

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

Aperitif

GIN TONIC

Tanqueray Gin Blackcurrant ROYAL, Tonic Water

0,25 l

6,80 €

HUGO

Holundersirup, Prosecco, Soda 38,25

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 €

Unsere Speisen

SUPPEN

RINDERKRAFTBRÜHE mit Flädle <small>7,6,22,15,35,33,9</small>	4,50 €
GEMÜSEBRÜHE mit Flädle <small>6,33,35,9,7</small>	4,50 €
GEMÜSESUPPE a la Minestrone <small>6,35,9,7</small>	5,00 €
TAGESSUPPE	4,50 €

SALATE

KLEINER BUNTER SALAT	4,50 €
GROßER BUNTER SALAT aus Blatt- und Rohkostsalaten mit Früchten mit Hähnchenbruststreifen und Baguette <small>7</small>	8,90 € 11,90 €
mit Kochschinken, Käse und Baguette <small>77,9,10,33,15,38</small>	11,90 €
mit Räucherlachs und Baguette <small>9,8,10,23,7,15,3,38</small>	12,90 €

VORSPEISEN KALT

ANTIPASTI TELLER mit Gemüse, Pilzen und Baguette <small>7 20,6</small>	9,20 €
RINDER CARPACCIO mit Parmesanspäne, Rucola und Baguette <small>33,6</small>	10,90 €
GERÄUCHERTER LACHS mit Kartoffelrösti an Salatbouquet <small>23,3,33,6,5,8,9,38,10,15</small>	10,90 €

VORSPEISEN WARM

GEBACKENE CHAMPIGNONS <small>41,20,6,8,7,5,6,22,15</small> mit hausgemachter Remouladensauce an Salatbouquet	7,20 €
GEBACKENER CAMEMBERT <small>33,6,7,8,22,10,3,15</small> mit Preiselbeer-Sahne an Salatbouquet und Baguette	7,20 €

VEGETARISCH & VEGAN

OFENKARTOFFEL <small>22,33,35,36,8,7</small> mit Sauerrahmdip und Blattsalat	8,80 €
OFENKARTOFFEL <small>22,33,35,36,8,7</small> überbacken mit Allgäuer Bergkäse, dazu Sauerrahmdip und Blattsalat	9,20 €
OFENKARTOFFEL <small>22,33,35,36,8,7</small> mit geräuchertem Lachs, Sauerrahmdip und Blattsalat	10,90 €
SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE <small>15,22,33,35,36</small> mit Parmesankäse und kleiner bunter Blattsalat	9,20 €
„ALLGÄUER KÄSSPATZEN“ <small>15,22,33,35,36</small> mit dreierlei Käse, goldbraunen Röstzwiebeln und kleiner grüner Blattsalat	9,80 €
GEGRILLTES GEMÜSE <small>6,33,34,35,36</small> im heißen Pfännchen serviert, mit Rosmarinkartoffeln und Mozzarella überbacken	9,90 €
GEMISCHTES GEMÜSE AUS DEM WOK <small>34,35,36</small> auf veganer Curry-Kokos-Sauce mit Reismudeln	10,40 €

FISCH

SEELACHS paniert mit Kartoffelsalat <small>15,22,6,3,36</small>	10,80 €
--	---------

BROTZEIT

GEGRILLTES RÜCKENSTEAK VOM SCHWEIN <small>15,6</small> mit Pommes Frites und Kräuterbutter	8,80 €
BRATENSULZE <small>7,6,15,35,33,9</small> mit Bratkartoffeln	8,80 €
mit Bauernbrot	6,50 €
CURRYWURST <small>7,8,9,13,35</small> mit Pommes Frites	7,20 €
BAYRISCHER WURSTSALAT <small>7,15,33</small> Fleischwurst, Zwiebel, Essiggurke, Essig-Öl-Marinade, dazu Bauernbrot	8,20 €
SCHWEIZER WURSTSALAT <small>7,15,33,36,8,10,38</small> Fleischwurst, Zwiebel, Bergkäse, Essiggurke, Essig-Öl-Marinade, Paprikapulver dazu Bauernbrot	9,20 €

FLAMMKUCHEN

„Traditionell“ <small>6,33,15,7,8,9,10,38</small> mit Creme Fraiche, Speck, Zwiebel und Lauch	8,50 €
„Fromage“ <small>6,33,15,7,5,11,38</small> mit Ziegenkäse, Peperoni und Oliven	8,50 €
„Italiano“ <small>3,6,33,15</small> mit Mozzarella, Kirschtomaten und Rucola	9,20 €
„Salmone“ <small>3,6,33,23,21,15,38</small> mit Lachs, Shrimps, Tomaten Dill und Käse	10,20 €

GEFLÜGEL

HÄHNCHENSCHNITZEL NATUR <small>22,15,6,33,9,7</small> mit Rahmsauce und Spätzle	13,20 €
GEGRILLTE HÜHNERBRUST <small>34</small> auf Currysauce und Reissnudeln	13,40 €
GEGRILLTE HÜHNERBRUST <small>15</small> auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln mit Mozzarella überbacken	14,20 €

SCHWEIN

SCHNITZEL „WIENER ART“ <small>15,22,33,35,36,3,7,6</small> in Semmelbrösel paniert mit Pommes Frites	13,20 €
SCHNITZEL „MILANESE“ <small>15,22,33,34,35,36,3,6</small> in Semmelbrösel und Parmesankäse paniert, mit Tomaten-Spaghetti	13,80 €
SCHNITZEL „TESSINER ART“ <small>33,6,8,7,9</small> mit Tomaten und Mozzarella überbacken dazu Pommes Frites	13,80 €
SCHNITZEL NATUR <small>15,6,7,9,22,33,36,38</small> mit Spätzle oder Pommes Frites zur Wahl Rahmsauce, Champignonsauce oder Paprikasauce	13,90 €

RIND

RUMPSTEAK – 200 g <small>6,33,3,7</small> aus der Rinderlende mit Kräuterbutter und Pommes Frites	19,90 €
ALLGÄUER ZWIEBELROSTBRATEN – 200 g <small>15,22,6,33,9,36,35,7</small> aus der Rinderlende mit Röstzwiebeln und Kässpätzen	21,90 €

BURGER

„POLDI BURGER“ <small>6,13,15,33,5</small>	
saftiges Patty aus 100 % Rinderhackfleisch mit Bergkäse, Blattsalat, geschmälzte Zwiebeln, Peperoni, Gewürzgurke, Tomate	9,90 €
„RÖSTI BURGER“ <small>13,6,3,8,8,9</small>	
saftiges Patty aus 100 % Rinderhackfleisch mit Bergkäse, Kartoffelrösti, Speck, Gewürzgurke, Tomate	9,90 €
„CRUNCHY CHICKEN BURGER“ <small>6,13,15,38,35,36</small>	
saftiges Patty aus 100 % Hähnchenfiletstücken ummantelt von einer würzigen und knusprigen Cornflakes Panade, Käse, Ananas, Blattsalat	9,90 €
„VEGGIE-BURGER“ <small>6,13,15,18,33,35,36</small>	
Patty aus gestampften Süßkartoffeln und roten Kidneybohnen, ummantelt mit Kräutern und Haferflocken, Salat, Käse, gegrillten Gemüsestreifen, geschmälzte Zwiebeln	9,90 €
Burger Beilage: Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise <small>15</small>	2,40 €
Wedges mit hausgemachter Sour Creme <small>15,6</small>	2,80 €

KINDERGERICHTE

POMMES FRITES mit Ketchup und/oder Mayo <small>15</small>	4,00 €
SPÄTZLE mit Rahmsauce <small>15,33,22</small>	4,60 €
KLEINES PANIERTES SCHNITZEL mit Pommes Frites <small>15,22,33,35,36,3,7,6</small>	6,80 €
KLEINES HÄNCHENSCHNITZEL NATUR mit Spätzle und Sauce <small>15,22,33,35,36,3,7,6</small>	7,20 €
SPAGHETTI TOMATENSauce <small>15,22,33,35,36</small>	6,80 €

DESSERT

GEMISCHTES EIS 3 Kugeln <small>33,22,5</small> mit Sahne	3,50 € 4,00 €
HEISSE HIMBEEREN mit Vanilleeis und Sahne <small>33,22,5</small>	5,50 €
APFELKÜCHLE mit Zimt-Zucker an Vanillesaucenspiegel und Sahnehaube <small>15, 6, 22,5, 7</small>	5,20 €
APFELSTRUDEL mit Vanilleeis und Sahne <small>33,22,5,41</small>	5,50 €
PALATSCHINKEN mit Nuss-Nougat-Creme, Sahne und Früchte der Saison <small>6,33,22,5,41</small>	6,90 €
SCHOKOKUCHEN mit flüssigem Kern auf Vanillesaucenspiegel mit Sahnehaube und Früchte der Saison <small>6,33,22,5,41</small>	6,90 €

Legende über Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Karte

Heißer Genuss

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

* auch entkoffeiniert möglich

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,3 l	2,40 €	
Tafelwasser	0,5 l	2,90 €	
ALLGÄUER ALPEN MINERALWASSER	0,3 l	0,5 l	0,75 l
still	2,40 €	3,20 €	4,50 €
medium	2,40 €	3,20 €	4,50 €
SÄFTE & NEKTAR			
Apfel naturtrüb, Orange, Maracuja, Johannisbeere, Traube	0,3 l	3,10 €	
 Rhabarber, Kirsche, Birne, Träuble 	0,3 l	3,50 €	
SAFTSCHORLE & NEKTARSCHORLE	0,3 l	0,5 l	
Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Traubensaft	3,00 €	3,50 €	
Maracujanektar, Johannisbeernektar,			
Zitronenlimonade ⁽⁸⁾	2,90 €	3,40 €	
Cola Mix ^(1, 3)	2,90 €	3,40 €	
Orangenlimonade ⁽⁸⁾	2,90 €	3,40 €	
Pepsi Cola ^(1, 3)	2,90 €	3,40 €	
Pepso Cola Light ^(1, 3, 5)	2,90 €		
Bitter Lemon ⁽²⁾	0,2 l	3,10 €	
Tonic Water ⁽²⁾	0,2 l	3,10 €	
Wild Berry ⁽²⁾	0,2 l	3,10 €	

Allgäuer Biervielfalt

	0,25l	0,3 l	0,5 l
Allgäuer Brauhaus Urtyp vom Fass ⁽¹⁷⁾	2,90 €		3,40 €
Allgäuer Brauhaus Dunkles Bier ⁽¹⁷⁾			3,60 €
Allgäuer Brauhaus Teutsch Pils ⁽¹⁷⁾		3,00 €	
Allgäuer Brauhaus Fürstabt Weizen Hefetrüb vom Fass ⁽¹⁷⁾		3,10 €	3,60 €
Allgäuer Brauhaus Alt Kemptner Weiße ^(15, 17)			3,60 €
Allgäuer Brauhaus Edelweißbier alkoholfrei ^(15, 17)			3,60 €
Clausthaler alkoholfrei ⁽¹⁷⁾		3,00 €	
Radler ⁽¹⁷⁾	2,90 €		3,40 €
Russ ^(15, 17)		3,10 €	3,60 €
Cola – Weizen ^(1, 3, 15, 17)		3,10 €	3,60 €

Weißweine

Rivaner & Riesling Baden ⁽³⁸⁾

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

Weißburgunder Süd Tirol ⁽³⁸⁾

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 ⁽³⁸⁾

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 €

Roseweine

Delheim Rosé DO Südafrika ⁽³⁸⁾

trocken, Aromen von Kirschen und Himbeeren	0,2 l	5,90 €
mit einem Hauch von würzigen Noten	0,5 l	11,80 €
	0,75 l Fl.	17,70 €

Weinschorle

Offene Weinschorle weiß, rot, rosé / süß oder sauer ⁽³⁸⁾	0,2 l	3,30 €
	0,5 l	5,90 €

Rotweine

Merlot Del Veneto IGT Italien ⁽³⁸⁾	0,2 l	4,70 €
Vinicola Zonin Venetien	0,5 l	9,10 €
trocken, rund, weich, ausgewogen	1,0 l Fl.	18,50 €
Montepulciano d’Abruzzo Doc Italien ⁽³⁸⁾	0,2 l	5,10 €
Qualitätswein, Weinkellerei Zonin	0,5	10,20 €
trocken, kräftig	1,0 l Fl.	19,90 €
Primitivo del Salento IGP Italien / Apulien ⁽³⁸⁾	0,2 l	5,50 €
Tenuta Boncore	0,5 l	10,90
trocken, fruchtig, angenehm, rund	0,75 l Fl.	17,10 €
Hirschhof Cuvée Rot ECOVIN Rheinhessen ⁽³⁸⁾	0,2 l	5,90 €
Weingut Hirschhof Qualitätswein, Westhofen	0,5 l	11,50 €
harmonisch, fruchtig-lieblig	0,75 l Fl.	17,50 €
Cuvée von Regent & Portugieser		

Schaumweine

GLAS PROSECCO ⁽³⁸⁾		
Hausmarke	0,1 l	4,10 €
gemischt mit Holunderblütensirup	0,1 l	4,30 €
gemischt mit Orangensaft	0,1 l	4,30 €
FLASCHE PROSECCO ⁽³⁸⁾		
Hausmarke	0,75 l	20,50 €
CHAMPAGNER ⁽³⁸⁾	0,75 l	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 ⁽³³⁾	3,30 €
Kirschlikör	3,30 €
Grappa Alto Adige Südtirol	4,40 €
Amaretto ⁽²⁵⁾	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 €
Ramazotti	3,40 €

*Vorarlberger 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 €
Havanna 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

Gorbatschow	3,30 €
-------------	--------

Bushmills Single Malt 10 Irish	7,40 €
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 €

GIN 2 cl

Gordons Gin	3,30 €
Tanqueray Gin Blackcurrant	3,90 €

Short & Longdrinks

	2 cl	4 cl
	Short	Long
ASBACH Cola <small>(1,3)</small>	4,10 €	5,90 €
BACARDI Cola <small>(1,3)</small>	4,10 €	5,90 €
BACARDI Orange	4,10 €	5,90 €
WODKA Lemon <small>(2)</small>	4,10 €	5,90 €
WODKA O-Saft	4,10 €	5,90 €
JIM BEAM Cola <small>(1,3)</small>	4,10 €	5,90 €
JACK DANIELS Cola <small>(1,3)</small>	4,50 €	6,50 €
CUBA LIBRE <small>(1,3)</small>	4,50 €	6,50 €
GIN TONIC Gordons <small>(2)</small>	4,50 €	6,50 €
TANQUERAY Blackcurrant ROYAL GIN Tonic	4,80 €	6,80 €

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 | |

Vielseitig und doch einzigartig veranstalten wir Events wie das Kulti Quiz, Open Air Konzerte oder den Musikerstammtisch. Gerne können Sie auch Ihr eigenes Fest im Restaurant feiern. Wir bieten Ihnen die perfekte Location mit professioneller Planung und Beratung für Ihre Feier im Restaurant Kulturcafé im Allgäu. Gerne auch Außerhalb unserer Öffnungszeiten auf Anfrage ab einer Anzahl von 30 Personen.

Sprechen Sie unser kompetentes KULTIVIERT-Team darauf an und bleiben Sie über Veranstaltungen auf dem laufenden!

Kontakt / Reservierung / Aktuelle Veranstaltung
0 83 04 / 92 49 70 oder info@kultiviert.de / www.kultiviert.de