

*Man soll dem Leib  
etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat  
darin zu wohnen.*

## **SPEISEKARTE** **KULTURCAFE**

### Öffnungszeiten

MO-FR 17:00 – 22:00 Uhr

Küche bis 21:00 Uhr

MO+DI 11:30 – 14:00 Uhr

SA+SO auf Anfrage

### **APERITIF EMPFEHLUNGEN**

#### **HUGO**

Holundersirup, Prosecco, Soda 38,2,5

0,25 l

5,20 €

#### **LILLET WILD BERRY**

Wild Berry, Prosecco, Soda 3,2,7,38

0,25 l

5,20 €

#### **APEROL SPRITZ**

Prosecco, Orangenschnitz, Soda 3,2,7,38

0,25 l

5,20 €

#### **CAMPARI ORANGE / SODA 3**

0,25 l

5,20 €

#### **MARTINI ROSSO / BIANCO 3**

5 cl

3,90 €

## SUPPEN

**TAGESSUPPE** 3,90 €  
*GERNE INFORMIERT SIE UNSER SERVICEPERSONAL*

**RINDERKRAFTBRÜHE** 4,00 €  
mit hausgemachten Flädle und frischem Schnittlauch <sup>35</sup>

**TOMATENCREMESUPPE** 5,00 €  
mit Brotroutons und Sahnehaube <sup>15,33</sup>

## SALATE

**KLEINER BUNTER SALAT** <sup>22,33,35,36</sup> 4,50 €

**GROSSER BUNTER SALAT** <sup>22,33,35,36</sup> 8,50 €

**„FITNESSTELLER“** <sup>15,22,33,35,36</sup> 11,90 €  
große Variation aus Blatt- und Rohkostsalaten  
mit Putenbrust und Toast

## VORSPEISEN

**GEBACKENER CAMEMBERT** <sup>15,22,33,35,36</sup> 7,20 €  
auf Salatbett mit Preiselbeersahne und Toast

**KARTOFFEL-GEMÜSETALER** <sup>22,33,35,36</sup> 7,50 €  
an frischem Blattsalat mit Dip

## VEGETARISCH & VEGAN

<b>OFENKARTOFFEL</b> <small>22,33,35,36</small> überbacken mit Käse, dazu Sauerrahmdip und Blattsalat	8,20 €
<b>„KRÄUTERNUDELN PROVENCIAL“</b> <small>15,22,33,34,35,36</small> Spaghetti in Oliven-Knoblauchöl gebraten, mit Kräuter der Provence dazu ein Rohkostsalat	8,50 €
<b>„ALLGÄUER KÄSSPATZEN“</b> <small>15,22,33,35,36</small> mit goldbraunen Röstzwiebeln, dazu kleiner bunter Blattsalat	9,20 €
<b>SPAGHETTI MIT TOMATENSOË</b> <small>15,22,33,35,36</small> und Parmesan, dazu kleiner bunter Salatteller	9,20 €
<b>„GEBRATENER ZUCCHINI“</b> <i>vegan</i> <small>35,36</small> in Olivenöl und frischen Kräutern gebratene Zucchinischeiben an frischem Rohkostsalat	8,90 €
<b>REISTELLER „asiatisch“</b> <small>15,34</small> Marktgemüwestreifen und Reis aus der Pfanne „süß-sauer“ mit Sojasoße abgerundet	8,90 €

## FISCH aus dem Meer

<b>SEELACHS NATUR ODER PANIERT</b> <small>15,22,23,33,35,36,38</small> an Weißwein-Kräutersoße mit Salzkartoffeln und Salat	13,90 €
--	---------

## KLEINE GERICHTE

<b>CURRYWURST MIT POMMES</b> <small>7,8,9,13,35</small>	7,00 €
<b>SPAGHETTI „Bolognese“</b> <small>13,15,22,34</small>	7,50 €

## PIZZA

<b>„Schwäbisch“</b> <small>15,13,33,34</small> mit Creme Fraiche, Speck, Zwiebel und Lauch	8,50 €
<b>„Formage“</b> <small>15,33</small> mit Ziegenkäse, Peperoni und Oliven	8,50 €
<b>„Margerita“</b> <small>15,33</small> mit Tomaten und Käse	8,50 €
<b>„Schinken“</b> <small>7,8,13,15,33,36</small> mit Tomaten, Käse und Schinken	8,50 €
<b>„Salami“</b> <small>7,8,13,15,33,36</small> mit Tomaten, Käse und Salami	9,00 €
<b>„Tonno“</b> <small>3,11,15,23,33</small> mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Käse und Thunfisch	9,00 €

## VON DER PUTE

<b>PUTENSCHNITZEL „DEUTSCH“</b> <small>15,22,33,35,36</small> mit Rahmsoße, Spätzle und Salat	13,00 €
<b>PUTENSCHNITZEL „THAI“</b> <small>15,22,33,35,36</small> mit Curryrahmsoße und Früchten an Reisbett, dazu ein kleiner Salat	13,90 €
<b>PUTENSCHNITZEL „NATUR“</b> <small>15,22,33,35,36</small> mit Kräuterbutter, Pommes und Salat	13,20 €

## VOM SCHWEIN

<b>SCHWEINEBRATEN „KLASSISCH“</b> <small>15,22,35</small> aus der Schulter oder dem Hals mit Semmelknödel und Blaukraut	9,20 €
<b>SCHNITZEL „WIENER ART“</b> <small>15,22,33,35,36</small> in Semmelbrösel paniert mit Pommes und Salat	13,50 €
<b>SCHNITZEL „MILANESE“</b> <small>15,22,33,34,35,36</small> in Semmelbrösel und Parmesan paniert, mit Tomaten-Spaghetti und Salat	13,90 €
<b>RAHMSCHNITZEL</b> <small>15,22,33,35,36</small> mit Reistimbale und buntem Salat	13,20 €
<b>CHAMPIGNON SCHNITZEL</b> <small>15,22,33,35,36</small> mit frischen Champignons und Kräutern in Rahmsoße bedeckt, dazu Spätzle und kleiner Salat	14,90 €

<b>SCHWEINERÜCKENSTEAK „Natur“</b> <sup>15,22,33,35,36</sup> mit Kräuterbutter, Pommes und Salat	14,50 €
<b>„GRILLTELLER NACH ART DES HAUSES“</b> <sup>15,22,33,35,36</sup> Dreierlei Fleischmedaillons (Schwein, Pute und Rind) vom Grill mit Grillwust, Grillspeck, Grilltomate, Kräuterbutter, Pommes und Kaisergemüse	23,90 €
<b>BRAUHAUS SCHNITZEL</b> <sup>15,22,33,35,36</sup> Schweineschnitzel mit Rauchfleisch und Bavaria blu gefüllt, in Semmelbrösel paniert und kross ausgebacken, dazu Salat und Pommes oder Wedges	15,40 €

## VOM RIND

<b>ALLGÄUER ZWIEBELROSTBRATEN – 200 gr</b> <sup>22,33,35,36</sup> aus der Rinderlende auf Kässpätzen mit Röstzwiebeln, kräftiger Jus und buntem Salat	19,90 €
<b>RUMPSTEAK – 300 gr</b> <sup>33</sup> aus der Rinderlende vom Grill an kräftiger Jus mit Pommes, Kräuterbutter und Salat	26,50 €
<b>BIERGULASCH aus der Rinderkeule</b> mit Semmelknödel <sup>15,22, 35</sup>	12,50 €
<b>„POLDI BURGER“</b> <sup>6,13,15,33</sup> Rinderpatty mit Bergkäse, Blattsalat, Zwiebeln, Peperoni, Gurke, Tomate und Pommes Frites oder Wedges	9,90 €

## BEILAGEN

**Spätzle** <sup>15,22</sup>  
**Kässpätzle** <sup>15,22,33</sup>  
**Reis**  
**Pommes frites**  
**Semmelknödel** <sup>15,22</sup>  
**Salzkartoffeln**  
**Bratkartoffeln**  
**Rösti** <sup>8</sup>

Zu allen warmen Gerichten zusätzlich wählbar pro Portion	2,00 €
Bei Änderung der Beilage pro Portion	0,50 €

## **BROTZEIT IST DIE BESTE ZEIT**

### **BAYRISCHER WURSTSALAT** <sup>7,15,33</sup>

Fleischwurst, Zwiebel, Essiggurke, Essig-Öl-Marinade,  
dazu Bauernbrot

8,20 €

### **SCHWEIZER WURSTSALAT** <sup>7,15,33</sup>

Fleischwurst, Zwiebel, Bergkäse, Essiggurke, Essig-Öl-Marinade,  
Paprikapulver dazu Bauernbrot

8,70 €

## **DESSERTS**

### **EISKAFFEE** <sup>33</sup>

mit Vanilleeis, Sahnehaube und Schokogarnitur

3,50 €

### **HEIßE HIMBEEREN** <sup>33</sup>

mit Vanilleeis und Sahne

5,50 €

### **APFELSTRUDEL** <sup>33</sup>

mit Vanilleeis und Sahne

5,50 €

### **GEMISCHTES EIS** <sup>33</sup>

4,80 €

#### **MIT SAHNE**

5,20 €

Legende über Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Karte

## HEIßER GENUSS

TASSE KAFFEE* <sup>(1)</sup>	2,80 €
HAFERL KAFFEE* <sup>(1)</sup>	3,10 €
CAPPUCCINO* <sup>(1, 33)</sup>	3,10 €
MILCHKAFFEE* <sup>(1, 33)</sup>	3,30 €
LATTE MACCHIATO* <sup>(1, 33)</sup>	3,30 €
HEIßE SCHOKOLADE <sup>(33)</sup>	3,10 €
ESPRESSO <sup>(1)</sup>	2,40 €
ESPRESSO DOPPIO <sup>(1)</sup>	3,10 €
ESPRESSO MACCHIATO <sup>(1, 33)</sup>	2,60 €
<b>ESPRESSO CORETTO</b> mit Amaretto oder Grappa <sup>(1)</sup>	4,50 €
<b>TASSE TEE</b> <i>aus dem Hause Ronnefeldt</i>	3,30 €
<b>KÄNNCHEN TEE</b>	4,90 €
FRISCHE HEIßE ZITRONE	3,10 €
GLÜHWEIN <i>Saisonbedingt</i>	3,40 €
TEE MIT RUM	4,90 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser	<b>0,3 l</b>	2,40 €	
Tafelwasser	<b>0,5 l</b>	2,90 €	
<b>ALLGÄUER ALPEN MINERALWASSER</b>	<b>0,30 l</b>	<b>0,50 l</b>	<b>0,75 l</b>
still	2,30 €	3,00 €	4,30 €
medium	2,30 €	3,00 €	4,30 €
<b>SÄFTE &amp; NEKTAR</b>	<b>0,3 l</b>		
Apfel naturtrüb, Orange, Maracuja, Johannisbeere, Traube		3,10 €	
 Rhabarber, Kirsche, Birne	3,50 €		
<b>SAFTSCHORLE &amp; NEKTARSCHORLE</b>	<b>0,33 l</b>	<b>0,5 l</b>	
Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Traubensaft			
Maracujanektar, Johannisbeernektar,	2,90 €	3,40 €	
Zitronenlimonade <sup>(8)</sup>	2,80 €	3,30 €	
Cola Mix <sup>(1, 3)</sup>	2,80 €	3,30 €	
Orangenlimonade <sup>(8)</sup>	2,80 €	3,30 €	
Pepsi Cola <sup>(1, 3)</sup>	2,80 €	3,30 €	
Pepso Cola Light <sup>(1, 3, 5)</sup>	2,80 €		
Bitter Lemon <sup>(2)</sup>	<b>0,2 l</b>	3,10 €	
Tonic Water <sup>(2)</sup>	<b>0,2 l</b>	3,10 €	
Wild Berry <sup>(2)</sup>	<b>0,2 l</b>	3,10 €	

\* auch entkoffeiniert möglich

## ALLGÄUER **BIERVIELFALT**

		<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
Allgäuer Brauhaus Urtyp vom Fass <sup>(17)</sup>	<b>0,25 l</b>	2,70 €	3,20 €
Allgäuer Brauhaus Teutsch Pils <sup>(17)</sup>		2,90 €	
Allgäuer Brauhaus Fürstabt Weizen Hefetrüb vom Fass <sup>(17)</sup>		2,90 €	3,40 €
Allgäuer Brauhaus Alt Kemptner Weiße <sup>(15, 17)</sup>			3,40 €
Allgäuer Brauhaus Edelweißbier alkoholfrei <sup>(15, 17)</sup>			3,40 €
Clausthaler alkoholfrei <sup>(17)</sup>		2,90 €	
Radler <sup>(17)</sup>	<b>0,25 l</b>	2,60 €	3,20 €
Russ <sup>(15, 17)</sup>		2,90 €	3,40 €
Cola – Weizen <sup>(1, 3, 15, 17)</sup>		2,90 €	3,40 €

## **WEIßWEINE**

### **Rivaner & Riesling** *Baden* <sup>(38)</sup>

Weingut Alde Gott	0,2 l	4,90 €
trocken, der jährliche, frische Frühlingstote!	0,5 l	9,90 €
Cuvée aus Rivaner & Riesling	0,75 l Fl.	15,10 €

### **Weißburgunder** *Süd Tirol* <sup>(38)</sup>

Weingut Wilhelm Walch	0,2 l	6,10 €
Fruchtig, zarte Aromen, trocken	0,5 l	11,90 €
	0,75 l Fl.	18,20 €

### **Lugana DOC Bulgarini** *Lombardei Italien* <sup>(38)</sup>

Qualitätswein, Pozzolengo, Gardasee	0,2 l	6,90 €
trocken, fruchtig, weicher Schmelz, leicht buttrig	0,5 l	13,50 €
zarte Fruchtaromen nach Zitrus und Pfirsich	0,75 l Fl.	19,90 €



## ROSÉWEINE

### **Delheim Rosé DO Südafrika** <sup>(38)</sup>

trocken, Aromen von Kirschen und Himbeeren  
mit einem Hauch von würzigen Noten

0,2 l	5,90 €
0,5 l	11,80 €
0,75 l Fl.	17,70 €

## WEINSCHORLE

Offene Weinschorle weiß, rot, rosé / süß oder sauer <sup>(38)</sup>

0,2 l	3,30 €
0,5 l	5,90 €

## ROTWEINE

### **Merlot Del Veneto IGT Italien** <sup>(38)</sup>

Vinicola Zonin Venetien  
trocken, rund, weich, ausgewogen

0,2 l	4,70 €
0,5 l	9,10 €
1,0 l Fl.	18,50 €

### **Montepulciano d'Abruzzo Doc Italien** <sup>(38)</sup>

Qualitätswein, Weinkellerei Zonin  
trocken, kräftig

0,2 l	5,10 €
0,5 l	10,20 €
1,0 l Fl.	19,90 €

### **Primitivo del Salento IGP Italien / Apulien** <sup>(38)</sup>

Tenuta Boncore  
trocken, fruchtig, angenehm, rund

0,2 l	5,50 €
0,5 l	10,90 €
0,75 l Fl.	17,10 €

### **Hirschhof Cuvée Rot ECOVIN Rheinhessen** <sup>(38)</sup>

Weingut Hirschhof Qualitätswein, Westhofen  
harmonisch, fruchtig-lieulich  
Cuvée von Regent & Portugieser

0,2 l	5,90 €
0,5 l	11,50 €
0,75 l Fl.	17,50 €

## SCHAUMWEINE

### **GLAS PROSECCO** <sup>(38)</sup>

Hausmarke

<b>0,1 l</b>	4,10 €
--------------	--------

gemischt mit Holunderblütensirup

<b>0,1 l</b>	4,30 €
--------------	--------

gemischt mit Orangensaft

<b>0,1 l</b>	4,30 €
--------------	--------

### **FLASCHE PROSECCO** <sup>(38)</sup>

Hausmarke

<b>0,75 l</b>	20,50 €
---------------	---------

### **CHAMPAGNER** <sup>(38)</sup>

<b>0,75 L</b>	89,00 €
---------------	---------

## SPIRITUOSEN

### OBSTBRÄNDE 2 cl

Obstler	3,40 €
Enzian	3,40 €
Honig Willi	3,40 €
Williams Birne	3,40 €
Sambuca	3,40 €

### LIKÖRE 2 cl

Baileys <sup>(33)</sup>	3,30 €
Kirschlikör	3,30 €
Grappa Alto Adige Südtirol	4,40 €
Amaretto <sup>(25)</sup>	3,30 €

### SPEZIALBRÄNDE PRINZ\* Brennerei 2 cl

Alte Himbeere 41%	4,20 €
Alte Kirsche	4,20 €
Alte Marille	4,20 €
Alte Willams	4,20 €
Alte Haus-Zwetschge	4,20 €

### KRÄUTER-BITTER LIKÖRE 2cl

Averna	3,40 €
Jägermeister	3,40 €
Ramazzotti	3,40 €

\*Voralberger Familienbrennerei aus Hörbranz – Brennen ist nicht gleich Brennen -  
 Probieren Sie selbst...hmmm

### WEINBRAND/COGNAC 2 cl

Asbach Uralt	3,40 €
Osborne Veterano	3,80 €
Baron Otard VSOP	4,90 €

### RUM 2 cl

Bacardi	3,40 €
Havana Club (3 Jahre)	3,40 €

### WHISKEY 4 cl

Johnnie Walker Red Label	5,10 €
Jim Beam Bourbon	5,10 €
Tullamore Dew Irish	5,10 €
Canadian Club	5,10 €
Jack Daniels Tennessee	5,50 €

### WODKA 2 cl

Moskovskaya	3,30 €
-------------	--------

### GIN 2 cl

Bushmills Single Malt 10 Irish	7,40 €	Gordons Gin	3,30 €
Talisker Single Malt 10 Scotch	8,90 €		
Laphroaig Islay Single Malt Scotch	8,90 €		
Oban West Highland Single Malt	9,90 €		
Dalwhinnie Highland Single Malt	9,90 €		

## SHORT & LONGDRINKS

	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
	<b>Short</b>	<b>Long</b>
ASBACH Cola <sup>(1,3)</sup>	4,10 €	5,90 €
BACARDI Cola <sup>(1, 3)</sup>	4,10 €	5,90 €
BACARDI Orange	4,10 €	5,90 €
WODKA Lemon <sup>(2)</sup>	4,10 €	5,90 €
WODKA O-Saft	4,10 €	5,90 €
JIM BEAM Cola <sup>(1, 3)</sup>	4,10 €	5,90 €
JACK DANIELS Cola <sup>(1, 3)</sup>	4,50 €	6,50 €
CUBA LIBRE <sup>(1, 3)</sup>	4,50 €	6,50 €
GIN TONIC <i>Gordons</i> <sup>(2)</sup>	4,50 €	6,50 €

## Legende über Zusatzstoffe

- |                               |                                   |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| (1) Koffeinhaltig             | (8) mit Antioxidationsmitteln     |
| (2) Chininhaltig              | (9) mit Geschmacksverstärkern     |
| (3) mit Farbstoff             | (10) geschwefelt                  |
| (4) mit Taurin                | (11) geschwärzt                   |
| (5) mit Süßungsmittel         | (12) gewachst                     |
| (6) mit Milcheiweiß           | (13) mit Phosphat                 |
| (7) mit Konservierungsstoffen | (14) enthält eine Penylaminquelle |

### enthält Allergene Stoffe

- |                      |                                   |
|----------------------|-----------------------------------|
| (15) Weizen          | (29) Pecannüsse                   |
| (16) Roggen          | (30) Paranüsse                    |
| (17) Gerste          | (31) Pistazien                    |
| (18) Hafer           | (32) Macadamia / Queenslandnüsse  |
| (19) Dinkel          | (33) Milch                        |
| (20) Khorasan-Weizen | (34) Sojabohnen                   |
| (21) Krebstiere      | (35) Sellerie                     |
| (22) Eier            | (36) Senf                         |
| (23) Fische          | (37) Sesamsamen                   |
| (24) Erdnüsse        | (38) Schwefeldioxid oder Sulphite |
| (25) Mandeln         | (39) Lupinen                      |
| (26) Haselnüsse      | (40) Weichtiere                   |
| (27) Walnüsse        | (41) Spuren von Nüssen            |
| (28) Cashewnüsse     |                                   |