

## **Liebe Gäste!**

Zu jedem gelungenen Urlaub gehören kulinarische Sinnesfreuden...

Vollenden Sie Ihr Bergerlebnis und genießen Sie unsere alpenländischen Köstlichkeiten und regionalen Delikatessen – frisch zubereitet in unserer Berghausküche!

Wir verwenden hauptsächlich natürliche Zutaten aus der Region und Wild aus unseren Wäldern.

Auf unserer Speisekarte finden Sie herzhaftes Fondue, unsere edle Allgäuer Gams, selbstgemachte Spätzle und unseren kräftigen Bergkäse sowie aufregende saisonale Gerichte.

Wer es lieber süß mag, probiert unseren luftigen Kaiserschmarrn und unsere saftigen Apfelküchle.

Von 11.30 bis 20.00 Uhr verwöhnt Sie unser Koch mit warmen Gerichten. Probieren Sie - Sie werden begeistert sein!

Guten Appetit wünscht

Mira Friedrichs  
und das Rohrmoos-Team

PS:

Wir haben ganzjährig für Sie geöffnet!

Wir haben eine extra Karte für die Inhaltsstoffe - bei Interesse bitte fragen Sie uns!

**Tageskarte bis 17.30 Uhr**

**Vorspeisen**

Kleine Salatschüssel mit Kürbiskernöl	4,80 €
Sülze vom Wildschwein mit Bergkräuter-Pesto	9,30 €
Großer gemischter Salatteller mit Ziegenkäse im Speckmantel	11,50 €
Großer gemischter Salatteller mit Rinderstreifen, Ofenkartoffel und Kräuterquark	11,90 €
Gebratenes Zanderfilet auf großem gemischtem Salatteller	12,50 €
Großer gemischter Salatteller mit Putenstreifen und eingelegter Brezel	11,50 €

**Tageskarte bis 17.30 Uhr**

**Suppen**

Rinderbrühe mit Leberknödeln	4,80 €
Rinderbrühe mit Eierflädle	4,10 €
Rinderbrühe mit Brätknödel	5,80 €
Rinderbrühe Spezial mit Leberknödeln, Eierflädle und Brätknödeln	8,20 €
Kartoffel-Creme-Suppe mit Speck in der Brotschale	8,50 €

**Tageskarte bis 17.30 Uhr**

**Hauptspeisen**

Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Rote Bete Salat	15,20 €
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	17,80 €
Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites und gemischtem Salat	11,90 €
Wildgulasch mit Spätzle und Blaukraut	14,80 €
Zartes Gulasch vom Jungrind mit Petersilienkartoffeln und Essiggurken	13,80 €
Gamsbraten mit Spätzle oder Nußspätzle und Rahmwirsing	17,20 €
Zander in Safransauce mit Fenchel-Orangen-Risotto und gemischtem Salat	15,50 €
Gegrillte Forelle mit Kartoffelgratin und gemischtem Salat	13,60 €
Gegrillter Lachs auf grünem Risotto mit gemischtem Salat	13,90 €
Krustenbraten vom Schweinebauch in Biersoße mit Semmelknödeln und Blaukraut	12,50 €

**Tageskarte bis 17.30 Uhr**

**Hauptspeisen**

Hausgemachte Maultaschen mit Schmelzzwiebeln und gemischtem Salat	11,30 €
Käs-Spatzen von dreierlei heimischen Käsen mit Schmelzzwiebeln und grünem Salat	8,90 €
Hirschstroganoff mit Reis und gemischtem Salat	14,90 €
Unsere Spezialität: Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus	8,90 €

**Tageskarte bis 17.30 Uhr**

**Vegetarische Hauptspeisen**

Käs-Spatzen von dreierlei heimischen Käsen mit Schmelzzwiebeln und grünem Salat	8,90 €
Spinatknödel mit Waldpilzsauce	9,40 €
Dreierlei hausgemachte Schupfnudeln mit würzigen Kischtomaten und gemischtem Salat	9,50 €
Schupfnudeln mit Spinat-Crème-Sauce und grünem Salat	9,20 €
Gemüse-Spätzle-Pfanne mit grünem Salat	9,20 €
Reispfanne mit gemischtem Salat	8,90 €
Palatschinken auf leichter Zwiebelsauce gefüllt mit Spinat und Quark, dazu grüner Salat	8,20 €
Gemüseteller mit grünem Salat	9,50 €
Fenchel-Orangen-Risotto mit grünem Salat	11,50 €

**Tageskarte bis 17.30 Uhr**

**Süßes und Desserts**

Apfelküchle mit Vanillesauce und Vanilleeis	6,00 €
Hausgemachtes Parfait	7,40 €
Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus	8,90 €
Schokoladen-Kaiserschmarrn mit Vanilleeis	9,90 €
Backfrischer Apfelstrudel	3,30 €
... mit Vanillesauce oder Vanilleeis	4,50 €
... mit Sahne	3,80 €
Backfrischer Topfenstrudel	3,60 €
... mit Vanillesauce oder Vanilleeis	4,70 €
... mit Sahne	4,10 €
Käsekuchen	4,00 €
Schokoladentorte	4,20 €

Bitte verlangen Sie auch nach unserer **Eiskarte**

**Tageskarte bis 17.30 Uhr**

**Brotzeiten**

Griebenschmalz mit Bauernbrot	4,30 €
Landschinken mit Bauernbrot und Butter	8,60 €
Hirschschinken mit Bauernbrot und Butter	9,50 €
Geräucherter Schinken mit Bauernbrot und Butter	8,60 €
Allgäuer Bergkäse mit Bauernbrot und Butter	8,80 €
Gemischter Brotzeiteller mit Bauernbrot und Butter	13,50 €
Wurstsalat mit Bauernbrot und frischen Zwiebeln	6,80 €
Wurstsalat mit Bergkäse mit Bauernbrot und frischen Zwiebeln	7,80 €
Ein Paar Weißwürste mit Brezeln und süßem Senf	4,90 €
Ein Paar warme Wienerle mit Bauernbrot, Senf und Butter	4,10 €
Äpler-Vollkorntoast mit Speck mit Bergkäse überbacken	6,50 €
Strammer Max auf Bauernbrot mit Schinken und Spiegelei	6,50 €



**Tageskarte bis 17.30 Uhr**

**für unsere kleinen Gäste...**

Räuber Hotzenplotz Kleines Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites	7,50 €
Kasperl und Seppl Ein Paar Wienerle mit Pommes Frites	5,50 €
Zersägte Kartoffelstäbchen Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise	4,00 €
Fee aus der Breitachklamm Fischstäbchen mit Pommes Frites	6,00 €
Jim Knöpfe Hausgemachte Spätzle mit Bratensauce	3,50 €
Fischers Fritz Paniertes Zander mit Süßkartoffelpüree	8,20 €
Gefleckter Dinosaurier Putenstreifen mit Sesam und Pommes Frites	6,80 €

**Abendkarte ab 17.30 Uhr**

**Vorspeisen**

Carpaccio von der Gams mit Bergkräuter-Pesto und Bergkäse	12,50 €
Geräucherter Lachs mit panierten Eiern vom Perlhuhn	11,20 €
Rote Beete-Carpaccio mit Ziegenkäse ummantelt von einer Walnuss-Thymian-Kruste	8,50 €
Vitello tonnato	11,50 €
Oliven-Ravioli mit Zitronen-Salbei-Butter	6,90 €

**Abendkarte ab 17.30 Uhr**

**Suppen**

Karotten-Ingwer-Suppe	5,50 €
Rote Bete-Suppe	5,50 €
Leichte Knoblauch-Crème-Suppe	5,50 €
Rinderbrühe mit Eierflädle	4,10 €
Rinderbrühe mit Brätknödel	5,80 €

## Abendkarte ab 17.30 Uhr

### Hauptspeisen

Gefüllte Milchkalbsbrust im eigenem Saft gegart, mit gemischtem Salat	14,20 €
Hirschmedallions auf Pfifferlingsauce mit Schupfnudeln und Gemüse	26,50 €
Lammkarree ummantelt mit frischen Kräutern mit Rosmarin-Polenta und Speckbohnen	26,50 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce mit Pommes Frites und gemischtem Salat	23,50 €
Hirschschnitzel in Kräuterpanade mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	16,90 €
In Lavendel geschmortes Kaninchen mit frittierten Schupfnudeln und gemischtem Salat	15,50 €
Schweinefilet gefüllt mit Ziegenkäse ummantelt mit Speck auf Paprika-Rahmsauce mit Reis und gemischtem Salat	14,90 €
Perlhuhn mit Pfifferlingsauce mit Kartoffelgratin und gemischem Salat	18,90 €
Puten-Cordon Bleu mit feinem Julienne-Gemüse	13,50 €
Gamsbraten mit Spätzle oder Nußspätzle und Rahmwirsing	17,20 €

**Abendkarte ab 17.30 Uhr**

**Hauptspeisen**

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	17,80 €
Gegrillte Forelle mit Kartoffelgratin und gemischtem Salat	13,60 €
Gegrillter Lachs auf grünem Risotto mit gemischtem Salat	13,90 €
Krustenbraten vom Schweinebauch in Biersoße mit Semmelknödeln und Blaukraut	12,50 €
Zander in Safransauce mit Fenchel-Orangen-Risotto und gemischtem Salat	15,50 €
Schweinefilet gefüllt mit Pflaumen mit Süßkartoffelpüree, Brokkoli und gemischtem Salat	15,50 €

**Abendkarte ab 17.30 Uhr**

**Vegetarische Hauptspeisen**

Käs-Spatzen von dreierlei heimischen Käsen mit Schmelzzwiebeln und grünem Salat	8,90 €
Spinatknödel mit Waldpilzsauce	9,40 €
Dreierlei hausgemachte Schupfnudeln mit würzigen Kischtomaten und gemischtem Salat	9,50 €
Schupfnudeln mit Spinat-Crème-Sauce und grünem Salat	9,20 €
Palatschinken auf leichter Zwiebelsauce gefüllt mit Spinat und Quark, dazu grüner Salat	8,20 €
Gemüseteller mit grünem Salat	9,50 €
Fenchel-Orangen-Risotto mit grünem Salat	11,50 €

## Abendkarte ab 17.30 Uhr

### Fondue

Lieber Gast,

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass unsere Fondues nur auf Vorbestellung möglich sind.

#### **Klassik**

im Fett gebackenes Fleisch  
Rind-, Schweine- und Putenfleisch mit Baguette,  
verschiedenen Soßen und eingelegtem Gemüse

22,90 €  
pro Person

#### **Heimisches Wild**

im Fett gebackenes Fleisch  
Hirsch-, Gams- und Rehfleisch mit Baguette,  
verschiedenen Soßen und eingelegtem Gemüse

25,50 €  
pro Person

#### **Allgäuer Käse**

mit dreierlei Käsesorten  
mit Schinkenvariationen, verschiedenen Brotsorten  
und eingelegtem Obst

17,90 €  
pro Person

**Abendkarte ab 17.30 Uhr**

**Süßes und Desserts**

Crème Brulée	6,80 €
Mousse au Chocolat	6,90 €
Zitronen- und Himbeersorbet mit frischen Früchten	5,50 €
Hausgemachtes Parfait	7,40 €
Schokoladen-Vulkan	7,10 €



## Abendkarte ab 17.30 Uhr

### für unsere kleinen Gäste...

Räuber Hotzenplotz Kleines Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites	7,50 €
Kasperl und Seppl Ein Paar Wienerle mit Pommes Frites	5,50 €
Zersägte Kartoffelstäbchen Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise	4,00 €
Fee aus der Breitachklamm Fischstäbchen mit Pommes Frites	6,00 €
Jim Knöpfe Hausgemachte Spätzle mit Bratensauce	3,50 €
Fischers Fritz Paniertes Zander mit Süßkartoffelpüree	8,20 €
Gefleckter Dinosaurier Putenstreifen mit Sesam und Pommes Frites	6,80 €

<b>Kalte Getränke</b>	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
Cola, Fanta, Spezi, Limo	2,50 €	3,20 €
Coca Cola Light	2,60 €	
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft	2,50 €	3,40 €
Apfel-, Orangen-, Johannisbeer-, Holunder- oder Rhabarberschorle	2,30 €	3,20 €
Tafelwasser	2,40 €	3,00 €
Allgäuer Alpenwasser Medium oder Still, Flasche 0,75l		4,50 €
 <b>Heiße Getränke</b>		
Espresso		2,40 €
Espresso Doppio		3,50 €
Cappuccino		2,90 €
Latte Macchiato		2,90 €
Milchkaffee		3,80 €
Tasse Kaffee		3,60 €
Kleine Tasse Kaffee		2,50 €
Heiße Schokolade		3,20 €
Heiße Schokolade mit Sahne		3,50 €
Glühwein oder Jagertee		4,50 €
Tee nach Auswahl		2,60 €

<b>Biere</b>	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
Export	2,50 €	3,40 €
Dunkles Bier		3,40 €
Pils	3,00 €	3,40 €
Radler	2,40 €	3,20 €
Weizenbier	2,50 €	3,50 €
Dunkles oder leichtes Weizen		3,50 €
Russ oder Colaweizen	2,40 €	3,20 €
Alkoholfreies Bier		3,40 €
Alkoholfreies Weizen		3,40 €

<b>Spirituosen</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Obstler	3,60 €	4,50 €
Williams	3,60 €	4,50 €
Marillenbrand	3,60 €	4,50 €
Enzian	3,60 €	4,50 €
Grappa Cellini	4,10 €	5,50 €
Ramazotti	3,60 €	
Fernet Branca	3,60 €	
Haselnusslikör Frangelico Italien	3,60 €	
Bailey´s	4,60 €	

## **Spritziges**

Prosecco Valdo, CUVÉE di BOJ, Italien	4,50 €
Campari Orange	5,20 €
Hugo	5,00 €
Aperol Sprizz	4,50 €
Gin Tonic	5,20 €

**Offene Weine** 0,25 l

**Weißwein:**

Weißer Burgunder, QbA, trocken 5,00 €  
Bodensee, Staatsweingut Meersburg

Riesling, QbA, trocken 6,50 €  
Rheingau, Weingut Robert Weil

Grüner Veltliner, Qualitätswein, trocken 5,00 €  
Österreich, Weingut Ludwig Hofbauer

Junger Franke Müller Thurgau, trocken 5,00 €  
Franken, Winzergemeinschaft Franken

Gewürztraminer, QbA, halbtrocken 5,00 €  
Pfalz, Weingut Vier Jahreszeiten

**Rosé:**

Spätburgunder Weißherbst, QbA, trocken 5,00 €  
Baden, Weingut Salway

**Rotwein:**

Spätburgunder, QbA, trocken 6,00 €  
Baden, Weingut Salway

Merlot, IGT, trocken 5,00 €  
Veneto, Weingut Bennati

Zweigelt, trocken 5,00 €  
Österreich, Weingut Ludwig Hofbauer

Blauer Portugiese, QbA, halbtrocken 5,00 €  
Pfalz, Weingut Vier Jahreszeiten

Weinschorle, Weiß oder Rot 3,50 €

**Flaschenweine**

0,75 l

**Weißwein:**

Lugana di Maria Pia D.O.C., trocken  
Trebiano di Lugana  
Venetien, Italien 25,50 €

Attems Chardonnay, trocken  
Venetia Giulia IGT  
Friaul, Italien 26,80 €

Gemischter Satz Harmony, trocken  
Weingut R&A Pfaffl  
Niederösterreich, Österreich 27,50 €

Hullabaloo, QbA, trocken  
Cuvée aus Sauvignon Blanc und Chardonnay  
Pfalz, Weingut Markus Schneider 30,00 €

Riesling VDP, Gutswein, trocken  
Weingut Robert Weil  
Rheingau, Deutschland 32,00 €

Kaitui Sauvignon Blanc, trocken  
Weingut Schneider  
Pfalz, Deutschland 33,50 €

**Flaschenweine**

0,75 l

**Roséwein:**

Lagrein Rosato D.O.C., trocken 26,50 €  
Weingut Castelfeder  
Südtirol, Italien

**Rotwein:**

Primitivo di Manduria, Villa Antica, D.O.C., trocken 26,00 €  
Weingut Cantina di Soave  
Apulien, Italien

Carnuntum Cuvée, trocken 24,00 €  
Zweigelt, Blaufränkisch, Pinot Noir  
Weingut Gerhardt Markowitch  
Niederösterreich, Österreich

Ochagavia Reserva, trocken 26,00 €  
Cabernet Sauvignon  
Santiago, Chile

Cum Laude Sant Antimo, D.O.C., trocken 33,00 €  
Weingut Banfi  
Toskana, Italien

Barbera d'Asti La Tota, D.O.C.G., trocken 32,00 €  
Weingut Marchesi Alfieri  
Piemont, Italien

Zweigelt Ried Tanzer, Reserve 2013, trocken 49,00 €  
Weingut Sonnhof Jurtschitsch  
Niederösterreich, Österreich