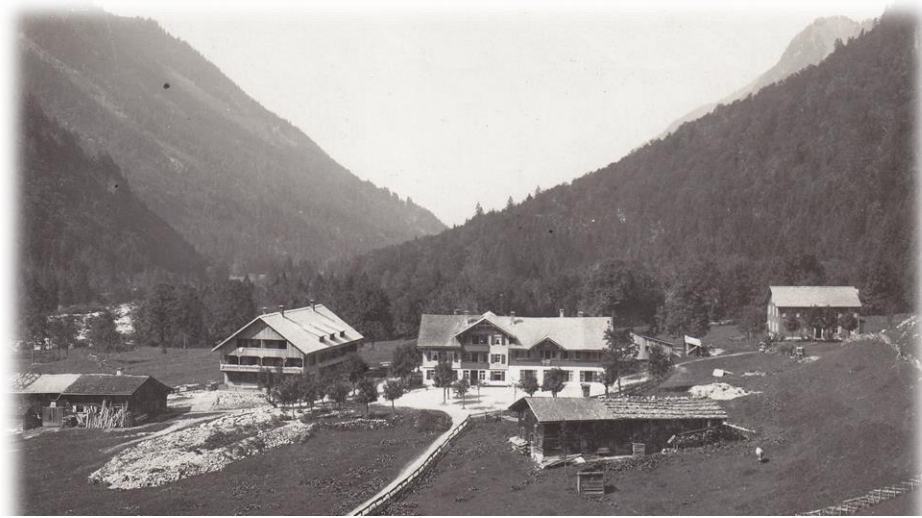


# Speisekarte



*Herzlich Willkommen in der Spielmannsau,  
im schönen Trettachtal.*

## *Aus unserem Suppentopf:*

- 528 *Doppelte Rinderkraftbrühe mit Brätknödel*
- 527 *Leberknödelsuppe*

## *Salate:*

- 983 *Beilagen Salat*
- 980 *Salatteller „Fitness“ mit gegrillten Putenstreifen*

# Speisekarte

## Vegetarische Gerichte:

*Leckere Spezialitäten – hausgemacht von unserer Südtiroler Köchin, die aus dem Ultental stammt:*

- 709 *Knödel Quartett – Spinat,-Käs-,Steinpilz- u. Rote-Beete  
mit gemischtem Salat*
- 696 *Original Südtiroler Schlutzkrapfen mit Spinat  
und Käse gefüllt mit gemischtem Salat*
- 904 *Allgäuer Kässpätzle mit Röstzwiebeln und gem. Salat*

*Für vegane Gerichte fragen Sie gerne unsere Servicekräfte.*

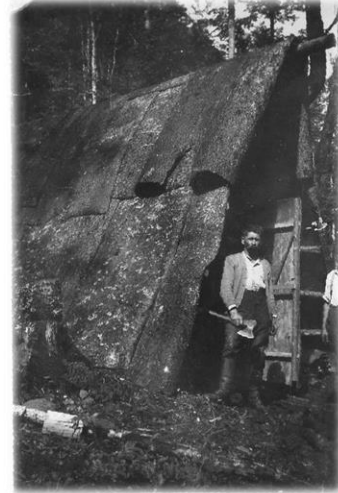


# *Speisekarte*

## Gerichte vom Schwein:

### Schmugglerschnitzel

685 Schnitzel „Wiener Art“ mit  
Pommes Frites und kleinem Salatteller



*Holzarbeiten an der Buchraineralpe um 1900*



*Mathäustag 1969 mit den Hirten Finkel und Geisser*

### Bauernteller

672 2 Stück vom Schweinerücken  
mit Bergkäse überbacken, dazu  
Pommes frites und Salatteller

### Schnitzel „Jäger Art“

684 2 Stück vom Schweinerücken  
mit feiner Pilzrahmsauce,  
dazu hausgemachte Spätzle u.  
gemischter Salat



# *Speisekarte*

## *Gerichte vom Rind aus eigener Aufzucht:*

*Unsere Rinder verbringen die Sommermonate auf der Alp und werden im Winter im schönen Stall mit bestem Heu gefüttert.*



*Heuernte mit dem Pferd. Erst in den 1960er Jahren wurde ein Traktor gekauft.*

## *Heuberteller*

*716 Rumpsteak „Schlanke Linie“ mit Kräuterbutter und Salaten der Saison umlegt*

## *Rumpsteak Hofmeister*

*724 Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und buntem Salatteller*



*Hofmeister Johann Tannheimer, kaufte die Spielmannsau 1872 und vermehrte seinen Besitz im Laufe der Zeit auf über 60 Hektar. Zu seinem Besitz gehörten u. a. auch das heutige Hotel Alpenruhe in Oberstdorf.*



## *Zwiebelrostbraten:*

*727 Zwiebelrostbraten (aus der Lende) mit Pommes Frites und buntem Salatteller*

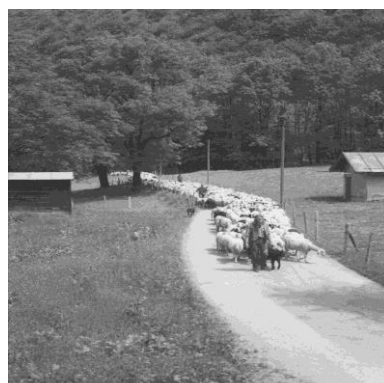
# *Speisekarte*

## *Gerichte vom Lamm aus eigener, biologischer Aufzucht:*

*In unserer Landwirtschaft halten wir Schafe, bei denen wir großen Wert auf artgerechte Haltung legen. In den Sommermonaten sind die Schafe größtenteils auf Bergwiesen, im Winter finden Sie Schutz vor Kälte im großzügigen Stall, wo sie mit bestem Bergheu gefüttert werden. Dadurch können wir Ihnen Lammfleisch von höchster Qualität bieten.*

### *Hirtenteller*

*762 Lammkoteletten mit feinen  
Speckböhnchen <sup>4,10</sup> und  
Röstinchen*

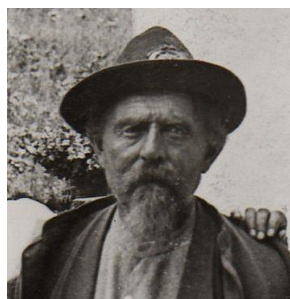


### *Kutscherteller*

*780 Zarte Lammkoteletten  
„Schlanke Linie“ mit  
Salaten der Saison umlegt*

### *Bergführerschmaus*

*760 Zarter Lamnbraten mit  
feinen Bohnen,  
dazu Rosmarinkartoffeln*



# Speisekarte

*Alp-Abtrieb 1960 aus der Alpe-Oberau*



## Kalte Speisen:

- 595 *Bergbauernbrotzeit mit Schinkenspeck<sup>4,10</sup> aus dem Ultental,  
Allgäuer Bergkäse und Kaminwürzen<sup>4,10</sup>*
- 594 *für 2 Personen*
- 637 *Portion Allgäuer Bergkäse, reich garniert mit Brot und Butter*
- 642 *Schweizer Wurstsalat<sup>4,10</sup> mit Emmentaler Käse und Brot<sup>(4, 5, 9)</sup>*
- 593 *Speckbrettl mit Südtiroler Bauernschinken<sup>4,10</sup> Brot und Butter<sup>(5)</sup>*
- 599 *Belegtes Brot mit Allgäuer Bergkäse*
- 602 *Deftiges Griebenschmalzbrot*

*Wir wünschen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt!*