ 9.80
Jack Daniels	40%	4 cl	€ 7.60

Salzgeber Brände

The Salzgeber distillery, based in the wonderful Allgäu, has existed since the 1950s. It stands for excellent quality and craftsmanship, for enjoyment of the highest demands from the gifts of nature. Manufactured carefully by hand throughout the entire creation process.

Noccio Hazelnut	33 %	4 cl	€ 9.80
Quittenbrand (made of quince)	45%	4 cl	€ 9.80
Marillenbrand (made of apricot)	42%	4 cl	€ 9.80
Mirabellenbrand (made of Mirabelle)	42%	4 cl	€ 9.80
Zwetschgenwasser (made of plums)	45%	4 cl	€ 9.80
Kirschwasser (made of cherries)	40%	4 cl	€ 9.80
Waldhimbeergeist (made of raspberries)	40%	4 cl	€ 9.80
Williams Christ Birnenbrand (made of pears)	40%	4 cl	€ 9.80
Schöner von Boskop (made of apples)	42%	4 cl	€ 9.80



HeimatGenuss Fugger beer brandy

This beer brandy is inspired by the Bavarian tradition of beer brewing.
The brandy is distilled from a rich & strong beer at the Salzgeber distillery.
The result is a malty, smooth & fine distillate.

42% 4cl € 9.80



Essence of apricot

A full-bodied combination of apricot brandy from fully ripe fruit,
redistilled with forest honey for a uniquely smooth flavour. Craft-distilled
in the Fugger market town of Babenhausen by the Salzgeber Distillery.

42 % 4 cl € 9.80

Wines

Winespritzers (white or red)

0.25 l € 5.40

0.5 l € 8.60

White Wines

Lugana "Limne" STELVIN D.O.C.

Grape variety: Trebbiano di Lugana

Dry

Winery: Tenuta Rovaglia, Lombardie, Italy

The wine: Green fruits, apples, lively at the palate, really fruity, soft sourness.

Perfect summer wine.

0.2 l € 14.90

0.5 l € 29.90

0.75 l € 39.90

Grauer Burgunder

Grape variety: Grey Burgundy

Dry

Winery: Bercher, Baden, Germany

The wine: Golden & yellow, citrus fruits, ripe apples, meadow herbs, spicy with
a nutty note, lovely sourness.

0.2 l € 9.80

0.5 l € 24.50

0.75 l € 33.50

Silvaner

Grape variety: Silvaner

Half-Dry

Winery: Neef-Emmich, Rheinhessen

The wine: Velvety & mild, with very less sourness.

0.2 l € 9.80

0.5 l € 24.50

Riesling Cabinet Kühling

Grape variety : Riesling

Lovely

Winery : Kühling, Grundheim, Reinhausen

The wine: Exciting game of sweetness & sourness with liveliness,
peach & lime.

0.2 l € 12.40

0.5 l € 29.90

0.75 l € 38.90

Rosè Wines

Rosado Floritura Rueda D.O.

Grape variety: 100 % Tempranillo

Dry

Winery: Valdecuevas, Rueda, Spain

The wine: intense aromas of red fruits, with light herbal & floral notes.

Good acid structure, rather strong on the palate, supple & round.

0.2 l € 9.80

0.5 l € 24.50

0.75 l € 33.50

Red Wines

Spätburgunder Schmitt

Grape variety: Pino Noir

Dry

Winery: Bgm. Adam Schmitt, Mommenheim, Reinhausen

The wine: In the nose: Raspberry & smoke. In the mouth: wild

berries, juniper, nice sourness & silky tannins.

0.2 l € 10.90

0.5 l € 25.50

0.75 l € 34.50

Marcel & Anne

Grape variety: Marselan

Dry

Winery: Les Vignerons de Camplong, France

The wine: A mix from Cabernet Sauvignon & Grenache Noir.

Red fruits, a little bit vanilla. A round wine, lovely & full of flavours.

0.2 l € 10.90

0.5 l € 25.50

0.75 l € 34.50

Pignataro Primitivo Puglia IGP

Grape variety: Primitivo

Dry

Winery: Tagaro

The wine: Distinguished by its deep red colour with violet hues. Its bouquet is complex & passionate, offering a harmonious combination of ripe red fruits such as cherries & plums, alongside warm notes of coffee & cinnamon.

0.2 l € 12.40

0.5 l € 29.90

22 Copins

Grape variety: Cuvée

Lovely

Winery: Bgm. Adam Schmitt, Mommenheim, Reihessen

The wine: Gentle taste of vanilla & sour cherry, mild & light sweet.

0.2 l € 10.90

0.5 l € 25.50

0.75 l € 34.50

Bottled Wines

Spätburgunder Blanc de Noir

Grape variety: Spätburgunder

Dry

Winery: Kühling, Grundheim, Reihessen

The wine: White wine from red grapes, fermented without skins.

Delicate raspberry aroma, subtle acidity, & a smooth finish.

0.75 l € 33.50

Cinquenoci Primitivo Puglia IGP

Grape variety: Primitivo

Dry

Winery: Tagaro

The wine: Fruity & spicy notes, with hints of plum & blackcurrant.

Deep & long-lasting on the palate.

0.75 l € 39.90

Please feel free to ask for our extensive wine list, our "Golden Book."

