



HERZLICH WILLKOMMEN IM BACHTELWEIHER GARTEN

Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind.

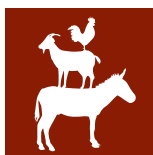
Bei uns erwartet Sie eine frische, bodenständige Allgäuer Küche mit dem gewissen Etwas. Die Zutaten für unsere Gerichte stammen größtenteils aus der Region. Wir lieben es, für Sie saisonal zu kochen und Ihnen eine abwechslungsreiche Küche zu bieten. Deshalb finden Sie auf unserer Karte wechselnde Gerichte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



BROTZEITEN

Würziges für zwischendurch

Allgäuer Wurstsalat feiner Leberkäse Allgäuer Emmentaler Essiggurke Zwiebel Tomate	8.50
Bergsteiger Wurstsalat (pikant) Bergsteiger Leberkäse & feiner Leberkäse Essiggurke Zwiebel Tomate	9.00
Allgäuer Lumpensuppe (sauer angemacht) Presssack rot-weiß Bergkäse Essiggurke Zwiebel	8.50
Hausgemachte Tellersülze kalter Braten in Aspik Essiggemüse	9.90
Bayerischer Obatz´da mit Breze (V) hausgemacht mit Allgäuer Camembert Brie Romadour bunt garniert	7.90

Dazu reichen wir Holzofenbrot.

MITTWOCH BIS FREITAG

von 11.30 bis 13.30 Uhr

täglich wechselnde Mittagsgerichte

Handwerkertisch lecker deftig würzig	7.00
Businesslunch köstlich leicht gesund	8.00

Die aktuelle Wochenkarte mit unseren Mittagstisch-Angeboten finden Sie auch online unter

www.bachtelweiher-garten.de



UNSERE SALATE

frisch, knackig und vital

Bunte Blattsalate (V) 4.20
in Kernöldressing

Kleiner gemischter Salat (V) 4.90
in Alpenkräuterdressing

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

Verfeinern Sie Ihren Salat mit...

- **saftigen Putenstreifen** 13.50
- **saftigen Roastbeefstreifen** 15.50
- **gebackenen Zanderfiletstücken** 13.90

SUPPEN

Leckeres aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Flädle 4.40

Allgäuer Käserahmsuppe (V) 5.20
Schwarzbrot-Croutons | Schnittlauch

Tagessuppe (V) 4.90
Erkundigen Sie sich bitte beim Service nach der aktuellen Suppe.



VORSPEISEN

Lets get started

Gratinierter Ziegenkäse
an Wildkräutersalat und Feigensenf

8.50

Dazu reichen wir rustikales Wurzelbaguette.

JEDEN SAMSTAGMITTAG

#knackige_Kruste
#zartes_Fleisch
#ofen_frisch

...so schmeckt Krustenbraten!

Ofenfrischer Allgäuer Schweinekrustenbraten
Kartoffelknödel | Hopfenjus | Krautsalat

10.50



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Lieblingsgerichte für junge Feinschmecker

Spätzle mit Soße	3.80
Portion Pommes rot-weiß (V)	3.80
Portion Süßkartoffel-Pommes (V)	5.50
Kartoffel-Rösti mit Apfelkompott	5.50
Wienerle mit Breze 1 Paar	4.50
Wienerle mit Pommes 1 Paar mit Ketchup & Majo	6.00
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes oder Kartoffelsalat	6.00
Paniertes Putenschnitzel mit Pommes oder Kartoffelsalat	7.00
Zusatzportion Mayo oder Ketchup	0.30



HAUPTSPEISEN

Klassiker im Bachtelweiher Garten

Currywurst mit Pommes	7.60
Currywurst „extra scharf“ mit Pommes	7.90
Ofenkartoffel Sourcreme Salatgarnitur	9.90
Allgäuer Kässpätzlen (V) Schmelzzwiebeln bunte Blattsalate mit Alpenkräuter dressing	9.90
3 Allgäuer Krautkrapfen Speck-Zwiebel-Jus bunte Blattsalate mit Alpenkräuter dressing	10.50
Brezenknödel (V) in Pilzrahm bunte Blattsalate mit Alpenkräuter dressing	11.50
Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein) mit Pommes oder Kartoffel-Gurkensalat	10.50
Saftiges Schweinefilet Allgäuer Land Pilzrahm Wurzelgemüse Butterspätzle	16.50
Zwiebelrostbraten von der Allgäuer Färse Kässpätzlen Röstzwiebeln	19.50
Burger „Der Bachtelweiher Garten“ Irisches Black Angus (ca. 220g) Allgäuer Bergkäse rote Zwiebelmarmelade Süßkartoffel-Pommes	15.50
Burger „Der Ziegenpeter 2.0“ (V) Zucchini-Kürbis-Patty Ziegenkäse Granatapfelcreme Süßkartoffel-Pommes	14.80



FLEISCHGENUSS VOM GRILL

Klassiker im Bachtelweiher Garten

Rumpsteak von der Allgäuer Färse (ca. 220g) **21.50**
Ofenkartoffel | Kräuterbutter | Salatgarnitur

Zartes Rinderfiletsteak von der Allgäuer Färse (ca. 200g) **24.50**
Ofenkartoffel | Kräuterbutter | Salatgarnitur

RINDFLEISCHGENUSS SATT

Zartes, fein marmoriertes Premiumfleisch vom
Wolowina-Rind

#aufVorbestellung | #Maenneressen
#Rindfleisch | #Tomahawk | #lecker
#dalaufdasWasserimMundzusammen



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

Apfelstrudel mit Vanille-Eis Sahne	5.50
Crème Brûlée	5.90
Mousse von Zartbitterschokolade im Glas mit Himbeerschaum	5.90
Karamellierter Kaiserschmarrn Mandeln Rosinen Apfel-Vanille-Kompott	9.90

Eisspezialitäten entnehmen Sie bitte unserer Eiskarte.

KUCHEN

aus unserer Kuchenvitrine

1 Stück Torte	3.10
1 Stück Kuchen	2.90
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



ALKOHOLFREI

Durstlöscher ohne Alkohol

Allgäuer Alpenwasser „s´bludde“

naturell ohne Kohlensäure

0,5 l	3.20
0,75 l	4.20

Allgäuer Alpenwasser „s´miedere“

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

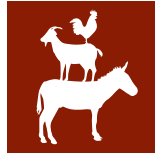
HIDDE SCHBRUDL

Allgäuer Alpenwasser

Kräuterlimonade

0,5 l

3.40



UNSER BIER

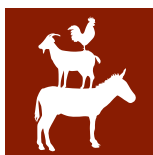
von der Brauerei Schäffler

Schäffler Allgäuer Hell	0,25 l	2.60
	0,5 l	3.40
	1,0 l	6.60
Schäffler Pils	0,33 l	2.90
Schäffler Hefe-Weißbier	0,5 l	3.60
Schäffler Dunkle Weiße	0,5 l	3.60
Schäffler Hausbier	0,5 l	3.50
Schäffler Radler	0,25 l	2.60
	0,5 l	3.40
	1,0 l	6.60
Russ	0,5 l	3.60
Cola-Weizen	0,5 l	3.60
Holderweisse alkoholfrei	0,5 l	3.60

UNSER BIER

von der Brauerei Zötler

Zötler Hefeweizen leicht	0,5 l	3.60
Zötler Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3.60
Zötler Bier alkoholfrei	0,5 l	3.50
Zötler Radler alkoholfrei	0,5 l	3.50



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
Gin Tonic Gin Mare Tonic 1724 Salbei Orange	0,2 l	7.90

FESTE FEIERN

Stilvoll, zünftig, individuell

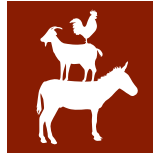
- **Hochzeit, Taufe, Kommunion**
- **Firmenfeiern**
- **Geburtstagsfeier**
- **Weihnachten- & Silvesterfeiern**

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
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)

Bitte beachten Sie:

In unserem Restaurant ist ausschließlich Barzahlung möglich.