

Post-Stüble
Winterkarte

Vorspeisen und Suppen
Hauptgänge
Haller's Weihnachtsmenü
Fondue
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 Walsertal 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.

Lamm-, Ziegen- und Schweinefleisch

Alle teilweise von den Heimischen Landwirten

Pilze, Beeren, Essig und Öle

Firma Ditz Lenz aus Lauterach in Vorarlberg.

Käsesorten & Milchprodukte

Käseerei 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 Rief.

Bäckwaren

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 bis 25 Personen, Seminaren oder Feiern.
Auf unserer Terrasse können Sie die warmen Sonnenstunden genießen.

Wenn Sie Lust auf etwas Besonderes haben, steht Ihnen unser
Küchenschef Hans Hubner gerne zur Verfügung.

Familie
Haller/Eberle
mit Team



Vorspeisen und Suppen

Salat, Salat, Salat

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

kl. 5,50/ gr. 8,00

Suppen

Old School

Tafelspitz Souillon/ Käspressknödel/ Wurzelgemüse

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

6,00

Könige des Waldes

Petersilienwurzel/ Psifferlings-Semmelklößchen/ Walser Rehschinken/
Alpenrahm

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

7,00

Unvergesslich

Walser Ochschwanz/ eigener Ravioli/ Sherry

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

7,00

Vorspeisen

Zeitlos

Walser Kalbsleber/ Sprössen/ Orangen/ Walnüsse/ Ingwer

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

12,00

Surf and Turf

Jakobsmuschel/ Garnele/ hausgemachte Lammchorizo/ Polenta creme

(a,b,c,d,g,l,m,o)

14,00

Best of Beef

Carpaccio vom Walser Rind/ Bergkäse/ geschmorte Gewürz Tomaten/
Kresse

(e,g,m) (GR Kleinwalsertaler Rind, GR Großwalsertaler Bergkäse)

14,00

Hauptgänge

Alpenwelt

Risotto/ Parmesan/ Steinpilze/ Kräuter Pesto

(g,l,m,o) (vegetarisch)

14,00

Berg trifft Tal

Käse-Kräuterpressknödel/ Rahmblumenkohl/ Lauchzwiebeln/ Quittengelee

(a,c,g,l,m,o) (vegetarisch) (GR Großwalsertal Bergkäse)

14,00

Stallgeflüster

*Krosse Walscher Schweineschulter/ glasierter Speck-Wirsing/ Kümmel/
Kartoffel- Topfenschnitte*

(a,c,g,l,m,o)

kl. 17,00/ gr. 21,00

Alt Wien

*Gebratener Walscher Tafelspitz/ gebackenes Kalbsbries/ Kartoffel- Erbsenstampf/
Röstzwiebeln/ Rotwein*

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

kl. 19,00/ gr. 23,00

Gebacken

Schnitzel vom Walscher Kalb/ Röstkartoffeln/ Preiselbeeren/ Panko

(a,c,g,o) (GR Kleinwalsertaler Rind)

kl. 19,00/ gr. 22,00

Bachrausch

*Allgäuer Lachsforellenfilet/ Senf-Kürbisragout/ Weißweinschaum/
Kräuter Tagliatelle*

(a,c,d,g,l,m,o) (vegetarisch)

kl. 21,00/ gr. 25,00

Erde

*Rosa Hoss vom Walser Lamm/ rote Rübe/ geschmorte Schwarzwurzel/
Selleriepüree/ Portwein*

(a,g,l,m,o)

kl. 21,00/ gr. 25,00

Almzauber

*Rosa geschmorte Walser Zickleinkeule/ Kräuterbrösel/
gebackene Bohnen/ Mohnnoccchi*

(a,c,g,l,m,o)

kl. 22,00/ gr. 26,00

Wildwechsel

*Allgäuer Hirschrücken/ Rosenkohlblätter/ Kürbis- Kartoffelcannelloni/
Prannberryjus*

(a,c,g,l,m,o)

kl. 25,00/ gr. 29,00

Bergwunder

Walser Filetsteak/ Bergkäsekruste/ Latschenkiefer Risotto/ Gewürzreduktion

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

kl. 30,00/ gr. 36,00

Haller's Menü zum Jahreswechsel

Hokkaido Kürbis/ Alpenrahm/ Ingwer/ Steirischer Kürbiskernöl
(a,c,g,l,m,o)

~~~~~

Allgäuer Hirschrücken/ geschmorte Hirschkeule/ Rosenkohl/  
Haselnussspätzle  
(a,c,g,e,l,m,o)

~~~~~

Trilogie von Marzipan
(Bratapfel/ Eis/ Parfait)
(a,c,e,g,l,o)

Menü	39,00
Suppe	7,00
Hauptgang	24,00
Dessert	10,00

Fondue

Unser Fondue ist immer ab 2 Personen und sollte einen Tag vorab bestellt werden, um es Ihnen in bester Qualität und Verarbeitung anbieten zu können.

Unser reichhaltiges Salatbuffet ist im Preis mit Inbegriffen.

Allgäuer Käsefondue

mit Brotwürfeln, Gemüse und Obst

(vegetarisch)(a,g,n,o)

21,00 pro Person

Fleischfondue

mit Rind, Kalb, Lute- und Schweinefleisch,

dazu reichen wir Ihnen verschiedene Dips und ofenfrisches Baguette

(a,c,e,g,h,l,m,n) (GR Kleinwalsertaler Rind)

28,00 pro Person

Genussfondue

mit Rind, Kalb, Reh und Hirschfleisch, dazu reichen wir Ihnen Gemüse,

Dipsaucen und ofenfrisches Baguette

(a,c,e,g,h,l,m,n) (GR Kleinwalsertaler Rind und Wild)

34,00 pro Person

Dessert

Süßes Fondue

Schokoladen Fondue/ saisonales Obst

(e,f,g) 9,00

Versuchung

Tobleronemouse/ Zwergorangen/ Schokoladen- Minzeis/ Karamell

(a,e,n,o) 10,00

Spätherbst

Walnuss- Topfenknödel/ Mango/ Granatapfel/ Sesam- Honigeis

(a,c,e,g,n,o) 10,00

Sennerei

Käse/ Honig/ Frucht

(c,e,g,o) 10,00

Eis aus der Allgäuer Eismanufaktur

Kalorienbombe

Vanille, Cookie, Sesam-Honigeis/ Rotweinsfeigen/ Karamellsauce/ Rahm

(g) 7,00

After Eight

Vanille, Marzipan, Minzeis/ Minzlikör/ Schokoladensauce/ Alpenrahm

(g) 7,00

Vitamin O

Schokoladen, Crème Brûlée, Orangeneis/ Zitrusfrüchte/ Rahm/
Brauner Zucker

(g) 7,00

Hausgemachte Sorbets

Orangensorbet/ Erdbeersorbet/ Zwetschkensorbet (GR Stanser Zwetschke)/

Marillensorbet (GR Wachauer Marille)/ Mangosorbet/ Apfelsorbet

(g) je Kugel 3,00/
mit Prosecco 6,00

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.