

Ebbas zum Löffla

Euro

Kräftige Allgäuer Rindssuppe mit Leberspätzle und Schnittlauchrollen Hearty Swabian beef soup with liver dumplings and chive rings <i>Consommé de bœuf d'Allgäu, garni de spaetzle au foie et de ciboulette</i> <i>Consommé di manzo dell'Algovia con gnocchetti di fegato e rondelle di erba cipollina</i>	4,80
A Flädlesuppe mit Wurzelgemüse Pancake soup with root vegetables <i>Potage aux crêpes en lamelles et aux légumes-racines</i> <i>Frittatine in brodo con ortaggi a radice</i>	4,80
Tiroler Speckknödelsuppe mit Backerbsen Tyrolean bacon dumpling soup with fried batter pearls <i>Soupe aux boulettes au lard tyroliennes accompagnée de pois croustillants</i> <i>Zuppa di gnocchetti tirolesi allo speck con pasta reale</i>	5,20
Kartoffelschaumsuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Steirer Kürbiskernöl Cream of potato soup with toasted pumpkin seeds and Styrian pumpkin seed oil <i>Velouté de pommes de terre garni de pépins de courge rissolés à l'huile de pépins de courge styrienne</i> <i>Vellutata di patate con semi di zucca tostati e olio di semi di zucca della Stiria</i>	5,80
Allgäuer Kässuppe mit am Kräuterstangerl Swabian cheese soup with herb bread sticks <i>Soupe au fromage d'Allgäu et mini-baguettes aux herbes</i> <i>Zuppa di formaggio dell'Algovia con filoncino di pane alle erbe</i>	6,20

Ebbas Vornweg

Euro

Aitranger Räucherforellenfilet mit Preiselbeerkren, Toast und Butter 11,80

Smoked fillet of trout with cranberrie-horseradish, toast and butter

Filet de truite fumée d'Aitrang, sur lit de raifort et d'airelles, accompagné d'un toast beurré

Filetto di trota affumicata alla moda di Aitrang con cren ai mirilli rossi, pane tostato e burro

Carpaccio vom Serviettenknödel mit Kalbszüngerlscheiben an einer Radieserl-Vinaigrette und Salatbouquet 13,80

Carpaccio of dumpling cooked in a napkin with slices of calf tongue, served with radish vinaigrette, salad bouquet

Carpaccio de quenelles bohémiennes et de langue de veau tranchée sur bouquet de salade arrosé d'une vinaigrette aux petits radis

Carpaccio di gnocchi al tovagliolo con fettine di lingua di vitello in vinaigrette al ravenello e bouquet di insalate

Gourmetsalatteller mit Wiener Backendl und Steirer Kürbiskernöl 12,80

Gourmet salad platter with Viennese baked chicken and Styrian pumpkin seed oil

Assiette de salade du gourmet, avec poulet rôti à la viennoise à l'huile de pépins de courge styrienne

Insalatona gourmet con pollo impanato alla viennese e olio di semi di zucca della Stiria

s'Wirtshaus Vornweg, Kalbszüngerlscheiben und gebratene Garnelen im Weißbierdressing auf Blattsalaten, Radieserln und Kirschtomaten 15,80

Slices of calf tongue and fried prawns in wheat beer dressing on leaf salad, radishes and cherry tomatoes

Petite langue de veau tranchée et crevettes sautées sur lit de salade, petits radis et tomates cerises assaisonnées à la bière blonde

Fettine di lingua di vitello e gamberetti fritti in dressing alla birra bianca su foglie di insalata, ravanelli e pomodori ciliegini

Kleiner Salatteller „Schwangauer Markt“ 6,50

Small salad platter “Schwangau Market”

Petite assiette de salade du Marché de Schwangau

Insalata piccola „Mercato di Schwangau“

Große Salatplatte „Schwangauer Markt“ 10,80

Large salad platter “Schwangau Market”

Grande assiette de salade du Marché de Schwangau

Insalatona „Mercato di Schwangau“

Gerichte als Seniorenteller Minus € 2,00

Subtract €2.00 for senior citizen portions

Tous ces plats sur assiette senior moins 2,00 €

Piatti per seniores meno € 2,00

Allgäuer und bayerische Wirtshausschmankerl

Euro

Abgeschmälzte Maultaschen mit Zwiebeln und grünem Salat <i>Pasta squares</i> with onions and green salad <i>Raviolis souabes confits aux oignons, salade verte</i> <i>Fagottoni ripieni al burro</i> con cipolle e insalata verde	11,80
Allgäuer Kässpatzen mit Schmelzzwiebeln und grünem Salat <i>Swabian cheese spaetzle noodles</i> with onions fried in butter and green salad <i>Petites pâtes au fromage d'Allgäu garnies d'une fonfue d'oignons, salade verte</i> <i>Gnocchetti al formaggio dell'Algovia</i> con cipolle fondenti e insalata verde	12,80
Hausgemachter Kaiserschmarren mit Rumrosinen, Mandeln und Apfelmus „Emperor's Mishmash“ <i>pancake strips</i> with rum-soaked raisins, almonds and applesauce « <i>Kaiserschmarren</i> » <i>maison, (pâtisserie autrichienne) aux raisins au rhum, amandes et compote de pommes</i> <i>Frittata dolce sbriciolata</i> con uvette al rum, mandorle e composta di mele	12,50
Das „Allgäuer Leckerle“ Schweinefilet auf Kässpatzen mit frischen Rahmchampignons im Töpfchen serviert <i>Fillet of pork on cheese spaetzle noodles</i> with fresh creamed mushrooms, served in the pan Gourmandise d'Allgäu: filet de porc sur lit de petites pâtes au fromage, <i>champignons frais à la crème en ramequin</i> „ <i>Leccornia dell'Algovia</i> “ <i>filetto di maiale su gnocchetti al formaggio</i> con champignon freschi alla panna servito in pirofile	18,50
Böfflamott (marinierter Rindsbraten) nach Originalrezept des Hofkoches mit Semmelknödel und Apfelblaukraut Marinated roast beef, after an original recipe from King Ludwig's court chef with bread dumplings and red cabbage with apples Böfflamott (rôti de bœuf mariné), d'après la recette du cuisinier de la cour, <i>avec boulettes à base de pain et chou rouge aux pommes</i> Böfflamott (arrosto di manzo marinato) secondo la ricetta originale del cuoco di corte con <i>canederli</i> e cavolo rosso alla mela	15,50

Gedünstete Ochsenbacken in Rotwein, dazu Rahmwirsing und gekochte Kartoffeln 16,50
Braised oxtail in red wine, served with creamed savoy cabbage and boiled potatoes
Joue de bœuf cuite à l'étouffée dans du vin rouge,
accompagnée de chou frisé à la crème et de pommes de terre cuites
Guanciaie di manzo stufato al vino rosso, con contorno di verza alla panna e patate lesse

Haugemachte Weißwurst-Brezelknödel 12,80
mit bayerischem Senfschaum auf gebratenen Weißkrautfleckerln
Home-made veal sausage pretzel dumplings
with Bavarian mustard foam on speckles of fried white cabbage
Quenelles de bretzel et boudin blanc maison
garni d'une mousse de moutarde bavaroise sur lit de choucroute
Gnocchi fatti in casa di wurstel bianchi e bretzel
con spuma bavarese alla senape su cavolo bianco stufato

Das schmeckt im „Wirtshaus“ immer wieder guat

Euro

Rumpsteak von der heimischen Weidefärse, 220 Gramm,

mit grüner Pfeffersoße und Kräuter-Speckkrusteln

24,80

Rump steak from local free-range cows, 220 grams

with green pepper sauce and herb bacon rind

Rumsteck de génisse du pays, 220 grammes

garni d'une sauce au poivre vert et de croutes de lard aux herbes

Rumpsteak di vitello dell'Algovia, 220 grammi

con salsa al pepe verde e ciccioli di pancetta alle erbe aromatiche

Schwäbischer Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende

mit geschmolzenen Zwiebeln und Kässpätzle

24,80

Swabian fried beef loin and onions with onions fried in butter and cheese spaetzle noodles

Filet de bœuf souabe en roastbeef sur lit d'oignons fondus garni de petites pâtes au fromage

Arrostò di lombata di manzo con cipolle alla sveva con cipolle fondenti e gnocchetti al formaggio

Wiener Schnitzel vom Milchkalb, in der Butterpfanne gebraten, dazu gibt es herzhaftes Bratkartoffeln 18,80

„Wiener Schnitzel“ cutlet from sucking calf, pan-fried in butter, served with hearty pan-fried potatoes

Escalope viennoise de veau sous la mère, rissolée au beurre et accompagnée de savoureuses pommes sautées

Cotoletta alla viennese di vitello da latte, al burro, con contorno di patate arroste saporite

Schweineschnitzel gebacken mit einem warmen Kartoffelsalat

12,80

Baked pork cutlet with warm potato salad

Escalope de porc au four, salade de pommes de terre chaude

Cotoletta di maiale impanata con insalata di patate calda

Gefülltes Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ aus der Butterpfanne mit Pommes frites

15,80

Stuffed pork cutlet “cordon bleu” pan-fried in butter with French-fried potatoes

Double escalope de porc farcie façon « Cordon Bleu » cuite au beurre dans la poêle, frites

Cotoletta di maiale ripiena „Cordon Bleu“ al burro con patate fritte

Steak von der Hofputenbrust, belegt mit Broccoli, Mandeln und Pfirsich,
und mit Heumilchkäse überbacken, dazu Rösti

16,80

Free-range turkey breast with broccoli, almonds and peach,

gratinated with hay milk cheese and served with hash brown potatoes

Magret de dinde fermière, garni de brocoli, amandes et pêche,

gratiné au fromage des alpages, accompagné de galettes de pommes de terre

Fettine di petto di tacchino, ripiene con broccoli, mandorle e pesche
e gratinate con formaggio al fieno, servite con rösti

Die wilde Wirtshauskuche

Euro

Saftgoulasch vom Hirsch in Rotwein-Wacholderrahmsauce,
frischen Champignons, Serviettenknödel und einer Preiselbeerbirne 16,80

Juicy venison goulash in red wine/juniper berry cream sauce,
fresh mushrooms, dumpling cooked in a napkin and a cranberry pear

Goulasch de cerf en sauce à la crème au vin rouge et genièvre,
champignons de Paris frais, quenelles bohémiennes et poire aux airelles

Gulasch di cervo in salsa di panna, ginepro e vino rosso,
champignon freschi, gnocchi al tovagliolo e una pera con mirtilli rossi

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken

mit Preiselbeeröl, Nusspätzle, Pilzen und Schokoladenblaukraut 22,80

Pink-fried saddle of veal

with cranberry oil, nut spaetzle noodles, mushrooms and chocolate red cabbage

Filet de jeune cerf saisi à point

à l'huile d'airelles, spaetzle aux noisettes, champignons sauvages et chou rouge chocolat

Lombata di cervo al sangue

con olio ai mirtilli rossi, gnocchetti alle noci, funghi e cavolo rosso al cioccolato

Sous vide gegarte Wildhasenkeule in Balsamico-Rahm,

dazu Eierspätzle und Mandelbroccoli 25,80

Sous vide leg of wild rabbit in balsamic cream sauce,

with egg spaetzle noodles and almond broccoli

Cuisse de lièvre cuite sous vide en sauce crème et vinaigre balsamique,

spaetzle aux œufs et brocoli aux amandes

Coscia di lepre cotta sottovuoto in panna all'aceto balsamico,

servita con gnocchetti all'uovo e broccoli alle mandorle

Zarter Braten vom Wildschwein in kräftiger Portweinsauce, dazu Kartoffel-Birnenpüree

Tender joint of boar in strong port wine sauce with potato-pear purée 20,80

Tendre rôti de sanglier en sauce au porto relevée, garni d'une purée de pommes de terre et de poires

Tenero arrosto di cinghiale in saporita salsa al porto, servito con purè di patate e pere

Vom Alpenfluss zum Nordseestrand

Euro

Knusprig gebratenes Zanderfilet angerichtet auf Rahmwirsing, umlegt mit Speckkartoffeln 17,80

Crisp fried pike perch fillet served on creamed savoy cabbage, surrounded by potatoes with bacon

Filet de sandre saisi à la poêle, sur lit de chou frisé à la crème garni de pommes au lard

Filetto di luccioperca croccante servito su verze alla panna, con contorno di patate alla pancetta

Frische Aitranger Forelle mit Gartenkräutern gefüllt, gebraten in Zitronenbutter, 16,90
serviert mit Salzkartoffeln und knackige Marktsalaten

*Fresh trout stuffed with garden herbs, fried in lemon butter,
served with boiled potatoes and crisp market salads*

*Trouite fraîche d'Aitrang farcie des herbes du jardin, saisie dans un beurre au citron,
servie avec des pommes de terre cuites à l'eau et une salade croquante du marché*

*Trota fresca di Aitrang ripiena con erbe dell'orto, al burro e limone,
servita con patate lesse al sale e insalate croccanti del mercato*

Matjesfilet auf die klassische Art mit Zwiebeln, Äpfeln, Gurken und Bratkartoffeln 12,90

Classic herring fillet with onions, apples, cucumbers and pan-fried potatoes

Filet de harengs Matjes, façon classique aux oignons, pommes, concombre et pommes de terre sautées

Filetto di aringa alla maniera classica con cipolle, mele, cetrioli e patate arroste

Nordsee-Seezungenfilets Sous vide gegart, in einer Dill-Sahnesoße 38,80
mit frischen Gurken und Tomaten angerichtet, dazu Duftreis

Sous vide North Sea sole, in a dill-cream sauce
prepared with fresh cucumber and tomatoes, and served with fragrant rice

*Filets de sole de la mer du Nord, cuits sous vide en sauce crémée à l'aneth
garnis de concombres frais et tomates, riz aromatisé*

*Filetti di sogliola del mare del Nord cotti sottovuoto, in una salsa alla panna e aneto
serviti con cetrioli freschi, pomodori e riso profumato*

Vegetarisch, aber hausgemacht

Euro

Evas Spinat-Bergkäse-Knödel mit Bavaria Blue Schaum auf geschmolzenen Kirschtomaten 12,80

Eva's spinach and cheese dumplings with Bavaria Blue foam and melted cherry tomatoes

Les quenelles d'Eve aux épinards et fromage de montagne avec une mousse de Bavaria Blue sur fondue de tomates cerises

Gnocchi di spinaci e formaggio di montagna con spuma Bavaria Blue su pomodori ciliegini fondenti

Wirsingköpfchen mit Brezen-Pilzfüllung mit Senfschaum, auf gebratenem Gemüse angerichtet 12,80

Savoy cabbage with pretzel and mushroom filling with mustard foam, prepared on fried vegetables

Petites têtes de chou de Milan garnies de champignons sauvages et bretzel,

sur lit de légumes sautés et mousse de moutarde

Involtini di verza con ripieno ai funghi e bretzel con spuma alla senape serviti su verdure saltate in padella

Schmackig gefüllte Zucchinischiffchen auf pikantem Tomaten-Kräutergemüse 12,80

Filled courgette ships on spicy tomato and herb vegetables

Barquettes de courgettes garnies sur lit de légumes aux herbes et tomates

Barchette di zucchine ripiene su verdure alle erbe aromatiche e pomodori piccanti

Tyroler Schmankerlteller, 3erlei Schlutzkrapfen und Käspresknödel

auf Wirsing, überzogen mit brauner Butter und Parmesan

12,80

Tyrolean dish of delicacies, three different types of dumpling and fried cheese dumplings on savoy cabbage, overlaid with brown butter and Parmesan

Assiette gourmande tyrolienne, 3 sortes de raviolis et quenelles de fromage sur chou de Milan, le tout arrosé de beurre brun et saupoudré de parmesan

Piatto di golosità tirolesi, 3 fagottini ripieni e gnocchi al formaggio su verza, conditi con burro marrone e parmigiano

Die Brotzeit im Wirtshaus, immer ein Genuss

Euro

A gebräunter Leberkäs mit Spiegelei und Röstkartoffeln 9,90

Bavarian-style meat loaf with fried egg and hash browns

Terrine de viande brunie, œuf sur le plat et pommes de terre sautées

Polpettone di carne brunito con uovo all'occhio e patate arroste

Schwangauer Wurstsalat, pikant sauer mit Zwiebeln und Gewürzgurke 8,90

Schwangau zesty sausage salad, with onions and pickle

Salade charcutière de Schwangau, en sauce relevée aux oignons et cornichons

Insalata di wurstel alla moda di Schwangau, agro-piccante con cipolle e cetriolini aromatizzati

Schweizer Wurstsalat mit gereiftem Emmentaler, Zwiebeln und Gewürzgurke 9,90

Swiss sausage salad, with aged Emmentaler cheese, onions and pickle

Salade charcutière suisse, à l'Emmental, aux oignons et aux cornichons

Insalata di wurstel svizzera con Emmental stagionato, cipolle e cetriolini aromatizzati

O'batzter, eine Spezialität aus Camembert, Butter, Frischkäse, Sahne, 10,90

fein gewiegten Zwiebeln, Kümmel und Rosenpaprika

“O'batzter” cheese spread, a speciality made of Camembert, butter, cream cheese, sweet cream, finely chopped onions, caraway seed and paprika powder

Obatzda, fromage à pâte fraîche bavaroise mélangée à du beurre, du fromage frais, de la crème, des oignons émincés, du cumin et du piment doux

O'batzter, una specialità di camembert, burro, formaggio fresco, panna, cipolle tritate fini, cumino e paprica rosa

Rohgeräuchertes, mild gesalzen angerichtet auf der Holzplatte, 12,90
fein garniert, Butter – ein echter Brotzeitgenuss –

Raw smoked ham, mildly salted and served on a wooden platter, with fine garnish and butter – a genuine treat –

Fumé et salé sur la planche, garniture, beurre – le plaisir du casse-croute –

„Affumicati crudi“, leggermente salati serviti sul tagliere di legno, finemente guarniti, burro – uno spuntino veramente delizioso –

<p>Wirtshaus-Brotzeitplatte, regionale Spezialitäten vom Metzger und der Käsküche, mit Griebenschmalz und Landbrot</p> <p>Mixed cold cut platter, regional specialities from the butcher's and the cheese kitchen, with crackling fat and farmhouse bread</p> <p>Casse-crouste de l'aubergiste, <i>spécialités régionales de la boucherie et de la fromagerie, accompagnées de greubons et de pain de campagne</i></p> <p>Merenda della casa, <i>specialità regionali di macellerie e caseifici, con strutto con lardelli e pane campagnolo</i></p>	12,90
<p>Schwangauer Senner-Platte verschiedene Käsesorten aus dem Allgäu, mit Butter und Landbrot</p> <p>Schwangau "Alpine hut" platter various cheese varieties from the Allgäu region, with butter and rustic country bread</p> <p>Plateau du berger de Schwangau <i>Différentes sortes de fromages d'Allgäu, avec du beurre et du pain de campagne</i></p> <p>Piatto del malgaro di Schwangau <i>diverse varietà di formaggi dell'Algovia, con burro e pane casereccio</i></p>	13,80
<p>Weißwurst-Rettichsalat in einem deftigen Süßem-Senf-Dressing, dazu Butter und Landbrot</p> <p>Veal sausage and radish salad in a hearty sweet mustard dressing, served with farmhouse bread and butter</p> <p>Salade de raifort et de boudin blanc <i>assaisonnée de moutarde forte et douce, beurre et pain de campagne</i></p> <p>Insalata di wurstel bianchi <i>e rafano in un dressing saporito alla senape dolce, servita con burro e pane campagnolo</i></p>	12,90

Aus der Wurstkuche

Euro

3 Stück Schweinsbratwürstle auf Fildersauerkraut 3 grilled pork sausages on Filder sauerkraut 3 saucisses de porc grillées sur lit de choucroute de Filder 3 wurstel di maiale su crauti di Filder	8,90
1 Paar zart gerauchte Wienerle mit Brot 1 pair of delicately smoked Viennese sausages with bread 1 paire de saucisses viennoises légèrement fumées , servies avec du pain 1 paio di wurstel viennesi delicatamente affumicati con pane	5,10
3 Stück Weißwürstle mit einer warmen Breze (auf Nachfrage) 3 "white" sausages with hot pretzel (on request) 3 boudins blancs , avec une bretzel chaude (sur demande) 3 wurstel bianchi con brezel caldi (a richiesta)	7,60

Für unsere kleinen Gäste

Euro

Schnitzel gebacken mit Pommes frites und Salat

Baked pork cutlet with French-fried potatoes and salad

Escalope au four, avec frites et salade

Cotoletta impanata con patate fritte e insalata

8,90

Rahmschnitzel mit Eierspätzle und Salat

Pork escalopes with cream, served with egg spaetzle noodles and salad

Escalope à la crème, spaetzle aux œufs et salade

Cotoletta alla panna con gnocchetti all'uovo e insalata

8,90

3 Stück Reiberdatschi mit Apfelmus

3 potato pancakes with applesauce

3 galettes de pommes de terre accompagnées de compote de pommes

3 frittelline di patate con composta di mele

5,90

4 Fischstäbchen mit Pommes frites und Gemüse

4 fish sticks with French-fried potatoes and vegetables

4 bâtonnets de poisson avec frites et légumes

4 bastoncini di pesce con patate fritte e verdure

7,80

1 Paar Wiener Würstle mit Pommes frites

2 Viennese sausages with French fries

1 Paire de saucisses viennoises avec frites

1 paio di wurstel con patatine

5,90

Große Portion Pommes frites mit Ketchup

Large portion of French fries with ketchup

Grande portion de frites avec ketchup

Porzione grande di patate fritte con ketchup

5,50

Portion Eierspätzle mit feiner Rahmsauce

Portion of egg spaetzle noodles with fine cream sauce

Portion de spaetzle aux œufs, sauce à la crème

Porzione di gnocchetti all'uovo con salsa alla panna

5,50

Zum Schluss ebbas Süäß's

	Euro
An warmen Apfelstrudel mit Eis und Sahne <i>Warm apple strudel</i> with ice cream and whipped cream <i>Chausson aux pommes chaud</i> servi avec de la glace et de la crème <i>Strudel di mele caldo</i> con gelato e panna	5,50
Hausgemachter ofenwarmer Palatschinken , mit Quark gefüllt auf Vanillesoße, Fruchtgarnitur <i>Home-made pancakes</i> filled with curd cheese on vanilla sauce with fruit garnish <i>Crêpes maison à la hongroise sortant du four</i> , fourrées au fromage blanc sur sauce vanille, garniture de fruits <i>Palacinche fatte in casa calde di forno</i> ripiene con quark su salsa alla vaniglia, guarnitura di frutta	8,80
Hausgemachter Ofenschlupfer mit frischen Saisonfrüchten und Vanillesoße <i>Home-made bread and butter pudding</i> with fresh seasonal fruits and vanilla sauce <i>Entremet maison</i> composé de fruits de saison au four et accompagné de sauce vanille <i>Soufflé dolce di pane bianco fatto in casa</i> con frutta fresca di stagione e salsa alla vaniglia	7,90
Fruchtiges Brombeermousse auf lockerem Kürbisbiscuit und eine Träne von der dunklen Schokolade an Beerenspiegel <i>Fruity blackberry mousse</i> on a light pumpkin biscuit and a drop of dark chocolate on a berry coulis <i>Mousse de mûres</i> sur un léger biscuit de courges avec une larme de chocolat noir sur sauce de fruits rouges <i>Mousse di more</i> su biscotto goloso alla zucca e una goccia di cioccolato fondente su letto di piccoli frutti	12,80