

Als Vorspeise oder für den kleinen Hunger

Allgäuer Festtagssuppe

mit Kräuterflädle, Speckknödel und Leberspätzle **4,80**

Spargelrahmsüppchen

mit gerösteten Croutons **4,80**

* * *

Carpaccio vom Allgäuer Weideochsenfilet

mit Parmesan-Spänen und Baguette **9,80**

Hausgebeizter Graved-Lachs

Dillsenfsoße und 2 resche Reiberdatschi **9,80**

* * *

Spaghetti mit Tomate, Spinat und Knoblauch **8,80**

* * *

Unsere Tagesempfehlungen

Original WM-Currywurst

mit Pommes frites **6,80**

Rehbock - Medaillons

hausgemachte Eierspätzle, Wacholderrahmsoße und Preiselbeerbirne **18,80**

Scholle "Finkenwerder Art"

Speckstippe, Zwiebeln, Petersilienkartoffeln und Salat vom Markt **15,80**

Milchkalbsleber "Berliner Art"

Apfelscheiben, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree **15,80**

Schwäbische Maultaschen

geschmelzt mit Speckstreifen, Röstzwiebeln und Kartoffelsalat **8,80**

Schrobenhausener Spargel

mit mildem, gekochten Hinterschinken,
Sc. Hollandaise und Petersilienkartoffeln **16,80**

Stammtisch - Schmankerl

Hier fängt der Tag gleich gut an:

Metzgermeister Hiesinger's Weisswürste (**Die besten**)^(3,4) Stück **2,00**

Bierkutscherteller (geröstete Kartoffelknödel mit Haxenfleisch, Zwiebeln) und Krautsalat **9,80**

4 Stück Original Allgäuer Brauhaus Bockbier-Bratwürstl^(2,3) mit Faßkraut und frisch geriebenem Meerrettich **8,80**

Kleiner Leberkäs^(2,3) (250gr.)

"im Ganzen gebacken" mit Kartoffelsalat **7,80**

* * *

Schweinebraten aus der Schulter mit rescher Kruste, Dunkelbiersoße und geriebener Kartoffelknödel **9,80**

1/2 Bauernente

Apfelblaukraut und geriebener Kartoffelknödel **14,80**

1/2 knusprige Grill-Hinterhaxe

Dunkelbiersoße, geriebener Kartoffelknödel und Krautsalat **11,80**

ganze Hinterhaxe **17,80**

* * *

Besonderheiten im WM

"Fürstabt Gourmetteller"

Mini-Leberkäs^(2,3), kälberne Fleischpflanzerl und Bockbier-Bratwurst^(2,3)
Faßsauerkraut und Kartoffelsalat **11,80**

Wilde Männle Schmankerlteller:

Portion von der Grillhaxe, 1/4 Bauernente, Schweinebraten, Apfelblaukraut und geriebenen Kartoffelknödel **19,80**

Die Fitmacher vom Wilde Männle

Oberstdorfer Marktsalat mit geräuchertem Forellenfilet, Parmesan, Speckgrammerln und gerösteten Vinschgerlwürfeln **13,80**

WM - Fitnesssteller mit Hausdressing und frischem Baguette
~ dazu geröstete Pinienkerne, Vinschgerlwüfel, frische Kräuter **9,80**
~ oder dazu gebratene Putenbrust und frische Kräuter **11,80**

Vegetarisch

WM - Vinschgerl mit Ziegenkäse
Kresse, Tomaten, Salat und Kiwi-Dattel-Dipp **7,80**

Allgäuer Kraut- oder Käsespätzle
mit Salat vom Markt **8,80**

Klassiker

2 Stück kälberne Fleischpflanzerl
Pfefferrahmsoße und reschen Röstkartoffeln **10,80**

Schwabenteller

Schweinelende, Eierspätzle, Schmorgemüse und Rahmchampignons **12,80**

"Allgäuer Leckerle"

2 kleine Zwiebelrostbraten, Käsespätzle und Natursoße **18,80**

Wiener Schnitzel vom Kalb in Faßbutter gebraten
reschen Röstkartoffeln und Preiselbeeren **18,80**

~ **vom Schwein** mit Pommes frites **9,80**

Steaks & more

Unsere Steak-Menüs

Baked Potatoes mit Sour Cream, Knoblauchbaguette,
Kräuterbutter oder Pfefferrahmsoße

Rip-Eye Steak

aus dem Zwischenrippenstück (200gr.), gut marmoriert mit einem Fettauße **16,80**

Rumpsteak (für die Dame)

mit typischem Fettrand wie gewachsen, für die Saftigkeit (180gr.) Ein Traum ...
15,80

Rumpsteak (für den Herrn)

mit typischem Fettrand für die Saftigkeit (250gr.) Kernig und zart **18,80**

Filet Mignon

(2 Stück á 90 gr.) aus den zartesten Teilstücken vom jungen Rinderfilet **19,80**

Tenderloin - das beste Stück aus der Mitte des Filets

(250gr.) hoch und dick geschnitten, außen kross und innen zartrosa **23,80**

oder

Filetspitzen "Stroganoff"

mit Eierspätzle **17,80**

Spareribs (.....mmmmh lecker)

kräftig, fleischige Schweinerippchen (ca. 500g), dazu Pommes frites
und feurig würziger Chef-Spezial Dipp **9,80**

nur mit Brot **8,80**

2 kleine eingelegte Braumeistersteaks vom Halsgrat,

mit frisch geriebenem Meerrettich und Röstkartoffeln **11,80**

Brotzeit ist die schönste Zeit

2 Scheiben hausgemachte Bratensulz

mit roten Zwiebelringen, steirischem Kernöl und Röstkartoffeln **7,80**
nur mit Brot **6,80**

* * *

Hausgemachter WM-Obatzda

"Der Originale" mit roten Zwiebelringen **6,80**

50% Allgäuer Romadur

mit Musik (rote Zwiebelringe, Essig und Öl) **5,80**

* * *

Paar Oberstdorfer Kaminwurzeln

mit frisch geriebenem Meerrettich, Butter und Essiggurke(4) **6,80**

Kalter Braten

mit Butter, Essiggurke(4) und frisch geriebenem Meerrettich **9,80**

Bayerischer Wurstsalat

vom Oberallgäuer Schübling(2,3) und roten Zwiebelringen **7,80**

Allgäuer Wurstsalat

mit Emmentaler, Oberallgäuer Schübling(2,3) und roten Zwiebelringen **8,80**

Oberstdorfer Bauerngeräuchertes

mit Butter und Essiggurke(4) **9,80**

"Wilde Männle Brotzeitbrett" deftig allgäuerisch

Bauerngeräuchertes, Leberkäse, Oberstdorfer Kaminwurzeln, Griebenschmalz,
kalter Braten, Obatzda, Emmentaler, Butter und Essiggurke(4) **10,80**

Wir reichen zu den Brotzeiten,

**exclusive für uns, von der Holzofenbäckerei Oberstdorf gebackenes,
"Allgäuer Brauhaus -Treberbrot"**

Süße Verführer für alle G'schleckerten

Mousse au chocolat
mit frischen Erdbeeren **6,80**

Passionsfruchtparfait
Chococino -Espuma **6,80**

Original WM-Schmarrn
mit viel Rosinen, Mandeln und Apfelmus **8,80**

2 Palatschinken gefüllt mit Himbeer und Pannacotta
dazu eine Kugel Vanilleeis **6,80**

Portion lauwarmer Apfelstrudel 3,50
mit Sahne, Vanillesoße oder Vanilleeis extra, jeweils **1,--**

* * *

++ Probieren Sie auch **Susanne's hausgemachte Kuchen** ++