



HOTEL
GASTHOF



Traubenbräu

SUPPEN

Aufg'schmälzte Brotsuppe 4,00

Allgäuer Käsesuppe mit Croutons 4,60

Krumbacher Festsuppe mit hausgemachten
Brätstrudel und Greane Krapfa 4,40

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten.....

- Brätstrudel 4,40
- Lebernockerl 4,40
- Greane Krapfa 4,40

SALATE

Frische bunte Blattsalate mit.....

- gegrilltem Zanderfilet 11,80
- gebratenen Maultaschen (vegetarisch) 9,50
- gebratener Hähnchenbrust in Chilisoße 10,80
- hausgemachten warmen Brätstrudel 9,80
- Rösti, Räucherlachs und Sahnemeerrettich 11,80
- Buabaspitzla (auch vegetarisch möglich) 9,80
- Bunter Beilagensalat 4,00

SCHWÄBISCHE KÜCHE

Zwiebelrostbraten auf Kässpätzla 21,80

Festessen vom Blitzschwab 14,50

Krumbacher Buabaspitzla an Saubuckl mit abg'schmälzte
Leberknödel, feinen Zwiebala und Mostsauerkraut

7-Schwaben-Spieß 17,80

Schweinefilet am Spieß, Spätzla, Schinken, Pilze und das
alles mit Emmentaler überbacken

7-Schwaben-Geheimnis

a bissle Kraut- und Kässpätzla, Krumbacher Buabaspitzla,
feine Zwiebala und natürlich a guate Bratensoße mit

○ Schweinefilet 16,50

○ Rumpsteak 21,50

Krumbacher Buabaspitzla

eine einmalige Spezialität unseres Hauses, aus Kartoffeln und mit Liebe gemacht mit

- Sauerkraut 9,50
- Schweinefilet 16,50
- Rindslendenstück 21,50

Krautspätzla

immer sehr beliebt mit

- grünem Salat 9,50
- Schweinefilet 16,50
- Rindslendenstück 21,50

Kässpätzla

die schlichtweg einmalige Kombination mit

- grünem Salat 9,50
- Schweinefilet 16,50

GERICHTE AUS DER PFANNE UND VOM GRILL

| | |
|---|-------|
| Schnitzel vom Schwein | 11,50 |
| paniert mit Pommes-Frites <u>oder</u> Salat | |
| Schnitzel vom Kalb | 17,80 |
| paniert, ein Klassiker der nationalen und internationalen Küche mit Bratkartoffeln | |
| Allgäuer Käseschnitzel | 15,20 |
| mit geriebenem Käse paniert, in einer feinen Käsesoße dazu Petersilienkartoffeln | |
| Grillteller | 14,50 |
| mit verschiedenen Medaillons, Speck, Würstchen, Champignons und Pommes-Frites | |
| Cordon Bleu vom Schwein | 15,80 |
| paniert mit Pommes-Frites <u>oder</u> Salat | |
| Rumpsteak | 20,50 |
| mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes-Frites <u>oder</u> Salat | |

Pfeffersteak

Rindslende in feiner Sahnesoße mit Buabaspitzla

20,50

Pulled Pork mit Pommes-Frites

„Gerupftes Schweinefleisch“

Das Fleischgericht wird bei niedriger Temperatur langsam gegart

12,80

Rahmschnitzel

mit hausgemachten Spätzla

12,80

FLAMMKUCHEN

-Elsässer Art 8,80

-mediterran (vegetarisch) 8,80

Für unsere vegetarischen Gäste

Maultaschen in Bergkäsesoße 10,90

Käsespätzle mit grünem Salat 9,50

Tortelli gefüllt mit Büffelmozzarella
auf mediterranem Gemüse 9,90

FISCH

Zanderfilet 17,20

mit Petersilienkartoffeln an zerlassener Kräuterbutter

Seezungenfilet 17,20

mit Petersilienkartoffeln an zerlassener Kräuterbutter

BROTZEITKARTE

| | |
|--|-------|
| -Bayerischer Wurstsalat | 7,50 |
| -Schweizer Wurstsalat | 8,50 |
| -Romadur sauer | 7,90 |
| -Roter und weißer Presssack | 8,50 |
| <u>-Südtiroler Brotzeit</u> | |
| Südtiroler Speck, Kaminwurz, Meerrettich, Bergkäse Und Schüttelbrot | 12,50 |

DESSERTS

| | |
|---|------|
| -Apfelküchla mit Zimtucker | 4,50 |
| -Apfelküchla mit Vanilleeis und Zimtucker | 5,50 |
| -Vanilleeis mit heißen Himbeeren | 5,20 |
| -Walnusseis mit Eierlikör und Sahne | 5,20 |
| -Gefüllter Palatschinken mit Mangosorbet | 6,90 |
| -Gemischtes Eis mit Sahne | 4,30 |
| -Gemischtes Eis ohne Sahne | 3,80 |

HOFBRÄU – Unser Partner in Sachen Bier

| | | |
|-----------------------|--------|------|
| HB Original | 0,25 l | 2,80 |
| | 0,50 l | 3,20 |
| HB Dunkel Gold | 0,25 l | 2,80 |
| | 0,50 l | 3,20 |
| Weihenstephan Pils | 0,33 l | 3,10 |
| Radler | 0,50 l | 3,20 |
| HB Alkoholfreies Bier | 0,50 l | 3,20 |

WEIßBIERE von HOFBRÄU

| | | |
|--------------------------|--------|------|
| Weißbier frisch vom Fass | 0,50 l | 3,30 |
| Schwarze Weiße | 0,50 l | 3,30 |
| Kristall Weizen | 0,50 l | 3,30 |
| Leichtes Weizen | 0,50 l | 3,30 |

WEIßBIERE von FRANZISKANER

| | | |
|------------------------|--------|------|
| Weißbier | 0,50 l | 3,30 |
| Alkoholfreies Weißbier | 0,50 l | 3,30 |

Aperitifs

Aperol Spritz

5,20

(alternativ auch mit Bitter Lemon oder Maracujasaft)

Ramazotti Rosato

5,20

(alternativ auch mit Bitter Lemon)

Lillet Wild Berry

5,20

Hugo

5,20

KRUMBACHER Mineralwasser aus dem Allgäu

| | | |
|------------------------|--------|------|
| Gourmet medium | 0,25 l | 2,50 |
| | 0,75 l | 5,50 |
| Gourmet naturelle | 0,25 l | 2,50 |
| | 0,75 l | 5,50 |
| Mineralwasser spritzig | 0,50 l | 3,00 |

SAFTSCHORLEN

| | | |
|--|--------|------|
| Apfel -/Orangen- /Trauben- Johannisbeer- / Maracuja-/ Rhabarberschorle | 0,25 l | 2,80 |
| | 0,50 l | 3,50 |

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| | | |
|-------------------------|--------|------|
| Zitronen- / Orangenlimo | 0,25 l | 2,80 |
| | 0,50 l | 3,30 |
| Spezi | 0,25 l | 2,80 |
| | 0,50 l | 3,30 |
| Coca-Cola | 0,30 l | 3,20 |
| | 0,50 l | 3,70 |
| Coca-Cola light | 0,33 l | 3,20 |