



DER
BACHTELWEIHER
GARTEN

SPEISEN & GETRÄNKE



HERZLICH WILLKOMMEN IM BACHTELWEIHER GARTEN

Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind.

Bei uns erwartet Sie eine frische, bodenständige Allgäuer Küche mit dem gewissen Etwas. Die Zutaten für unsere Gerichte stammen größtenteils aus der Region. Wir lieben es, für Sie saisonal zu kochen und Ihnen eine abwechslungsreiche Küche zu bieten. Deshalb finden Sie auf unserer Karte wechselnde Gerichte und aktuelle Tagesempfehlungen.

Fühlen Sie sich wohl und genießen Sie eine schöne Zeit bei uns im Bachtelweiher Garten!

Ihre Familie Seitz

UNSERE PARTNER



GENIESSEN, ERLEBEN, ERHOLEN



BROTZEITEN

Würziges für zwischendurch

Allgäuer Wurstsalat* **9.50**
feiner Leberkäse | Allgäuer Emmentaler |
Essiggurke | Zwiebel | Tomate

Bergsteiger Wurstsalat* (pikant) **9.90**
Bergsteiger Leberkäse & feiner Leberkäse |
Essiggurke | Zwiebel | Tomate

Bayerischer Obazda mit Breze (v) **9.50**
Allgäuer Camembert | Brie | Romadur | bunt garniert

Dazu reichen wir Allgäuer Bauernbrot

Breze (v) **2.00**
Breze mit Butter (v) **2.40**

* Dieses Gericht gibt es auch als kleine
Portion, abzüglich 1.50 €.



RESERVIERUNG

Gerne können Sie sich schon vor Ihrem
nächsten Besuch bei uns Ihren Tisch
reservieren. Ab sofort schnell und einfach
online unter www.bachtelweiher-garten.de

MIT DER FAMILIE.



SALATE

frisch, knackig und vital

Bunte Blattsalate (Vegan) Kernöldressing	4.80
Kleiner gemischter Salat (V) Alpenkräuterdressing	5.90
Eine Portion Krautsalat (V)	3.90
Eine Portion Kartoffel-Gurkensalat (V)	4.50
Großer gemischter Salat der Saison (V) Alpenkräuterdressing rustikales Wurzelbaguette	9.60

Verfeinern Sie Ihren Salat mit ...

- **saftigen Putenstreifen** **15.50**
- **gebackenen Zanderfiletstücken** **15.50**
- **gratiniertem Ziegenkäse** **15.50**

SUPPEN

Leckerer aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Flädle	5.40
Allgäuer Käserahmsuppe (V) Schwarzbrot-Croutons Schnittlauch	5.90

MITTWOCH BIS FREITAG

von 11.30 bis 14.00 Uhr
täglich wechselnde Mittagsgerichte,
nur solange der Vorrat reicht.

Mittagstisch	9.00
---------------------	-------------



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Lieblingsgerichte für junge Feinschmecker

Spätzle mit Soße	4.50
Portion Pommes rot-weiß (v)	4.20
Portion Süßkartoffel-Pommes (v) mit Sour Cream	5.90
Wienerle mit Breze 1 Paar mit Ketchup	5.50
Wienerle mit Pommes 1 Paar mit Ketchup & Mayo	7.00
Kinder Kässpätzlen „nackerte“ ohne Schnickschnack	6.50
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes oder Kartoffel-Gurkensalat	8.50
Paniertes Putenschnitzel mit Pommes oder Kartoffel-Gurkensalat	9.50
Zusatzportion Mayo oder Ketchup	0.30
Zusatzportion Sour Cream	0.50



HAUPTSPEISEN

Klassiker im Bachtelweiher Garten

- | | |
|--|--------------|
| Currywurst
fruchtige, hausgemachte Soße Pommes & Mayo | 8.90 |
| Currywurst „extra scharf“
fruchtige, hausgemachte Soße Pommes & Mayo | 9.20 |
| Ofenkartoffel (v)
Sour Cream Salatgarnitur | 10.50 |
| Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein)
mit Pommes oder Kartoffel-Gurkensalat | 13.90 |
| Putenschnitzel
mit Pommes oder Kartoffel-Gurkensalat | 15.50 |



- | | |
|--|--------------|
| Burger „Der Ziegenpeter 2.0“ (v)
Zucchini-Kürbis-Patty Ziegenkäse
Granatapfelcreme Süßkartoffel-Pommes Sour Cream | 16.00 |
| Burger „Der Bachtelweiher Garten“
Irisches Black Angus (ca. 220 g) Allgäuer Bergkäse
rote Zwiebelmarmelade Süßkartoffel-Pommes Sour Cream | 17.90 |
| Cordon bleu
mit Pommes oder Kartoffel-Gurkensalat | 16.90 |



HAUPTSPEISEN

Frische Allgäuer Küche

- | | |
|---|--------------|
| Allgäuer Kässpätzen* (V)
alter und junger Bergkäs Emmentaler
Schmelzzwiebeln bunte Blattsalate mit
Alpenkräuterdressing | 11.90 |
| 3 Allgäuer Krautkrapfen*
Speck-Zwiebel-Jus bunte Blattsalate mit
Alpenkräuterdressing | 13.40 |
| Brezenknödel* (V)
in Pilzrahm bunte Blattsalate mit
Alpenkräuterdressing | 13.90 |
| Saftiges Schweinefilet Allgäuer Land*
Pilzrahm Wurzelgemüse Butterspätzle | 18.90 |
| Zwiebelrostbraten
von der Allgäuer Färse
Kässpätzen Röstzwiebeln | 24.50 |
| Rumpsteak
von der Allgäuer Färse (ca. 220 g)
Ofenkartoffel Kräuterbutter Salatgarnitur | 25.50 |

* Dieses Gericht gibt es auch als kleine
Portion, abzüglich 1.50 €.

LIEBE GÄSTE,

wir weisen Sie darauf hin, dass wir einen Mehraufwand durch Umbestellung oder Beilagenänderung mit einem Aufpreis von **1.00 €** berechnen.
Bei Kässpätzen | Süßkartoffel-Pommes | Salat als Beilage je **2.50 €**.

JEDEN SAMSTAGMITTAG

... so schmeckt Krustenbraten!
Nur solange der Vorrat reicht.

- | | |
|--|--------------|
| Ofenfrischer Allgäuer
Schweinekrustenbraten
zartes Fleisch vom Bauch Kartoffelknödel
Hopfenjus Krautsalat | 13.90 |
|--|--------------|



TOMAHAWK STEAK

Das Bachtelweiher-Garten-XXL-Steak vom Grill



RINDFLEISCHGENUSS SATT

vom Allgäuer Black Angus Rind

#aufVorbestellung
#Maenneressen
#Rindfleisch
#Tomahawk
#lecker
#dalaueftdasWasserimMundzusammen

Tomahawk Steak

79.00

Rindfleisch mit Rippenknochen | ca. 1,1 – 1,3 kg
Rosmarin-Kartoffeln | Sour Cream Dip | Kräuterbutter |
inklusive gemischter Salat

für 2 Personen – nur auf Vorbestellung





DESSERTS

Der süße Abschluss

Apfelstrudel 6.50
mit Vanilleeis | Sahne

Crème brûlée 5.90

Karamellisierte Kaiserschmarrn 10.50
Mandeln | Rosinen | Apfel-Vanille-Kompott

KUCHEN

aus unserer Kuchenvitrine

1 Stück Torte 3.80

1 Stück Kuchen 3.40

1 Portion Sahne 0.60



UNSERE TAGESANGEBOTE

... finden Sie auf unserer Angebotstafel oder fragen Sie einfach unser Servicepersonal!



EIS

Süßes zum Dahinschmelzen



Eine Kugel Eis	1.80
Gemischtes Eis 3 Kugeln	5.10
Fruchtiger Bachtelweiher Becher 3 Kugeln Joghurt Mango Erdbeer frische Früchte Sahne	8.20
Schoko-Karamell-Traum Schokolade Toffee Vanille Sahne	7.20
Bananenboot Vanille- und Schokoladeneis Banane Sahne	7.20
Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne	5.50
Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne	5.80
Sahne	0.60

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Süßes zum Dahinschmelzen

Gummibärenbande 1 Kugel nach Wahl saftige Gummibären	2.60
--	-------------



HEISSGETRÄNKE

Kaffeespezialitäten & mehr von Seeberger

Espresso	2.50
Doppelter Espresso	3.80
Espresso Macchiato	3.10
Kaffee Crema	3.10
Kaffee entkoffeiniert	3.10
Milchkaffee	3.70
Cappuccino	3.70
Latte Macchiato	3.90
Heiße Schokolade mit Sahne	3.90
Glas Tee Bio & Vegan / Samova Maybe Baby / Bio-Früchtetee Heidi's Delight / Bio-Kräutertee Team Spirit / Bio-Grüntee / Kräuter Master Mint / Bio-Pfefferminze English Breakfast / Bio-Schwarztee Smooth Operator / Bio-Kamille	3.20





ALKOHOLFREI

vom Allgäuer Alpenwasser

Allgäuer Alpenwasser „s´bludde“

naturell ohne Kohlensäure
in der Flasche

0,75 l 4.80

Allgäuer Alpenwasser „s'middlere“

medium mit wenig Kohlensäure
in der Flasche

0,75 l 4.80

Tafelwasser

mit Kohlensäure oder still

0,2 l 2.40

0,5 l 3.10

Cola-Mix

0,2 l 2.90

0,5 l 3.70

Cola

0,2 l 2.90

0,5 l 3.70

Zitronenlimonade

0,2 l 2.90

0,5 l 3.70

Orangenlimonade

0,2 l 2.90

0,5 l 3.70

Coca-Cola light

0,33 l 3.40

D' HIESIGE | SCHBRIZ & SCHBRUDL

Allgäuer Alpenwasser

Hidde Schbrudl

Allgäuer Kräuterlimonade 0,33 l 3.60

Theres

Rhabarber-Zitronenmelisse 0,33 l 3.60

Xaver

Zitrone Naturtrüb 0,33 l 3.60



UNSER BIER

von der Brauerei Schäffler

Schäffler Allgäuer Hell	0,25 l	3.10
	0,5 l	3.80
	1,0 l	7.50
Schäffler Pils	0,33 l	3.30
Schäffler Hefeweizen	0,5 l	3.90
Schäffler Dunkle Weiße	0,5 l	3.90
Schäffler Hausbier	0,5 l	3.90
Schäffler Radler	0,25 l	3.10
	0,5 l	3.80
	1,0 l	7.50
Russ	0,5 l	3.90
Cola-Weizen	0,5 l	3.90
Holderweisse alkoholfrei	0,5 l	3.90

UNSER BIER

von der Brauerei Zötler

Zötler Hefeweizen leicht	0,5 l	3.90
Zötler Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3.90
Zötler Bier alkoholfrei	0,5 l	3.80
Zötler Radler alkoholfrei	0,5 l	3.80

Unsere Säfte & Schorlen

fruchtig erfrischend

Säfte

Naturtrüber Apfelsaft Johannisbeere	0,2 l	3.40
Maracuja-/Rhabarber-Nektar	0,5 l	4.20

Saftschorlen spritzig | still

Naturtrüber Apfel Johannisbeere	0,2 l	3.10
Maracuja-/Rhabarber-Nektar	0,5 l	3.90



APERITIF

Prosecco Colli Trevigiani San Giovanni

trocken, spritzig – Glera 11,5 % Vol.

0,75 l 23.00

Pavan Cuvée Blanc Extra Dry (Sekt)

spritzig – Glera, Chardonnay 11 % Vol.

0,1 l 3.20

0,75 l 21.00

Aperol Spritz

Aperol | Pavan Cuvée | Soda | Orange

0,2 l 6.50

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc | Schweppes Wild Berry |
Soda | Beeren

0,2 l 6.50

Gin Tonic

Lupulus - Schäffler Dry Gin |
Tonic | Salbei

0,2 l 8.40

WEISSWEINE

Bianco Monte Pietroso Terre Siciliane

fruchtig, beerig, weich & rund – Cateretto,
Chardonnay 13 % Vol. – offen

0,2 l 4.80

Eufrasia Lugana DOC

fruchtig, lebhaft, elegant – Trebbiano di Lugana
12,5 % Vol.

0,2 l 5.20

0,75 l 17.50

Scaia Garganega Chardonnay DOC

frisch & weich - Garganega, Trebbiano Soave,
Chardonnay 12,5 %

0,75 l 17.50

ROSÉWEIN

TRAMARI Rosé di Primitivo

San Marzano IGP

fruchtig – Primitivo 13 % Vol.

0,2 l 5.70

0,75 l 21.00



ROTWEINE

Primitivo Salento IGT Monte Pietroso

vollmundig, trocken – 14 % Vol. – offen

0,2 l 4.80

Primitivo Anticaia I.G.P.

vollmundig, trocken – 14 % Vol.

0,2 l 5.20
0,75 l 17.50

WEINSCHORLE

Weiß oder rot

saftig, harmonisch & trocken – 14 % Vol.

0,2 l 3.40
0,5 l 5.50

SPIRITUOSEN

aus der Allgäu-Brennerei, 2 cl

Williams-Christ Birnenbrand Premium

40,0 % Vol.

3.30

Haselnuss

30,0 % Vol.

3.30

Alte milde Marille

35,0 % Vol.

3.30

Ramazzotti Amaro

30,0 % Vol.

3.30

UNSERE PARTNER

