

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 Apfelkühle.

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 fragen Sie uns bitte!

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 €
Linseneintopf	8,50 €

Tageskarte bis 17.30 Uhr

Vorspeisen

Kleine Salatschüssel mit Kürbiskernöl	4,80 €
Großer gemischter Salatteller mit Ziegenkäse im Speckmantel	11,50 €
Großer gemischter Salatteller mit Rinderstreifen, Ofenkartoffel und Kräuterquark	12,50 €
Großer gemischter Salatteller mit Putenstreifen und eingelegter Brezel	11,50 €

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	12,50 €
Wildgulasch mit Spätzle und Blaukraut	14,80 €
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	17,50 €
Gegrillter Lachs auf grünem Risotto mit gemischtem Salat	13,90 €
Krustenbraten vom Schweinebauch in Biersoße mit Semmelknödeln und Blaukraut	12,80 €

Tageskarte bis 17.30 Uhr

Hauptspeisen

Hausgemachte Maultaschen mit Schmelzzwiebeln und gemischtem Salat	12,30 €
Käs-Spatzen von dreierlei heimischen Käsen mit Schmelzzwiebeln und grünem Salat	9,10 €
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	9,10 €
Spinatknödel mit Waldpilzsauce	9,80 €
Dreierlei hausgemachte Schupfnudeln mit würzigen Kischtomaten und gemischtem Salat	9,70 €
Schupfnudeln mit Spinat-Creme-Sauce und grünem Salat	9,80 €
Gemüse-Spätzle-Pfanne mit grünem Salat	9,20 €
Palatschinken auf leichter Zwiebelsauce gefüllt mit Spinat und Quark, dazu grüner Salat	8,40 €
Fenchel-Orangen-Risotto mit grünem Salat	11,50 €

Tageskarte bis 17.30 Uhr

Brotzeiten

Griebenschmalz mit Bauernbrot	4,30 €
Landschinken mit Bauernbrot und Butter	8,60 €
Geräucherter Schinken mit Bauernbrot und Butter	8,60 €
Allgäuer Bergkäse mit Bauernbrot und Butter	8,80 €
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	5,20 €
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 Seppi 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 €

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 €
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 fragen Sie auch nach unserer **Eiskarte!**

Abendkarte ab 17.30 Uhr

Suppen

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

Abendkarte ab 17.30 Uhr

Vorspeisen

Carpaccio von der Gams mit Bergkräuter-Pesto und Bergkäse	12,50 €
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 €
Kleine Salatschüssel mit Kürbiskernöl	4,80 €

Abendkarte ab 17.30 Uhr

Hauptspeisen

Hirschmedallions auf Pfifferlingsauce mit Schupfnudeln und Gemüse	26,50 €
Lammkarree ummantelt mit frischen Kräutern mit Kartoffelgratin 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	15,20 €
Perlhuhn mit Pfifferlingsauce mit Kartoffelgratin und gemischem Salat	18,90 €
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	17,50 €
Gegrillter Lachs auf grünem Risotto mit gemischtem Salat	13,90 €
Zander in Safransauce mit Fenchel-Orangen-Risotto und gemischtem Salat	15,50 €
Schweinefilet gefüllt mit Pflaumen mit Süßkartoffelpüree, Brokkoli und gemischtem Salat	15,90 €

Abendkarte ab 17.30 Uhr

Vegetarische Hauptspeisen

Käs-Spatzen von dreierlei heimischen Käsen mit Schmelzzwiebeln und grünem Salat	9,10 €
Spinatknödel mit Waldpilzsauce	9,80 €
Dreierlei hausgemachte Schupfnudeln mit würzigen Kischtomaten und gemischtem Salat	9,70 €
Schupfnudeln mit Spinat-Creme-Sauce und grünem Salat	9,80 €
Palatschinken auf leichter Zwiebelsauce gefüllt mit Spinat und Quark, dazu grüner Salat	8,40 €
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

für unsere kleinen Gäste...

Räuber Hotzenplotz Kleines Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites	7,50 €
Kasperl und Seppi 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 €

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 €
Schokoladentorte	4,20 €
Panna Cotta mit Früchten	6,80 €
Unsere Spezialität: Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus	8,90 €

Kalte Getränke

	0,3 l	0,5 l
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 €

Heiße Getränke

Espresso	2,50 €
Espresso Doppio	3,50 €
Cappuccino	3,20 €
Latte Macchiato	3,50 €
Milchkaffee	3,80 €
Große Tasse Kaffee	3,60 €
Kleine Tasse Kaffee	2,60 €
Heiße Schokolade	3,20 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50 €
Glühwein oder Jagertee	4,50 €
Tee nach Auswahl	2,60 €

Biere

	0,3 l	0,5 l
Export	2,70 €	3,40 €
Dunkles Bier		3,40 €
Pils	3,00 €	3,40 €
Radler	2,40 €	3,20 €
Weizenbier	2,70 €	3,50 €
Dunkles oder leichtes Weizen		3,50 €
Russ oder Colaweizen	2,40 €	3,20 €
Alkoholfreies Bier		3,40 €
Alkoholfreies Weizen		3,40 €

Spirituosen

	2 cl	4 cl
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 5,50 €
Bodensee, Staatsweingut Meersburg

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

Grüner Veltliner, Qualitätswein, trocken 5,50 €
Österreich, Weingut Ludwig Hofbauer

Junger Franke Müller Thurgau, trocken 5,50 €
Franken, Winzergemeinschaft Franken

Gewürztraminer, QbA, halbtrocken 5,50 €
Pfalz, Weingut Vier Jahreszeiten

Rosé:

Spätburgunder Weißherbst, QbA, trocken 5,50 €
Baden, Weingut Salway

Rotwein:

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

Merlot, IGT, trocken 5,50 €
Veneto, Weingut Bennati

Zweigelt, trocken 5,50 €
Österreich, Weingut Ludwig Hofbauer

Blauer Portugiese, QbA, halbtrocken 5,50 €
Pfalz, Weingut Vier Jahreszeiten

Weinschorle, Weiß oder Rot 4,50 €

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 €

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