

Post-Stüble Sommerkarte

Vorspeisen und Suppen

Hauptgänge

Haller's Biergarten

Haller's Menü

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. 5,80/ gr. 8,50

Suppen:

Gewusst wie

Rinderkraftbrühe/ Wurzelgemüse/ gebackener Brätstrudel

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

6,00

Old School

Walser Beuschel Suppe/ Sauerrahm/ Kräuter

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

6,50

Flüssiges Gold

Spargelschaum/ Mandeln/ Alpenrahm/ Rehschinken

(a,g,h,l,m,o) (GR Kleinwalsertaler Rind, GR Marschfelder Spargel)

7,00

Italien von der schönsten Seite

Klarer Tomatensud/ Burrata/ Limette/ Basilikum/ Olivenöl

(c,g,l,m,o)

8,00

Vorspeisen:

Pikant süße Träume

Karamelisierter Ziegenkäse/ Wildkräutersalat/

Erdbeer Chutney/ Kürbiskernöl

(c,g,m,o) (GR Steirisches Kürbiskernöl)

12,00

Kunst

Carpaccio vom Walser Kalb/ Kräuter/ Bergkäse/ Kresse

(c,g) (GR Kleinwalsertaler Rind)

14,00

Weltreise

Garnele/ Spargel/ getrocknete Tomate/ Pinienkerne

(b,e,l,m) (GR Marschfelder Spargel)

14,00

Hauptgänge

Junges Gemüse

Spinatknödel Schnitte/ gebratene Pilze/ Bergkäsesauce

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

12,00

Frühlingstraum

Bärlauchflädle/ Spargelragout/ Alpenrahm/ Kräuter

(a,c,g) (vegetarisch) (GR Marschfelder Spargel)

14,00

Inside

Walser Lammleber/ grüner Spargel/ Kartoffel-Mohnpüree/ Portweinsauce

(a,g,l,m,o) (GR Marschfelder Spargel)

kl. 18,00/ gr. 23,00

Deftig Heftig

Walser Kalbstafelspitz geschmort/ weißer Spargel/ Morchel/ Alpenrahm/
hausgemachte Bandnudeln

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

kl. 21,00/ gr. 25,00

Kunterbunt

Allgäuer Lachsforellenfilet/ Bärlauch Risotto/ Safransauce/ Parmesan

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

kl. 22,00/ gr. 26,00

Wild

Allgäuer Hirschrücken/ Spitzkraut/ Speck/ Haselnuss Gnocchi

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

kl. 24,00/ gr. 28,00

Bockig

Rücken und Keule vom Walser Steinbock/ Topfennockel/
Kräuterbrösel/ Brokkoli

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

kl. 26,00/ gr. 30,00

Haller's Biergarten

Walser Kalbsbratwurst/ Sauerkraut/ Petersilienkartoffeln (a,g,l,m,o) <i>(GR Kleinwalsertaler Rind)</i>	9,50
Walser Käsknöpfe/ Schmorzwiebeln/ Pfeffer (a,c,g)	9,90
Wurstsalat/ Bergkäse/ Essiggurke/ Tomate (a,c,g,m) <i>(GR Großwalsertaler Bergkäse)</i>	10,00
Hauseigener Leberkäse/ Spiegelei/ Kartoffelsalat (a,l,m,o) <i>(GR Kleinwalsertaler Rind)</i>	10,50
Hausgemachte Bärlauch Maultaschen/ Schortomaten/ Schmelzzwiebel/ Kartoffelsalat (a,c,g,l,m,o) <i>(GR Kleinwalsertaler Rind)</i>	11,00
Schnitzel vom Walser Schwein/ Pommes Frites (a,c,o)	kl. 13,00/ gr. 15,50
Beuschel vom Herz/ Röstkartoffeln (a,l,m,o) <i>(GR Kleinwalsertaler Rind)</i>	14,00

Gesottenes Ochsenfleisch mariniert/ Zwiebeln/ Kren/ Röstkartoffeln
(a,g,l,m,o) (GR Kleinwalsertaler Rind) **15,00**

Walser Brotzeit Brettel mit Wurst, Käse und Schinken aus dem Tal
(a,c,g,l,m,o) (GR Kleinwalsertaler Rind und Wild/Steirischer Kren/ Montafoner Sura Käs) **15,00**

Braten von der Walser Sau/ Sauerkraut/ Rostweinsauce/ Semmelknödel
(a,c,g,l,m,o) **kl. 15,00/ gr. 18,00**

Walser Schweinerücken Paniert/ Speck-Bergkäsefüllung/
Petersilienkartoffeln/ Preiselbeeren
(a,c,g,o) **17,00**

Schmorbraten vom Walser Rind/ Rotkohl/ Spätzle
(a,c,g,l,m,o) **kl. 17,00/ gr. 21,00**

Saftgoulasch vom Walser Rind/ Rotwein/ Semmelknödel
(a,c,g,l,m,o) (GR Kleinwalsertaler Rind) **18,50**

Geschmorte Walser Kalbshaxenscheiben/ Kraut/ Petersilienkartoffeln
(a,g,l,m,o) (GR Kleinwalsertaler Rind) **20,00**

Haller's Menü

Bärlauch/ Alpenrahm/ Croutons
(a,g,l,m,o)

Goulasch vom Allgäuer Hirsch/ Spätzle/ Preiselbeeren
(a,c,g,l,m,o)

Vanilleeis/ Rhabarber Grütze/ flüssiger Rahm
(a,c,g,o)

Menü 35,00
Suppe 7,00
Hauptgang 22,00
Dessert 8,00

Dessert

Schwarzwälder Kirsch

Kirschwasser Panna Cotta/ Schokoladeneis/ Sauerkirschen

(a,c,e,g,o)

10,00

Bella Italia

Erdbeer Chutney/ Basilikumeis/ Vanille Parfait

(a,c,e,g,o)

11,00

Provence

Aprikoseneis/ falsche Crème Brûlée vom Lavendel / Schokoladenmousse

(a,c,e,g,o)

11,00

Eis aus der Allgäuer Eismanufaktur

Karibik

Kokos-, Zitrusfrucht-, Vanilleeis/ Früchte/ Rahm/
Minz/ Schokoladensirup

(g)

7,00

Frühling

Erdbeer-, Vanille-, Holunderblüteneis/ Erdbeeren/
Rahm/ Mandeln

(g)

7,00

Wachau

Crème Brûlée-, Marillen-, Vanilleeis/ Brauner Zucker/
Marillen Ragout/ Rahm

(g)

7,00

Hausgemachtes Sorbet

Bitte erkündigen Sie sich bei unserer Bedienung nach den Sorten

**je Kugel 3,00
mit Prosecco 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.