

HERZLICH WILLKOMMEN IM BACHTELWEIHER GARTEN

Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind.

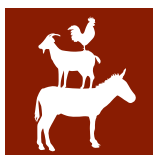
Bei uns erwartet Sie eine frische, bodenständige Allgäuer Küche mit dem gewissen Etwas. Die Zutaten für unsere Gerichte stammen größtenteils aus der Region. Wir lieben es, für Sie saisonal zu kochen und Ihnen eine abwechslungsreiche Küche zu bieten. Deshalb finden Sie auf unserer Karte wechselnde Gerichte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

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

Ihre Familie Seitz

*Feiern Sie Ihre Familien- oder Firmenfeier bei uns!
Gern machen wir Ihnen Vorschläge für die Bewirtung Ihrer Gäste. Feiern Sie gelassen bei uns in schöner Umgebung und mit Rundum-Service.*

GENIESSEN, ERLEBEN, ERHOLEN – MIT DER FAMILIE.



UNSERE SALATE

frisch, knackig und vital

Winterliche Blattsalate (V) 3.90
in Kernöldressing

Kleiner gemischter Salat (V) 4.40
in Alpenkräuterdressing

Großer gemischter Salat der Saison (V) 8.90
mit Alpenkräuterdressing & rustikalem Wurzelbaguette

Verfeinern Sie Ihren Salat mit...

- **saftigen Putenstreifen** 13.00
- **saftigen Roastbeefstreifen** 15.50
- **gebackenen Zanderfiletstücken** 13.50

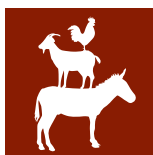
SUPPEN

Leckerer aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Bergkäs-Flädle 4.10

Allgäuer Käserahmsuppe (V) 4.80
Schwarzbrot-Croutons | Schnittlauch

Saisonale Cremesuppe (V) 4.20
Erkundigen Sie sich bitte beim Service nach der aktuellen Suppe.



MITTAGSKARTE

täglich wechselnde Mittagsgerichte

Mittwoch – Freitag, von **11.30 bis 17.00 Uhr**

Handwerkertisch lecker deftig würzig	6.00
Businesslunch köstlich leicht gesund	7.00
Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein) Pommes oder Kartoffel-Gurkensalat	10.50
Currywurst – „extra scharf“ mit Pommes	7.80
Currywurst mit Pommes	7.20
Allgäuer Kasspatzen (v) Schmelzzwiebeln bunte Blattsalate mit Alpenkräuterdressing	9.90
Brezenknodel (v) in Pilzrahm bunte Blattsalate mit Alpenkräuterdressing	10.50
3 Allgäuer Krautkrapfen Speck-Zwiebel-Jus bunte Blattsalate mit Alpenkräuterdressing	10.50
Karamellierter Kaiserschmarrn Mandeln Rosinen Zwetschgen-Röster	9.90
Winter-Burger „Der Bachtelweiher Garten“ Irisches Black Angus (ca. 220g) Allgäuer Bergkäse Birne Preiselbeer-Zwiebelmarmelade Rösti-Pommes	15.50
Burger „Der Ziegenpeter 2.0“ (v) Zucchini-Kürbis-Patty Ziegenkäse Granatapfelcreme Rösti-Pommes	14.80

Die aktuelle Wochenkarte mit unseren Mittagstisch-Angeboten finden Sie auch online unter **www.bachtelweiher-garten.de**



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Lieblingsgerichte für junge Feinschmecker

Spätzle mit Soße	3.80
Portion Pommes rot-weiß (V)	3.50
Kartoffel-Rösti mit Zwetschgen-Röster	5.50
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes oder Kartoffel-Gurkensalat	6.00
Paniertes Putenschnitzel mit Pommes oder Kartoffel-Gurkensalat	7.00
Zusatzportion Mayo oder Ketchup	0.30



VORSPEISEN

Mittwoch bis Freitag **ab 17.00 Uhr**,
Samstag, Sonn- & Feiertage **ab 11.30 Uhr**

Geräucherte Entenbrust mit Sauce Cumberland und Salatbouquet	9.50
Gratinierter Ziegenkäse (V) an Wildkräutersalat und Feigensenf	8.50

Dazu reichen wir rustikales Wurzelbaguette.



HAUPTSPEISEN

Frische Allgäuer Küche

Mittwoch – Freitag **ab 17.00 Uhr**,
Samstag, Sonn- & Feiertage **ab 11.30 Uhr**

Allgäuer Kässpätzlen (V) Schmelzzwiebeln bunte Blattsalate mit Alpenkräuterdressing	9.90
3 Allgäuer Krautkrapfen Speck-Zwiebel-Jus bunte Blattsalate mit Alpenkräuterdressing	10.50
Brezenknödel (V) in Pilzrahm bunte Blattsalate mit Alpenkräuterdressing	10.50
Original Wiener Schnitzel (vom Kalb) Pommes oder Kartoffel-Gurkensalat Wildpreiselbeeren	17.50
Saftiges Schweinefilet Allgäuer Land Pilzrahm Wintergemüse Butterspätzle	16.50
Zwiebelrostbraten von der Allgäuer Färse Kässpätzlen Röstzwiebeln	18.50
Winter-Burger „Der Bachtelweiher Garten“ Irisches Black Angus (ca. 220g) Allgäuer Bergkäse Birne Preiselbeer-Zwiebelmarmelade Rösti-Pommes	15.50
Burger „Der Ziegenpeter 2.0“ (V) Zucchini-Kürbis-Patty Ziegenkäse Granatapfelcreme Rösti-Pommes	14.80
Allgäuer Edel-Hirschgulasch Zartbitter Schokolade Zimtblaukraut Preiselbeer-Birne Butterspätzle	16.50



FLEISCHGENUSS VOM GRILL

Mittwoch – Freitag **ab 17.00 Uhr**,
Samstag, Sonn- & Feiertage **ab 11.30 Uhr**

Rumpsteak von der Allgäuer Färse (ca. 220g) **21.50**
mit Zwiebel-Senf-Kruste

Zartes Rinderfiletsteak von der Allgäuer Färse (ca. 200g) **24.50**
mit Balsamico-Jus

Rosa gebratener Lammrücken **24.00**
an Pflaumen-Ingwer-Sauce

Dazu reichen wir
Speckbohnenbündchen und getrüffeltes Kartoffelgratin

RINDFLEISCHGENUSS SATT

Zartes, fein marmoriertes Premiumfleisch vom
Wolowina-Rind

#aufVorbestellung | #Maenneressen
#Rindfleisch | #Tomahawk | #lecker
#dalaauftdasWasserimMundzusammen



Tomahawk Steak **69.00**
Rindfleisch mit Rippenknochen | ca. 1,1 – 1,3kg
Rosmarin-Kartoffeln | Sour Cream Dip | Kräuterbutter

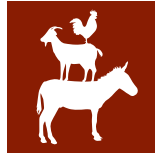
für 2 Personen – nur auf Vorbestellung



DESSERTS & KUCHEN

Der süße Abschluss

Toblerone-Mousse im Glas mit Mangoschaum frische Früchte	5.90
Crème Brûlée	5.90
Lebkuchen-Mousse im Glas mit Glühweinbeeren	5.90
Karamellierter Kaiserschmarrn Mandeln Rosinen Zwetschgen-Röster	9.90
Apfelstrudel mit Vanille-Eis Sahne	5.50
Eine Kugel Eis Erdbeer Vanille Schokolade	1.20
Gemischtes Eis 3 Kugeln – Erdbeer Vanille Schokolade	3.60
1 Stück Torte	3.10
1 Stück Kuchen	2.80
1 Portion Sahne	0.60



HEISSGETRÄNKE

Kaffeespezialitäten & mehr

Espresso	2.00
Doppelter Espresso	3.50
Espresso Macchiato	2.30
Kaffee Crema	2.40
Kaffee entkoffeiniert	2.40
Milchkaffee	2.90
Cappuccino	2.90
Latte Macchiato	3.10
Heiße Schokolade mit Sahne	3.20
Glas Tee	2.60
Glühwein	3.40
Punsch (alkoholfrei)	2.80



ALKOHOLFREI

Durstlöscher ohne Alkohol

Allgäuer Alpenwasser „s´bludde“

naturell ohne Kohlensäure

0,5 l	3.20
0,75 l	4.20

Allgäuer Alpenwasser „s´midlere“

medium mit wenig Kohlensäure

0,5 l	3.20
0,75 l	4.20

Tafelwasser

0,2 l	2.00
0,4 l	2.60

Cola-Mix

0,2 l	2.20
0,4 l	3.10

Coca Cola

0,2 l	2.20
0,4 l	3.10

Coca Cola light

0,33 l	3.20
--------	------

Zitronenlimonade

0,2 l	2.20
0,4 l	3.10

Orangenlimonade

0,2 l	2.20
0,4 l	3.10

Apfelsaftschorle

0,2 l	2.20
0,4 l	3.10



SCHORLE

Allgäuer Alpenwasser

Apfel-Sauerkirsch-Schorle

53 % Fruchtsaft

0,5 l

3.40

Naturtrübe Apfelschorle

55 % Fruchtsaft

0,5 l

3.40

SCHBRIZ

Allgäuer Alpenwasser

Holder

0,5 l

3.40

Johannisbeere

0,5 l

3.40

Rhabarber-Zitronengras

0,5 l

3.40

Holder-Gurke

0,5 l

3.40

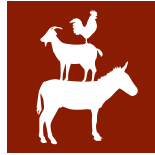
HIDDE SCHBRUDL

Allgäuer Alpenwasser

Kräuterlimonade

0,5 l

3.40



UNSER BIER

von der Brauerei Zötler

Zötler Gold	0,3 l	2.60
	0,5 l	3.20
	1,0 l	6.30
Zötler Pils	0,33 l	2.90
Zötler Hefeweizen	0,5 l	3.40
Zötler Hefeweizen leicht	0,5 l	3.40
Zötler Weißbier dunkel	0,5 l	3.40
Zötler Radler	0,3 l	2.60
	0,5 l	3.20
	1,0 l	6.30
Russ	0,5 l	3.40
Cola-Weizen	0,5 l	3.50
Zötler Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3.40
Zötler Bier alkoholfrei	0,5 l	3.30
Zötler Radler alkoholfrei	0,5 l	3.30



APERITIF

Prosecco Colli Trevigiani San Giovanni trocken, spritzig – Glera 11,5 % Vol.	0,1 l	2.90
	0,75 l	19.50
Pavan Cuvée Blanc Extra Dry (Sekt) spritzig – Glera, Chardonnay 11 % Vol.	0,1 l	2.60
Spritz Rossoli Aperitivo	0,2 l	4.80
Lillet Wild Berry	0,2 l	5.20

FESTE FEIERN

Stilvoll, zünftig, individuell

- **Hochzeit, Taufe, Kommunion**
- **Firmenfeiern**
- **Geburtstagsfeier**
- **Weihnachten- & Silvesterfeiern**

Unser Restaurant bietet Platz für bis zu 50 Personen, im Biergarten können wir mehrere Hundert Gäste bewirten.

Welches Fest möchten Sie mit uns feiern?

Wir freuen uns auf Ihren Kontakt, gern erstellen wir Ihnen einen individuellen Vorschlag für die Bewirtung Ihrer Gäste. Informationen dazu finden Sie auch online unter

www.bachtelweiher-garten.de | Telefon 0831/930 611 80



WEISSWEINE

Bianco Monte Pietroso Terre Siciliane beerig, weich & rund – Cateretto, Chardonnay 13 % Vol. – offen	0,2 l	4.60
Bianco di Custoza Sant'Egidio weich, harmonisch – Trebbiano, Garganega 12 % Vol.	0,2 l 0,75 l	4.80 16.00
Chardonnay Corte Sant'Egidio vollmundig, kräftig – 12,5 % Vol.	0,2 l 0,75 l	4.80 17.00

ROSÉWEINE

Bardolino Chiaretto Doc Sant'Egidio fruchtig – Corvina, Rondinella 12 % Vol.	0,2 l 0,75 l	5.20 17.00
----------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------	-----------------------------

ROTWEINE

Primitivo Salento IGT Monte Pietroso vollmundig, trocken – 14 % Vol. – offen	0,2 l	4.60
Novello San Giovanni saisonaler Wein zum kalt genießen, trocken – 11,5 % Vol.	0,2 l 0,75 l	4.60 16.00
Primitivo Anticaia I.G.P. vollmundig, trocken – 14 % Vol.	0,2 l 0,75 l	4.80 16.00
Nero d'Avola DOC Mandrarossa saftig, harmonisch & trocken – 14 % Vol.	0,2 l 0,75 l	4.90 17.00

WEINSCHORLE

Weiß oder rot süß oder sauer	0,2 l 0,5 l	3.10 4.70
----------------------------------------	------------------------------	----------------------------



SPIRITUOSEN

aus der Allgäu-Brennerei, 2 cl

Apfel-Birne Obstler 38,0 % Vol.	2.90
Williams-Christ Birnenbrand Premium 40,0 % Vol.	2.90
Haselnuss 30,0 % Vol.	2.90
Heu-Schnaps 30,0 % Vol.	2.90
Alte milde Marille 35,0 % Vol.	2.90
Allgäuer Kräuter-Likör 30,0 % Vol.	2.90
Cappuccino-Sahne-Likör 17,0 % Vol.	2.90

ÖFFNUNGSZEITEN

durchgehend warme Küche ab 11.30 Uhr

Mittwoch bis Samstag von 11.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Sonntag und Feiertag von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Montag / Dienstag Ruhetag
(ausgenommen Feiertage)