

JEDEN SONNTAG
Ofenfrische 1/4 Ente

TÄGLICH RESCHES SCHÄUFELE
(solange der Vorrat reicht)

Guppen

Euro

Hausgemachte Rinderkraft-Suppe ⁵
mit Pfannkuchen ^{1 6 4} oder Grießnockerl ¹

5.90

Allgäuer Hof Spezial

Unsere ziemlich großen selbstgemachten
Reiberdatschi

2 St. Reiberdatschi ^{4 6 9} mit Apfelmus	14.90
1 St. Reiberdatschi ^{2 4 6 9} mit Räucherlachs und Meerrettich	17.90
1 St. Reiberdatschi ^{4 5 6 9} mit Schwammerlsoße und Gemüse	18,90
1 St. Reiberdatschi ^{4 5 6 9} mit Räucherlachs und Mozzarella überbacken dazu Salat	19.90

Salate

• Beilagensalat ^{5 6 11}	6.90
• Salatteller mit Reiberdatschi ^{5 6 11}	15.90
• Salatteller mit Händchenstreifen und Reiberdatschi ^{5 6 11}	19.90
• Salatteller mit gebratenen Kräuterchampignons und Reiberdatschi ^{5 6 11}	19.90

Vegetarisch

Kässpatzn mit Röstzwiebeln ^{1 9}	15.90
Selbstgemachte Spinatknödel mit Butter und Parmesan ^{1 6 9}	15.90
Rahmschwammerl mit Semmelknödel * ^{1 6 9}	17.90

Bitte beachten Sie auch
unsere Tagesschmanterl

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mwst

WIRTSHAUS

HOTELZIMMER

BOARDINGHOUSE

VERANSTALTUNGSRAUM

www.allgäuerhof-weilheim.de

Aus der Pfanne

Euro

Unser Allgäuer Hof-Schnitzel mit Bratkartoffeln oder Pommes und Preiselbeeren * ^{1 9}	17.90
„Braumeisterschnitzel“ von der Schweinelende in süßer Senf-Meerrettichkruste gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat ^{1 6 9 11}	18.90
Steirisches Schnitzel von der Schweinelende in Kürbiskernpanande ^{1 8 9 11} gebacken mit Kartoffel-Feldsalat in steierischem Kernöl *	19.90
Jägerschnitzel von der Schweinelende mit Champignon-Rahmsoße und Spätzle * ^{1 6 9}	19.90
Cordon Bleu von der Schweinelende mit Edamer und Landschinken gefüllt, dazu Bratkartoffeln oder Pommes ^{1 6 9}	21.90
Südtiroler Schnitzel in der Schüttelbrotpanande mit Speck und Bergkäse gefüllt, dazu Bratkartoffeln oder Pommes ^{1 6 8 9}	22.90
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren dazu Bratkartoffeln oder Pommes* ^{1 9}	26.90

*Seniorenportion 2.00 Euro ermäßigt

Allgäuer Hof Klassiker

Bayerischer Krustenbraten von der “dicken Schulter” mit Semmel & Kartoffelknödel, dazu Krautsalat * ^{1 5 6 9 11}	16.90
Saftgulasch vom heimischen Rind mit Semmelknödel* ^{1 6 9}	18.90
“Schwäbischer Haustopf“ Schweinelendchen auf Allgäuer Käsespätzle mit Rahmschwammerlsoße * ^{1 6 9}	22.90
Grillteller (Schwein / Huhn / Rind) mit Kräuterbutter und Pommes ⁶	24,90
Zwiebelrostbraten vom bayerischen Weiderind mit Bohnen und Bratkartoffeln oder Pommes dazu Röstzwiebeln und Jus ^{1 5}	26.90

Süße Sachen

	9.90
Palatschinken mit Nougatfüllung (2 Stück) ^{1 6 8 9 12}	
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus (Wartezeit ca. 15-20 Min) ^{1 6 8 9 12}	16.90

¹ Getreideprodukte (Glutenhaltig)
⁴ Schwefeldioxide und Sulfite
⁷ Sesamsamen
¹⁰ Lupine

² Fisch
⁵ Sellerie
⁸ Nüsse
¹¹ Senf

³ Krebstiere
⁶ Milch
⁹ Eier
¹² Schalenfrüchte