



Post-Stüble Sommerkarte

Vorspeisen und Suppen

Hauptgänge

Haller's Klassiker

Dessert

Eis aus der Allgäuer Eismanufaktur

Allergen Kennzeichnung

**Wir freuen uns, Sie in unserem Haus
begrüßen zu dürfen!
Ein herzliches Grüß Gott!**

Wir beteiligen uns an der Aktion "Regionale Speisekarte" und bringen Ihnen daher mit unserer kreativen Küche die Vielfalt und den Geschmack der heimischen Landschaft auf den Tisch.

Wir veredeln die frischen Erzeugnisse der örtlichen Bauern, Fischer und Jäger, würzen sie mit einer Rezeptur aus Tradition und Moderne und servieren Ihnen kulinarische Köstlichkeiten, deren regionale Herkunft wir Ihnen garantieren können.

*Seit dem 01.05.2016 dürfen wir uns zu den
"Genusswirten Kleinwalsertal" zählen.*

*Einen Großteil unserer Produkte beziehen wir ausschließlich aus den
Genussregionen Österreichs!*

Kalbs- und Rindfleisch

Aus dem Kleinwalsertal, von unseren Walser Genussbauern

Salate und Gemüse

Gärtnerei Feger aus Heimertingen & Früchte Frick Allgäu.

Wild

Aus den Wäldern um Sonthofen, Füssen und dem Kleinwalsertal, von den dort heimischen Jägern.

Pilze, Beeren, Essig und Öle

Firma Pilz Lenz aus Lauterach in Vorarlberg.

Käsesorten & Milchprodukte

Käserei Hittisau aus dem Bregenzer Wald und von der Firma Vorarlberg Milch.

Forellen, Saiblinge und weitere Süßwasserfische

Fischzucht Link im Heimertingen.

Kartoffeln

Familienbetrieb, Kartoffelhof Wipijewski aus dem Allgäu.

Schinken & Wurstwaren

Aus heimischen Betrieben, Metzgerei Beck und Christoph Rüf.

Backwaren

Bäckerei Scherrer aus dem Kleinwalsertal, Firma Resch&Frisch aus Wels.

*Das Restaurant verfügt über etwa **100 Plätze** inkl. Stüberl dieses bietet sich an für kleinere Gesellschaften ca. **30 Personen**, Seminaren oder Feiern. Auf unserer Terrasse können Sie die warmen Sonnenstunden genießen.*

*Wenn Sie Lust auf etwas Besonderes haben, steht Ihnen unser
Küchenchef Hans Hübner gerne zur Verfügung.*

Familie

*Haller/Eberle
mit Team*

**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

Vorspeisen und Suppen

Salat, Salat, Salat

(a,b,c,d,e,f,g,l,m,n,o,p,r)

kl. 5,00/ gr. 7,50/ vom Buffet 9,50

H₂O

Knochen, Roggen, Bergkäse, Wurzel

(a,c,g,l,m,o) *(GR Kleinwalsertaler Rind)*

6,50

Erde

Kohlrabi, Fenchel, Alpenrahm, Kreuzkümmel

(a,g,l,m,o)

7,00

Jung und Würzig

Kalb, Bärlauch, Marzipan

(a,c,e,g,l,m,o) *(GR Kleinwalsertaler Wild)*

14,00

Grün und Weiß

Spargel, Forelle, Wildkräuter

(a,d,f,l,m,o) *(GR Marchfelder Spargel)*

15,00

Hauptgänge

Acker

Roggen, Ei, Bergkäse, Bärlauch, Kirschtomaten
(a,c,g,l,m,o) (vegetarisch) (GR Großwalsertaler Bergkäse)

14,00

Innen

Walser Kalbsleber,- Niere,- Herz,- Zunge,
Kartoffel, Lauchzwiebel, Zweigelt
(a,d,f,l,m,o) (GR Kleinwalsertaler Rind)

kl. 20,00/ gr. 24,00

Sauerrei

Walser Schweinebauch, -Rücken,
Bärlauch, Brot, Spargel
(a,g,l,m,o)

kl. 21,00/ gr. 25,00

Wald

Allgäuer Hirschnuss, Wirsing,
Fichte, Hefe
(a,c,e,g,l,m,o)

kl. 24,00/ gr. 28,00

Gestapelt

Allgäuer Saibling, Nudel, Morchel,
grüner Spargel, Weißwein
(a,c,f,g,l,m,n,o)

kl. 24,00/ gr. 28,00

Mais

Brust von der Vorarlberger Riebelmais Poulade,
Polenta, Rhabarber, Vanille
(a,g,l,m,o)

26,00

Ochs

Walser Roastbeef, -Schulter,
Risotto, Parmesan, Kräuter, Honig
(a,c,g,l,m,n,o) (GR Kleinwalsertaler Rind)

kl. 28,00/ gr. 32,00

Überraschung

Drei Gänge Überraschungsmenü
mit besten Produkten der Region
(GR Kleinwalsertaler Rind)

49,00

Haller's Klassiker

Käs

Mehl, Eier, Zwiebel, Bergkäse

(a,c,g) *(vegetarisch)*

9,50

Gebacken

Schweinerücken, Semmelbrösel, gebackene Erdäpfel

(a,c,o)

kl. 12,50/ gr. 14,90

Rast

Hauseigene Wurst, Regionaler Käse,
Walser Brot

(a,c,e,g,l,m,n) *(GR Kleinwalsertaler Rind und Wild,
GR Montafoner Sura Kees, GR Steirischer Kren, GR Großwalsertaler Bergkäse)*

15,00

Mariniert

Gekochtes Walser Ochsenfleisch, Essig,
Kren, Kräuter, Rösterdäpfel

(g,l,m,o) *(GR Kleinwalsertaler Rind, GR Steirischer Kren,
GR Steirisches Kürbiskernöl G.G.A.)*

16,00

Saures

Kalbsherz, Essiggurke, Rösterdäpfel, dunkler Fon

(a,g,l,m,o) *(GR Kleinwalsertaler Rind)*

16,00

Saft

Walser Rindergoulasch, Zwiebel, Rotwein, Semmel

(a,c,g,l,m,o) *(GR Kleinwalsertaler Rind)*

17,00

Haxe

Walser Kalbshaxenscheiben, Kraut, Erdäpfel

(a,g,m,o) *(GR Kleinwalsertaler Rind)*

19,00

Weideland

Walser Rinderkeule, Rotkohl, Eier, Mehl

(a,c,g,l,m,o) *(GR Kleinwalsertaler Rind)*

kl. 17,00/ gr. 20,00

Dessert

Chees

Frischkäse, Holunderblüte, Erdbeere

(a,c,g,o)

10,00

Vitamin B12

Rhabarber, Cookie, Nougat

(a,c,e,g,o)

10,00

Schmarrn

Schokolade, Sanddorn, Vanille, Alpenrahm

(a,c,g)

10,00

Sennerei

Käse, Honig, Frucht

(e,g,m)

10,00

Eis aus der Allgäuer Eismanufaktur

Sauer macht Lustig

Rhabarber Grütze, Vanilleeis, flüssiger Rahm

(g)

5,20

Frühling

Frische Erdbeeren, Holunder-, Erdbeer-,
Vanilleeis, Alpenrahm

(g)

6,50

Hokos-Kokos

Raffaello, Kokos-, Schoko-, Cookie Eis,
Minze, Ananas

(g)

6,50

Weite Welt

Früchte, Sandorn-, Joghurt-, Vanilleeis,
Bananensirup, Alpenrahm

(g)

6,50



Allergen Kennzeichnung

- a - Gluten
- b - Krebstiere
- c - Eier
- d - Fisch
- e - Erdnüsse
- f - Sojabohnen
- g - Milch
- h - Schalenfrüchte
- l - Sellerie
- m - Senf
- n - Sesamsamen
- o - Schwefeldioxid und Sulfite
- p - Lupinen
- r – Weichtiere

Bei weiteren Fragen zu Allergen-Stoffen
fragen Sie bitte bei unseren Mitarbeitern nach,
diese beraten Sie gerne genauer.