

Man soll dem LEIB
etwas GÜTES bieten,
damit die SEELE LUST hat,
darin zu wohnen!

Mit diesem Zitat von Winston Churchill sagen wir

Herzlich Willkommen im Restaurant Schalander!

Genießen Sie unsere frische, regionale, ehrliche Küche und verbringen ein paar schöne Stunden bei uns im Schalander.

Eine fast hundertjährige Gastronomietradition verbirgt sich in diesen ehrwürdigen Mauern. Zunächst als Probierstube einer Weinhandlung, die bei den Kemptnern bald zur beliebten Frühstückstube wurde. Aus dieser Probier- und Frühstückstube wurde dann das Gasthaus „Zum strittigen Winkel“.

Zum Ende der 90er Jahre kam es zur notwendigen Restaurierung des Gebäudes und aus dem „strittigen Winkel“ wurde dann das, im Dezember 1991 eröffnete, Restaurant Schalander.

Übrigens stammt der Begriff „Schalander“ aus dem Brauwesen und bezeichnet die „Brotzeitstube“ der Brauer. Wenn ein Brauer sagt, er ist im Schalander, dann heißt das nichts anderes, als dass er gerade Brotzeit macht.

In den vergangenen Jahren wurde das Restaurant Schalander zu dem, was es heute ist. Ein, für seine frische und regionale Küche, bekanntes Restaurant mit sehr gutem Ruf.

Wir freuen uns, Sie in unserem „Schalander“ mit frischer, regionaler und ehrlicher Küche verwöhnen zu dürfen.

**Ihre Familie Burger
& das Schalander-Team**

Wir beziehen unsere Produkte unter anderem von folgenden Lieferanten:

Fleisch und Wurstwaren von heimischen Rindern und Schweinen liefert uns die Metzgerei Baur in Zadels bei Ronsberg bzw. Allgäuer Bauern, deren Namen dann auf unserer Speisekarte benannt sind.

Bergkäse und Emmentaler kommt von der Bergkäserei Diepolz in Immenstadt-Diepolz und der Schafskäse von der Mini-Käserei Franz Horn in Missen-Berg.

Gemüse & Obst beziehen wir von Früchte Schubert aus Durach direkt und frisch vom Münchner Großmarkt.

Die Sprossen für den Salat kaufen wir zweimal wöchentlich auf dem Wochenmarkt bei der Bio-Gärtnerei Bayrhof.

Wildfleisch beziehen wir, sofern es auf der Speisekarte steht, von einem ortsansässigen Jäger.

Das Knödelbrot und die Brez'n-Brösel liefert uns die Bäckerei Wipper.

Die meisten Zutaten für unsere veganen Gerichte beziehen wir von den Bio-Welten in Immenstadt.

Wir würzen mit Bickelbacher Steinsalz – frei von Zusatzstoffen. Auch werden Sie in unserer Küche kein Maggi oder Glutamat finden.

Sollten Sie Hilfe bei der Essensauswahl benötigen oder Fragen zur Zubereitung unserer Gerichte haben, so fragen Sie! Wir helfen Ihnen gerne weiter.

Wenn Sie mit uns zufrieden waren, so erzählen Sie es weiter. Haben Sie eine Kritik, so würden wir uns freuen, diese persönlich von Ihnen zu hören. Denn nur das Bekannte kann geändert werden.

Wir freuen uns über Ihre „Bewertung“ auf TripAdvisor oder HolidayCheck. Auch auf Facebook sind wir unter [facebook.com/schalande-kempten](https://www.facebook.com/schalande-kempten) zu finden. Jedes „Gefällt mir“ nehmen wir mit Freude zur Kenntnis. Aber auch Beiträge, Kommentare, können Sie dort gerne hinterlassen.

**Einen schönen Aufenthalt und einen guten Appetit
wünscht Ihnen das Schalande-Team!**

Aus dem Suppentopf



Kräftige Rindsbrühe mit feinen Flädle und Schnittlauch	4,70
mit zwei Brätknödel und Backerbsen	5,20
mit einer Maultasche und Gemüsestreifen	5,40
Allgäuer Käse Rahmsuppe mit gekräuterten Brotwürfeln	5,80

Kleine Vorspeisen

(Zu allen Vorspeisen & Salaten servieren wir frisch gebackene Steinofenbaguette)

Marinierte Scheiben von der heimischen Roten Bete mit frischem Rucola-Sprossen-Salat, Walnüssen und „Hirtenkäsestückchen“ (vegan)	11,40
Zartes, lauwarmes Siedfleisch vom Allgäuer Weiderrind, in Meerrettich-Gemüse-Vinaigrette mariniert, mit kleinem Blattsalatbukett	11,90
Luftiges Mousse von der Allgäuer Räucherforelle im Vollkornmantel an marinierten Blattsalaten	11,90

Frische Salate



Großer Salatteller – Eine bunte Auswahl unserer Salate mit Bio-Sprossen	9,40
Schwabensalat – Ein Querschnitt durch unsere Salate mit gebratenen Maultaschenstückchen und Speckkrusteln	12,90
Der italienische Allgäuer – Verschiedene Blattsalate im hausgemachten Balsamicodressing mit in Olivenöl gebratenen Garnelen, dazu gibt's Knoblauchbrot	13,90
Allgäuer Bergkäsesalat – Bunte Blattsalate im Balsamicodressing mit gebackenem Schafskäse von der Mini-Käseerei Franz Horn in Missen, Lauchzwiebeln und Tomate	13,90
Schallender Salat – Unsere fein angemachten Salate mit Scheiben von der Putenbrust, Mini-Tomaten und Champignons	13,40

Bitte beachten Sie, dass wir, wenn Sie sich ein Gericht mit Ihrem Partner teilen möchten, eine Servicepauschale von € 2,50 verbuchen, für Beilagen-Änderungen berechnen wir € 1,00.

Gebratenes – aus dem Rohr und aus der Pfanne

Allgäuer Teufelz (130g Rohgewicht) –
Kleine Rückenmedaillons vom Allgäuer Weiderind mit einer pikanten
Pfeffersoße,
dazu gibt's Scheiben vom Steinofenbaguette und ein kleines Salatbukett 16,90

Unsere feine Steakauswahl (200g Rohgewicht):

Fitness Steak – Rosa gebratenes Rumpsteak vom Allgäuer Weiderind
mit hausgemachter Kräuterbutter und einem Haufen Salat 24,90

Zartes Rumpsteak vom Allgäuer Weiderind in feiner Rotweinsauce
auf gebratenem Gemüseallerglei mit hausgemachten Kartoffelkrapfen 25,90

Gepfeffertes Steak – Gebrilltes Rumpsteak vom Allgäuer Weiderind
mit pikanter Pfefferrahmsauce, dazu gibt's pfannenfrische Bratkartoffeln 24,90



Schalanders Spezialität

Ofenfrischer Krustenbraten vom Schwein
mit hausgemachtem Semmelknödel und Speckkrautsalat
11,90

Kemptner Schnitzel –
Zarte Rückenschnitzel vom Allgäuer Landschwein in der Brez'n-
Bergkäsepanade,
dazu gibt's pfannenfrische Bratkartoffeln 14,90

Falsches „Wiener“ und grad so gut –
Paniertes Putenschnitzel mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 14,40

Schalander Putz –
Zartes Putensteak mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites 15,90

Zu allen Gerichten empfehlen wir unseren
leckeren, frischen, kleinen Salatteller mit Bio-Sprossen
4,90

Feiner Fisch

Aus Allgäuer Zucht:
In Butter gebratenes Lachsforellenfilet in Schnittlauchrahmsauce
auf bunter Gemüsemischung mit Salzkartoffeln 18,40

Nicht von Hier – aber sehr lecker!
Gebackenes Kabeljaufilet mit hausgemachtem Schnittlauch-Sauerrahm-Dip,
dazu gibt's unseren bekannten Kartoffelsalat 10,90

Allgäuer Schmankerl

regional – frisch – empfehlenswert



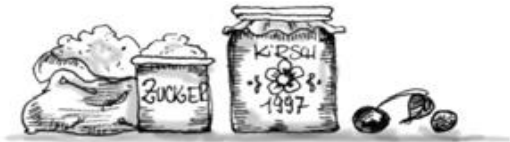
Allgäuer Kässpätzlen – Hausgemachte Spätzle mit 3erlei Käse (Allgäuer Bergkäse, Emmentaler und Limburger), dazu gibt's geschmälzte Zwiebeln und bunte Blattsalate	11,40
G'schmälzte Maultaschen – Feine Maultaschen mit Röstzwiebeln und frischem Kartoffelsalat	10,80
Allgäuer Krautkrapfen – Drei hausgemachte Krautkrapfen mit Speck und Röstzwiebeln	10,90
Allgäuer Nudelteller – für die, die alles probieren möchten ... Krautkrapfen, Maultasche und Kässpätzlen – einfach eine Sensation	11,90
Leberkäse – Schibe abgebräunter Leberkäse mit unserem feinen Kartoffelsalat	9,30
G'schwollene – die Kalbsbratwurst ohne Haut Zwei G'schwollene mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	9,70
Allgäuer Schnitzel – Zarte Naturschnitzel vom Allgäuer Landschwein auf Kässpätzlen mit Röstzwiebeln und zweierlei Soßen	15,40
Schalanderpfännle – Zwei Schweinefiletmedaillons und ein Rinderrückenmedaillon mit Rahmsauce und Champignons, dazu gibt's Kässpätzlen und einen Krautkrapfen	18,90
Allgäuer Zwiebelrostbraten – Geklopftes Rinderrückensteak vom Allgäuer Weiderrind (180g Rohgewicht) mit feiner Zwiebelrahmsauce auf reichlich Kässpätzlen	19,90
Halballgäuer Zwiebelrostbraten – Geklopftes Rinderrückensteak vom Allgäuer Weiderrind (180g Rohgewicht) auf Rotweinsauce mit Röstzwiebeln und Pommes Frites	19,40

Zu allen Gerichten empfehlen wir unseren
leckeren, frischen, kleinen Salatteller mit Bio-Sprossen
4,90

Bitte beachten Sie, dass wir, wenn Sie sich ein Gericht mit Ihrem Partner teilen möchten,
eine Servicepauschale von € 2,50 verbuchen, für Beilagen-Änderungen berechnen wir € 1,00.



Was Süßes für danach – klein & fein!



Creemiger Schokobatz – Feines, hausgemachtes Schokoladenmoussé mit Vanille-Chili-Birne	7,60
Apfelmüchle – Zwei gebackene Apfelmüchle mit Zimt-Zucker, Vanilleis und Sahne	5,40
Klein und fein – Crème Brûlée „Gebrannte“ Vanillecreme mit karamellisiertem Zucker	4,40
Warmer Apfelstrudel im klassischen Strudeltzig, mit Vanilleis und Sahne	5,40
Schalanders Weißbirtiramisu – Hausgemachtes Weißbirtiramisu mit feinem Waldberragout	4,90
Vegan & Lecker Zartes, dunkles Bio-Schokoladen-Orangenmoussé auf einem Ragout aus Früchten der Saison (Fragen Sie danach!)	7,90
Leckerer Zitronen-Sorbet mit Sojajoghurt, feinem Waldberragout und Mandeln	4,70

Lieber ein Eis? Kein Problem!
Fragen Sie bitte nach unserer Eiskarte.

FRISCH – REGIONAL – EHRlich

Das sind mehr als drei Schlagworte. Das ist uns wichtig.

Und weil sich das Wort „FRISCH“ nicht nur auf die Zutaten bezieht, sondern wir vieles erst nach Ihrer Bestellung zubereiten, kochen, braten, ... kann es sein, dass die Zubereitung Ihrer gewünschten Gerichte ein wenig Zeit in Anspruch nimmt. Wir bitten um Ihr Verständnis!

Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks!
(Georg Auguste Escoffier)

Die Meckatzer Bierspezialitäten

Das **MECKATZER Weiss-Gold** ist die erste eingetragene Allgäuer Biermarke. In handwerklicher Tradition (Zweimaischverfahren, Heißwürzelfiltration, kalte Reifung) gebraut, stellt es einen eigenen Biertyp dar und ist daher keiner Biersorte unterzuordnen. Dank seiner harmonischen Komposition und Bekömmlichkeit gilt Weiss-Gold als das Allgäuer Sonntagsbier.

Das **MECKATZER Pils** zeichnet sich durch seinen ausgewogenen Geschmack aus. Seinen weichen Antrunk und seine feine Herbheit verdankt es größter Sorgfalt im gesamten Brauprozess und besonders schonender Filtration. Allerfeinster Tettnanger Aromahopfen verleiht ihm seine edle und ausgeprägte Hopfenblume.

Das **MECKATZER Weizen** erfreut Kenner durch seinen charakteristischen, runden Weizengeschmack. Unsere eigens gezüchtete Hefe garantiert eine harmonische Komposition Weizenbier-typischer Aromakomponenten.

Das bernsteinfarbene **MECKATZER Zwickel** ist ein eigenständiger untergäriger Biertyp. Es wird, nachdem es in Ruhe ausgerzift ist, direkt vom Lagertank ins Fass abgefüllt – ohne die sonst übliche Filtration. Dies bewirkt seine Trübung und gibt ihm einzigartige Geschmacksattribute: leicht hefig-fruchtig, mild und sehr süffig.

Das **MECKATZER Urweizen** erfüllt die Wünsche an ein dunkles Weizenbier auf natürliche Weise. Das darin enthaltene feine Caramelmalz verleiht ihm seine dunkle Farbe und gibt ihm seinen runden Geschmack.

Das **leichte MECKATZER Weizen** schmeckt so vollmundig, weil es von vornherein eigenständig eingebraut und mit feiner Meckatzer Reinzucht-Hefe in der Flasche vergoren wurde.

Das **MECKATZER Festmärzen** ist ein speziell zur Weihnachtszeit eingebrautes Märzenbier. Durch einen Stammwürzegehalt von 13,5% und die Zugabe feinsten Spezialmalzes erhält dieses Bier seine unverwechselbare malzaromatische und vollmundige Note.

Das **MECKATZER Weiss-Gold alkoholfrei** vereint Geschmack und Gemüter in vollendeter Harmonie. Dank der Braukunst und Leidenschaft der Meckatzer Braumeister ist es ein alkoholfreies Bier der Spitzenklasse.

Das **alkoholfreie MECKATZER Weizen** wird mit acht ausgewählten Malzen und fünf erlesenen Aromahopfen gebraut und überzeugt durch seinen leicht fruchtigen, malzaromatischen Charakter, abgerundet durch eine sanfte Hopfennote. Sein hefig-frischer Körper macht Lust auf mehr.



Biere der Meckatzer Brauerei

Gemütlichkeit wird dort gefunden,
wo Bierdurst mit Humor verbunden!

Frisch vom Fass gezapft

Meckatzer Weiß-Gold – das Allgäuer Sonntagsbier	0,5l	3,70
	0,3l	2,90
Radler (Meckatzer Weiß-Gold & Zitronenlimonade)	0,5l	3,70
	0,3l	2,90
Meckatzer Hefeweizen	0,5l	3,70
	0,3l	2,90
Russ (Meckatzer Hefeweizen & Zitronenlimonade)	0,5l	3,70
	0,3l	2,90
Meckatzer Zwickel – die naturtrübe Spezialität (saisonal nur 2x im Jahr, nämlich von Ostern bis Ende Mai und September/Okttober– fragen Sie danach!)	0,5l	3,70
	0,3l	2,90
Meckatzer Pils	0,3l	3,20

Leut versaufts net zuer ganzes Geld –
kauft lieber ein Bier dafür!

Karl Valentin

Direkt aus der Flasche ins Glas

Meckatzer Hell – das zünftige bayerische Hell	0,5l	3,70
Meckatzer Weiß-Gold Alkoholfrei	0,33l	3,20
Meckatzer Leichtes Weizen	0,5l	3,70
Meckatzer Urweizen – die dunkle Weizenspezialität	0,5l	3,70
Meckatzer Weizen Alkoholfrei	0,5l	3,70
Meckatzer Fest-Märzen (saisonal in der Weihnachtszeit)	0,5l	3,70

Craft Beer aus dem Allgäu

Braukatz No. 1 Pale Ale – Braumanufactur Allgäu 0,33l 4,50

Die Braukatz No1 Pale Ale schnurrt elegant fruchtig, erfrischend und mit ausgewogener nicht aufdringlicher Hopfenbittere am Gaumen und hinterlässt im Abgang nur den zinen Wunsch nach dem nächsten Schluck des Genussbieres.

Bier mäßig genossen,
schadet selbst in großen Mengen nicht!

Alkoholfreie Getränke

Feine Limonaden von Frucade

Zitronen	0,4l	3,40
	0,2l	2,40
Orange	0,4l	3,40
	0,2l	2,40
ColaMix	0,4l	3,40
	0,2l	2,40
Cola	0,4l	3,40
	0,2l	2,40

Ganz schön fruchtig

Apfelsaft naturtrüb – von Streuobstwiesen	0,2l	2,90
Johannisbeeren Nektar	0,2l	3,00
Maracuja Nektar	0,2l	3,00
Rhabarber Nektar	0,2l	3,00
Kirschsaft	0,2l	2,90
Traubensaft	0,2l	2,90

G'spritzt mit unserem Hauswasser

Apfelsaftschorle naturtrüb	0,4l	3,80
	0,2l	2,80
Johannisbeeren-, Maracuja-, Rhabarberschorle	0,4l	3,90
	0,2l	2,90
Kirsch-, Traubenschorle	0,4l	3,80
	0,2l	2,80

Wasser – der Lebensquell

Unser Wasser wird nach Ruth & Johann gefiltert und belebt!

Harmonisches, belebtes Trinkwasser ohne Kohlensäure	0,4l	1,80
Hauswasser	0,4l	2,90
Allgäuer Alpenwasser medium	0,25l	2,60
	0,75l	5,90
Allgäuer Alpenwasser naturell	0,25l	2,60
	0,75l	5,90

Was gibt's noch

Coca-Cola light	0,33l	3,00
Almdudler – die Kräutlerlimonade aus Österreich	0,33l	3,40

Warme Getränke – nicht nur für kalte Tage!



Kaffeespezialitäten mit frischen Bohnen der Firma Burkhof aus Sauglach bei München

Tasse / Haferl Kaffee Creme	2,40 / 3,60
Tasse Cappuccino mit Milchschaum	2,90
Haferl Cappuccino mit Milchschaum	3,90
Haferl Milchkaffee	3,80
Latte Macchiato	3,50
Espresso – der kleine Schwarze	2,20
Espresso Macchiato	2,40
Haferl heiße Schokolade	3,50

Warm mit Schuss – sehr zu empfehlen!

Haferl Kaffee Creme mit Baileys	4,60
Haferl Cappuccino mit Milchschaum und Baileys	4,90
Haferl Milchkaffee mit Baileys	4,80
Haferl heiße Schokolade mit Baileys	4,50

ELLES TEE – Hoflieferant von König Ludwig II

Haferl Bio Darjeeling Imperial Second Flush – Fairtrade	3,20
Haferl Grüner Tee	3,20
Haferl Alphüttenkräuter nach Schweizer Art	3,20
Haferl Früchtetee	3,20
Haferl Bio Pfefferminze	3,20
Haferl Bio Kamille	3,20



Eine Flasche Wein zu viel?

Diese Weine wurden speziell ausgesucht
und werden glasweise serviert!

Weißwein

Hagnauer Müller Thurgau – Bodensee	0,2l	4,50
Qualitätswein, Erzeugerabfüllung Winzerverein Hagnau trocken, kernig	0,1l	3,10
Silvaner – Nahe	0,2l	4,50
Qualitätswein, Weingut Jakob Schneider Niederhausen trocken, typischer Silvaner	0,1l	3,10
Kremszer Grüner Veltliner – Österreich	0,2l	4,50
Qualitätswein, Stiftsweingut Klosterneuburg trocken, kräftig, wenig, von den Steillagen an der Donau	0,1l	3,10
Stettener Heuchelberg Riesling – Württemberg	0,2l	4,50
Qualitätswein, Erzeugerabfüllung WG Brackenheim halbtrocken, feine Milde, süffig, fruchtige Säure	0,1l	3,10
Pinot Grigio IGT – Italien	0,2l	4,50
Weinkellerei Zonin trocken, würzig, rund, feinfruchtig im Geschmack	0,1l	3,10

Rosé

Harry & George Rosé - Nahe	0,2l	6,50
Qualitätswein, Erzeugerabfüllung WG Genheimer Kiltz – Gutenberg trocken, frisch, erzmig, leicht	0,1l	3,50

Rotwein

Hagnauer Spätburgunder – Bodensee	0,2l	4,80
Qualitätswein, Erzeugerabfüllung Winzerverein Hagnau halbtrocken, vollmundig	0,1l	3,40
Freiburger Spätburgunder – Breisgau	0,2l	4,80
Qualitätswein, Erzeugerabfüllung Badischer Winzerkeller, Breisgau trocken, vollmundig, elegant	0,1l	3,40
Haberschlachter Heuchelberg Trollinger mit Lemberger	0,2l	4,80
Qualitätswein, Erzeugerabfüllung WG Brackenheim – Württemberg halbtrocken, feinfruchtig – das Original!	0,1l	3,40
Merlot del Veneto IGT – Italien	0,2l	4,80
Weinkellerei Zonin trocken, weich, angenehm	0,1l	3,40

Und noch ein offener Rotwein

Podere Montepulciano d'Abruzzo DOC – Italien	0,2l	4,80
Qualitätswein, WG Umani Ronchi	0,1l	3,40
trocken, würzig-frisch, leicht tanninhaltig		

Doch eine Flasche?

Weißwein 0,75l



Mörsburger Jungfernstieg Weissburgunder – Bodensee	24,90
Qualitätswein, Erzeugerabfüllung Staatsweingut Mörsburg trocken, duftiges Bukett, zarte Fruchtaromen, exzellent	
Grüner Veltliner Haidviertel DAC – Österreich	27,90
Qualitätswein, Weingut Pfaffl, Stetten, Weinviertel DAC trocken, feinwürzig, anregend, Spitzenveltliner, feines Pfefferl	
Südtiroler Chardonnay DOC „Pilat“ – Italien	25,90
Qualitätswein, Erzeugerabfüllung Wilhelm Walch, Tramin trocken, gehaltvoll, würzig, ein idealer Wein zu jedem Anlass	

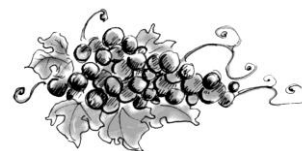
Drei besondere Weißweine:

Straßertaler Roter Veltliner – Österreich	24,90
Qualitätswein, Weingut Heinz Weixelbaum – Straß im Strassertal Ein Weißwein aus alten und bereits selten gewordenen Reben. Er erfrischt durch seine belebende Fruchtsäure, jugendlich mit zarter Frucht – der perfekte Trinkwein Jahrgang 2017 – 12,0 % Alkohol – enthält Sulfite	
Chardonnay Riserva – Der Bergmann trocken	39,00
Qualitätswein, Weingut Bergmannhof – Familie Josef Pichler – Unterrain/Eppan Das Aroma dieses Chardonnays rieht von exotischen und gelben Früchten, über leicht erdige, bis hin zu Kräutern und floralen Noten. Im Mund ist er sehr kräftig, reif und schmelzig, hat eine trockene Frucht mit hefigen und nussig-holzigen Aromen. Sein Abgang ist mineralisch und langanhaltend Jahrgang 2015 – 13,5 % Alkohol – enthält Sulfite	
Riesling „Edelschliff“ trocken	34,90
Qualitätswein, Weingut Gemünden – Bad Kreuznach/Nahe Der Name „Edelschliff“ steht für einen Wein, der jährlich in einer Blindverkostung vom Weinland Nahe ausgewählt wird. Der Wein ist Imageträger für das gesamte Naheland. Das komplexe Aromagefüge besteht neben den fruchtig exotischen Noten aus einer kühlen Mineralik. Der kräftige Charakter ist geprägt durch Säure, Süße und erdige Anklänge. Der Edelschliff bleibt angenehm nachhaltig mit kräutrig mineralischen Anklängen am Gaumen zurück. Jahrgang 2016 – 13,0 % Alkohol – enthält Sulfite	

Rotwein 0,75l

Mörsburger Bengel Spätburgunder – Bodensee	24,90
Qualitätswein, Erzeugerabfüllung Staatsweingut Mörsburg trocken, voll, elegant	

Noch mehr Rotwein 0,75l



Unsere besondere-Empfehlung:

Upupa Rot - Vernatschauslese aus alten Reben – Eppan / Italien 30,90
Qualitätsw Wein trocken, Weingut Marlies & Martin Abraham, Südtirol

Das Bouquet dieses tiefgründigen, leichten Rotweins erinnert an ein Ensemble von hellen Früchten wie Erdbeere, Himbeere, Kirsche und Preiselbeere sowie an den dezenten Duft von blühenden Rosen und Vanille. Saftig und trinkfreudig am Gaumen, überzeugt er mit seiner frischen, eleganten Art, dem angenehmen trockenen Gerbstoff und einem leicht mineralischen Geschmack mit Struktur und Intensität
Jahrgang 2015 – 12,5 % Alkohol – enthält Sulfite

Ried Wagram Rotwein Anton Bauer – Österreich 28,90

Qualitätsw Wein, Weingut Anton Bauer, Fegersbrunn, Donauland
im Holzfass gerüst, Cuvée aus Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon
trocken, satte Frucht, vollmundig und wuchtig, im Abgang sehr weich und rund

Südtiroler Lagrein DOC Selezione Elena Walch – Italien 27,90

Qualitätsw Wein, Erzeugerabfüllung Elena Walch
trocken, kräftig, voll, dunkelrubin

Monbirone Barbera d'Alba DOC – Piemont / Italien 37,80

Qualitätsw Wein, Weingut Monchiero Carbonz, Canalz
trocken, Nebbiolo und Barbera, ein großer Wein mit viel Volumen
12 – 18 Monate Barriquausbau, feiner Duft nach Kirschen, Himbeeren
Vanille, ein Wein mit Zukunft, vom Gambero Rosso prämiert

Amarone Valpolicella Classico DOC – Veneto / Italien 49,90

Qualitätsw Wein, Erzeugerabfüllung Tedeschi, Pedemonte
trocken, gehaltvoll, eine Spezialität für Kenner

Was Spritziges

Aperol Sprizz 0,2l 5,90

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

Hugo 0,2l 5,90

Holunderblüte, Minze, Limette, Prosecco, Soda

Schalanders' Sekt trocken 0,1l 3,80

feinperliger im Glas

Prosecco spumante DOC brut Ca' Bolani 0,1l 4,00

- volle Frucht und eine herrliche Frische

Aperitifklassiker

Campari Soda 5cl 4,50 Campari Maracuja 5cl 4,90

Sherry medium-dry 5cl 4,50 Martini bianco 5cl 4,50

Sanbitter Soda 5cl 4,30 Sanbitter Maracuja 5cl 4,70

Schnapsideen für Genießer

Schnäpse von Lantzenhammer - edle Destillate vom Schliersee

Waldhimbürggeist	2cl	4,90	Williamsbirnenbrand unfiltriert	2cl	4,90
Mirabellenbrand	2cl	4,90	Sauerkirschbrand unfiltriert	2cl	4,90
Haselnussspirituose	2cl	4,90	Vogelbeerbrand unfiltriert	2cl	6,90

Das Besondere – Lantzenhammer Edelbrände im Slys-Fass gereift:

Zwetschgenbrand 2cl 6,60 Schlehengeist 2cl 6,40

Ein feines Destillat in Zusammenarbeit mit der Brauerei König Ludwig:

König Ludwig Kräuter
destilliert aus 34 verschiedenen Kräutern 2cl 3,20

Edles aus Südtirol von der Hofbrennerei St. Urban Erwin Leimgruber – Gailan / Italien

Grappa Lagrein Barrique 2014	2 cl	7,90
Grappa Gewürztraminer Barrique 2014	2 cl	7,90
Vinschgauer Marille	2 cl	7,90

Whisky, Whiskey, ...

Slys – der Bayerische Single Malt Whisky Die traditionelle Herstellungsweise und die bayerische Natur verleihen diesem Whisky einen einzigartigen Geschmack – streng limitiert!	2cl	5,10
Jack Daniels Single Barrel Tennessee Whiskey 7-8 Jahre in einem neuen Eichenfass gelagert (White Oak) weich, dicke Süße, langanhaltendes Finish, Amerikas No. 1	4cl	6,50
Talisker Isle of Skye Single Malt 10 Jahre Nose: sanft, Citrusfrüchte, etwas Torf Taste: Reiche Süße getrockneter Früchte mit rauchigen Untertönen Finish: mächtige wärmende Fülle dennoch angenehm sanft und langanhaltend	4cl	7,70
Lagavulin Islay Malt 16 Jahre Nose: kräftiger Torfrauch, reiche, tiefe Süße Taste: trockener Torfrauch füllt den Gaumen mit freundlicher, aber dennoch kräftiger Süße, etwas Holz Finish: langes, elegantes, torfiges Finish	4cl	9,80