

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

Aperitif

HUGO

Holundersirup, Prosecco, Soda 38,2,5

0,25 l

6,20 €

LILLET WILD BERRY

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

0,25 l

6,20 €

APEROL SPRITZ

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

0,25 l

6,20 €

CAMPARI ORANGE / SODA 3

0,25 l

6,20 €

MARTINI ROSSO / BIANCO 3

5 cl

4,50 €

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>	5,20 €
TAGESSUPPE	4,50 €

SALATE

KLEINER BUNTER SALAT	4,80 €
GROßER BUNTER SALAT aus Blatt- und Rohkostsalaten mit Früchten und Baguette	10,50 €
mit Hähnchenbruststreifen und Baguette <small>7</small>	12,90 €
mit Garnelen und Baguette <small>9,8,10,23,7,15,3,38</small>	15,90 €

VORSPEISEN KALT

ANTIPASTI TELLER mit Gemüse, Pilzen und Baguette <small>7 20,6</small>	11,50 €
RINDER CARPACCIO mit Parmesanspäne, Rucola und Baguette <small>33,6</small>	12,10 €
GERÄUCHERTES FORELLENFILET mit Baguette, Meerrettichsahne an Salatbouquet <small>23,3,33,6,5,8,9,38,10,15</small>	10,90 €

VORSPEISEN WARM

GEBACKENER BLUMENKOHL <small>41,20,6,8,7,5,6,22,15</small> mit hausgemachter Remouladensauce an Salatbouquet	8,90 €
GEBACKENER CAMEMBERT <small>33,6,7,8,22,10,3,15</small> mit Preiselbeer-Sahne an Salatbouquet und Baguette	8,90 €

VEGETARISCH & VEGAN

OFENKARTOFFEL <small>22,33,35,36,8,7</small> mit Sauerrahmdip und Blattsalat	9,90 €
OFENKARTOFFEL <small>22,33,35,36,8,7</small> überbacken mit Allgäuer Bergkäse, dazu Sauerrahmdip und Blattsalat	10,90 €
SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE <small>15,22,33,35,36</small> mit Parmesankäse und kleiner bunter Blattsalat	9,90 €
„ALLGÄUER KÄSSPATZEN“ <small>15,22,33,35,36</small> mit dreierlei Käse, goldbraunen Röstzwiebeln und kleiner grüner Blattsalat	11,50 €
GEGRILLTES GEMÜSE <small>6,33,34,35,36</small> im heißen Pfännchen serviert, mit Rosmarinkartoffeln und Mozzarellakäse überbacken	11,90 €
GEMISCHTES GEMÜSE AUS DEM WOK <small>34,35,36</small> auf veganer Curry-Kokos-Sauce mit Reismudeln	11,90 €

FISCH

SEELACHS paniert mit Kartoffelsalat an Salatbouquet <small>15,22,6,3,36</small>	11,90 €
----------------------------------------------------------------------------------------	---------

KLEINE GERICHTE

GEGRILLTES RÜCKENSTEAK VOM SCHWEIN <small>15,6</small> mit Pommes Frites und Kräuterbutter	10,90 €
BRATENSÜLZE <small>7,6,15,35,33,9</small> mit Bratkartoffeln	10,90 €
mit Bauernbrot	8,90 €
CURRYWURST <small>7,8,9,13,35</small> mit Pommes Frites	9,90 €
BAYRISCHER WURSTSALAT <small>7,15,33</small> Fleischwurst, Zwiebel, Essiggurke, Essig-Öl-Marinade, dazu Bauernbrot	9,20 €
kleine Portion	6,90 €
SCHWEIZER WURSTSALAT <small>7,15,33,36,8,10,38</small> Fleischwurst, Zwiebel, Bergkäse, Essiggurke, Essig-Öl-Marinade, Paprikapulver dazu Bauernbrot	10,90 €
kleine Portion	7,20 €

FLAMMKUCHEN

„Traditionell“ <small>6,33,15,7,8,9,10,38</small> mit Creme Fraiche, Speck, Zwiebel und Lauch	9,90 €
„Fromage“ <small>6,33,15,7,5,11,38</small> mit Ziegenkäse, Peperoni und Oliven	10,50 €
„Italiano“ <small>3,6,33,15</small> mit Mozzarella, Kirschtomaten und Rucola	10,50 €
„Salmone“ <small>3,6,33,23,21,15,38</small> mit Lachs, Shrimps, Tomaten Dill und Käse	11,50 €
„Vegan“ BIO <small>10,15,38</small> mit 7 Gemüsesorten	13,50 €

GEFLÜGEL

HÄHNCHENSCHNITZEL NATUR <small>22,15,6,33,9,7</small> mit Rahmsauce und Spätzle	13,90 €
GEGRILLTE HÜHNERBRUST (asiatisch) <small>34</small> auf Currysauce und Reismudeln	15,10 €
GEGRILLTE HÜHNERBRUST <small>15</small> auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln mit Mozzarella überbacken	15,10 €

SCHWEIN

SCHNITZEL „WIENER ART“ <small>15,22,33,35,36,3,7,6</small> in Semmelbrösel paniert mit Pommes Frites kleine Portion	13,90 € 9,90 €
SCHNITZEL „MILANESE“ <small>15,22,33,34,35,36,3,6</small> in Semmelbrösel und Parmesankäse paniert, mit Tomaten-Spaghetti	14,90 €
SCHNITZEL „TESSINER ART“ <small>33,6,8,7,9</small> mit Tomaten und Mozzarella überbacken dazu Pommes Frites	14,90 €
SCHNITZEL NATUR <small>15,6,7,9,22,33,36,38</small> mit Spätzle oder Pommes Frites zur Wahl Rahmsauce oder Champignonsauce	14,50 €

RIND

RUMPSTEAK – 200 g <small>6,33,3,7</small> aus der Rinderlende mit Kräuterbutter und Pommes Frites	21,90 €
ALLGÄUER ZWIEBELROSTBRATEN – 200 g <small>15,22,6,33,9,36,35,7</small> aus der Rinderlende mit Röstzwiebeln und Kässpätzen	23,90 €

BURGER

„POLDI BURGER“ <small>6,13,15,33,5</small> saftiges Patty aus 100 % Rinderhackfleisch mit Bergkäse, Blattsalat, geschmälzte Zwiebeln, Peperoni, Gewürzgurke, Tomate	11,90 €
„RÖSTI BURGER“ <small>13,6,3,8,8,9</small> saftiges Patty aus 100 % Rinderhackfleisch mit Bergkäse, Kartoffelrösti, Speck, Gewürzgurke, Tomate	11,90 €
„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	11,90 €
„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 und geschmälzte Zwiebeln	11,90 €
Burger Beilage: Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise <small>15</small> Wedges mit hausgemachter Sour Creme <small>15,6</small>	3,00 € 3,50 €

KINDERGERICHTE

POMMES FRITES mit Ketchup und/oder Mayo <small>15</small>	4,00 €
SPÄTZLE mit Rahmsauce <small>15,33,22</small>	4,60 €
KLEINES HÄHNCHENSCHNITZEL paniert mit Spätzle oder Pommes Frites und Sauce <small>15,22,33,35,36,3,7,6</small>	7,50 €
SPAGHETTI TOMATENSAUCE <small>15,22,33,35,36</small>	6,80 €

DESSERT

GEMISCHTES EIS 3 Kugeln <small>33,22,5</small> mit Sahne	4,50 € 5,10 €
HEISSE HIMBEEREN mit Vanilleeis und Sahne <small>33,22,5</small>	6,50 €
APFELSTRUDEL mit Vanilleeis und Sahne <small>33,22,5,41</small>	6,50 €
SCHOKOKUCHEN mit flüssigem Kern auf Vanillesaucenspiegel mit einer Kugel Eis, Sahnehaube und Früchte der Saison <small>6,33,22,5,41</small>	7,20 €
EISKAFFEE	5,90 €
EISSCHOKOLADE	5,90 €

Heißer Genuss

TASSE KAFFEE* ⁽¹⁾	3,10 €
HAFERL KAFFEE* ⁽¹⁾	3,40 €
CAPPUCCINO* ^(1, 33)	3,40 €
MILCHKAFFEE* ^(1, 33)	3,60 €
LATTE MACCHIATO* ^(1, 33)	3,60 €
HEIßE SCHOKOLADE ⁽³³⁾	3,60 €
ESPRESSO ⁽¹⁾	2,60 €
ESPRESSO DOPPIO ⁽¹⁾	3,30 €
ESPRESSO MACCHIATO ^(1, 33)	3,00 €
TASSE TEE aus dem Hause Ronnefeldt	3,60 €
KÄNNCHEN TEE	5,20 €
TEE MIT RUM	5,20 €

* auch entkoffeiniert möglich

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,3 l	2,80 €	
Tafelwasser	0,5 l	3,30 €	
ALLGÄUER ALPEN MINERALWASSER	0,3 l	0,5 l	0,75 l
still	3,10 €	3,40 €	5,40 €
medium	3,10 €	3,40 €	5,40 €
SÄFTE & NEKTAR			
Apfel naturtrüb, Orange, Maracuja, Johannisbeere, Traube	0,3 l	4,10 €	
SAFTSCHORLE & NEKTARSCHORLE	0,3 l	0,5 l	
Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Traubensaft	3,20 €	3,60 €	
Maracujanektar, Johannisbeernektar,			
Zitronenlimonade ⁽⁸⁾	3,20 €	3,60 €	
Cola Mix ^(1, 3)	3,20 €	3,60 €	
Orangenlimonade ⁽⁸⁾	3,20 €	3,60 €	
Pepsi Cola ^(1, 3)	3,20 €	3,60 €	
Pepso Cola Light ^(1, 3, 5)	3,20 €		
Bitter Lemon ⁽²⁾	0,2 l	3,30 €	
Tonic Water ⁽²⁾	0,2 l	3,30 €	
Wild Berry ⁽²⁾	0,2 l	3,30 €	

Allgäuer Biervielfalt

	0,25l	0,3 l	0,5 l
Allgäuer Brauhaus Urtyp vom Fass ⁽¹⁷⁾	3,10 €		3,60 €
Allgäuer Brauhaus Dunkles Bier ⁽¹⁷⁾			3,80 €
Allgäuer Brauhaus Teutsch Pils ⁽¹⁷⁾		3,30 €	
Allgäuer Brauhaus Fürstabt Weizen Hefetrüb vom Fass ⁽¹⁷⁾		3,30 €	3,80 €
Allgäuer Brauhaus Alt Kemptner Weiße ^(15, 17)			3,80 €
Allgäuer Brauhaus Edelweißbier alkoholfrei ^(15, 17)			3,80 €
Clausthaler alkoholfrei ⁽¹⁷⁾		3,30 €	
Radler ⁽¹⁷⁾	3,10 €		3,60 €
Russ ^(15, 17)		3,30 €	3,80 €
Cola – Weizen ^(1, 3, 15, 17)		3,30 €	3,80 €

Weißweine

Grüner Veltliner ⁽³⁸⁾ Stiftsweingut Augustiner Konvent trocken, frisch, lebendige Säure feine würzige Note	0,2 l 0,5 l	4,90 € 10,50 €
Rivaner & Riesling Baden ⁽³⁸⁾ Weingut Alde Gott trocken, der jährliche, frische Frühlingbote! Cuvée aus Rivaner & Riesling	0,2 l 0,5 l	5,10 € 10,90 €
Grauer Burgunder Kiechlingsberger Ölberg ⁽³⁸⁾ Qualitätswein, Kaiserstuhl Erz. Abf. WG Königshausen Kiechlingsbergen trocken, zart-nussiges Aroma, angenehm rund und voll	0,2 l 0,5 l	6,10 € 12,90 €
Lugana DOC Bulgarini Lombardei Italien ⁽³⁸⁾ Qualitätswein, Pozzolengo, Gardasee trocken, fruchtig, weicher Schmelz, leicht buttrig zarte Fruchtaromen nach Zitrus und Pfirsich	0,2 l 0,5 l	7,50 € 15,70 €

Roseweine

Bardolino Chiaretto ⁽³⁸⁾ Weingut Lenotti, trocken, feinfruchtig elegant Himbeernote	0,2 l 0,5 l	5,90 € 12,50 €
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------	-------------------

Weinschorle

Offene Weinschorle weiß, rot, rosé / süß oder sauer ⁽³⁸⁾	0,2 l	3,50 €
	0,5 l	6,10 €

Rotweine

Stiftsweingut Zweigelt „Markgraf“ ⁽³⁸⁾

Stiftsweingut Klosterneuburg	0,2 l	4,90 €
trocken, weich, rund	0,5 l	10,50 €
Aroma von Schokolade		

Merlot Del Veneto IGT Italien ⁽³⁸⁾

Vinicola Zonin Venetien	0,2 l	5,10 €
trocken, rund, weich, ausgewogen	0,5 l	10,90 €

Montepulciano d’Abruzzo Doc Italien ⁽³⁸⁾

Qualitätswein, Weinkellerei Zonin	0,2 l	5,10 €
trocken, kräftig	0,5 l	10,90 €

Primitivo del Salento IGP Italien / Apulien ⁽³⁸⁾

Tenuta Boncore	0,2 l	6,50 €
trocken, fruchtig, angenehm, rund	0,5 l	12,70 €

Hirschhof Cuvée Rot ECOVIN Rheinhessen ⁽³⁸⁾

BIO Weingut Hirschhof Qualitätswein, Westhofen	0,2 l	6,90 €
harmonisch, fruchtig-lieulich	0,5 l	14,50 €
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	27,90 €
-----------	--------	---------

CHAMPAGNER ⁽³⁸⁾

	0,75 l	89,00 €
--	--------	---------

Spirituosen

OBSTBRÄNDE 2 cl

Obstler	3,60 €
Enzian	3,60 €
Sambuca	3,60 €
Williams Birne	3,60 €

SPEZIALBRÄNDE

PRINZ* Brennerei 2 cl

Alte Himbeere 41%	4,40 €
Alte Kirsche	4,40 €
Alte Marille	4,40 €
Alte Willams	4,40 €
Alte Haus-Zwetschge	4,40 €

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

LIKÖRE 2 cl

Baileys ⁽³³⁾	3,50 €
Kirschlikör	3,50 €
Grappa Alto Adige Südtirol	4,60 €
Amaretto ⁽²⁵⁾	3,50 €

KRÄUTER-BITTER LIKÖRE 2cl

Averna	3,60 €
Jägermeister	3,60 €
Ramazzotti	3,60 €

WEINBRAND/COGNAC 2 cl

Asbach Uralt	3,60 €
Osborne Veterano	4,10 €
Baron Otard VSOP	5,20 €

WHISKEY 4 cl

Johnnie Walker Red Label	5,90 €
Jim Beam Bourbon	5,90 €
Tullamore Dew Irish	5,90 €
Canadian Club	5,90 €
Jack Daniels Tennessee	6,10 €

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 €

RUM 2 cl

Bacardi	3,60 €
Havanna Club (3 Jahre)	3,60 €

WODKA 2 cl

Gorbatschow	3,60 €
-------------	--------

GIN 2 cl

Gordons Gin	3,40 €
-------------	--------

Short & Longdrinks

	2 cl	4 cl
	Short	Long
ASBACH Cola ^(1,3)	4,80 €	6,90 €
BACARDI Cola ^(1, 3)	4,80 €	6,90 €
BACARDI Orange	4,80 €	6,90 €
WODKA Lemon ⁽²⁾	4,80 €	6,90 €
WODKA O-Saft	4,80 €	6,90 €
JIM BEAM Cola ^(1, 3)	4,80 €	6,90 €
JACK DANIELS Cola ^(1, 3)	5,20€	7,50 €
CUBA LIBRE ^(1, 3)	5,20 €	7,50€
GIN TONIC Gordons ⁽²⁾	5,20 €	7,50 €

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 | |

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