



HERZLICH WILLKOMMEN IM BACHTELWEIHER GARTEN

Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind.

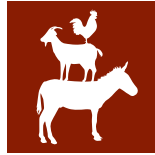
Bei uns erwartet Sie eine frische, bodenständige Allgäuer Küche mit dem gewissen Etwas. Die Zutaten für unsere Gerichte stammen größtenteils aus der Region. Wir lieben es, für Sie saisonal zu kochen und Ihnen eine abwechslungsreiche Küche zu bieten. Deshalb finden Sie auf unserer Karte wechselnde Gerichte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

Wiener mit Breze 1 Paar mit Senf	4.50
Landjäger mit Breze 1 Paar mit Senf	4.50
Allgäuer Wurstsalat feiner Leberkäse Allgäuer Emmentaler Essiggurke Zwiebel Tomate	7.50
Bergsteiger Wurstsalat (pikant) Bergsteiger Leberkäse & feiner Leberkäse Essiggurke Zwiebel Tomate	8.00
Allgäuer Lumpensuppe (sauer angemacht) Presssack rot-weiß Bergkäse Essiggurke Zwiebel	8.00

Dazu reichen wir rustikales Wurzelbaguette.

MITTWOCH BIS FREITAG

von 11.30 bis 13.30 Uhr

täglich wechselnde Mittagsgerichte

Handwerkertisch lecker deftig würzig	6.00
Businesslunch köstlich leicht gesund	7.00

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) **3.90**
in Kernöldressing

Kleiner gemischter Salat (V) **4.40**
in Alpenkräuterdressing

Strauch-Tomate-Büffelmozzarella (V) **8.50**
in Balsamico-Limetten-Dressing | Ruccola & rustikalem Wurzelbaguette

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**
- **4 gebratenen Riesengarnelen** **15.50**
- **krossen „Bunte-Bete-Würfeln“** (V) **12.50**



SUPPEN

Leckeres aus dem Suppentopf

Allgäuer Käserahmsuppe (V) Schwarzbrot-Croutons Schnittlauch	4.60
Saisonale Cremesuppe (V) Erkundigen Sie sich bitte beim Service nach der aktuellen Suppe.	4.20
Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Flädle	3.80

JEDEN SAMSTAGMITTAG

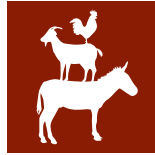
#knackige_Kruste

#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	3.50
Portion Pommes rot-weiß (V)	3.50
Kartoffelrösti (V) mit Apfelkompott	5.50
Wienerle 1 Paar mit Pommes Ketchup Mayo	6.00
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes oder Kartoffel-Gurkensalat	6.00
Zusatzportion Mayo oder Ketchup	0.30



HAUPTSPEISEN

Klassiker im Bachtelweiher Garten

Currywurst mit Pommes	7.20
Currywurst – „extra scharf“ mit Pommes	7.80
Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein) mit Pommes oder Kartoffel-Gurkensalat	9.90
Burger „Der Ziegenpeter“ (V) krosses Schnitzel aus Rote Bete Ziegenfrischkäse Süßkartoffel-Pommes	12.80
Burger „Der Bachtelweiher Garten“ Irisches Black Angus Allgäuer Camembert rote Zwiebelmarmelade Süßkartoffel-Pommes	14.80

DER BACHTELWEIHER WOCHEN-TIPP

#Fleisch
#Fisch
#Gemüse
#wechselnde Beilagen
#immerneu
#immerlecker
#probieresaus

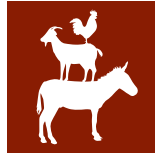
... das aktuelle Wochengericht finden Sie auf unserer Angebots-Tafel!



HAUPTSPEISEN

Frische Allgäuer Küche

Allgäuer Kässpätzlen (v) Schmelzzwiebeln bunte Blattsalate mit Alpenkräuterdressing	9.90
3 Allgäuer Krautkrapfen Speck-Zwiebel-Jus bunte Blattsalate mit Alpenkräuterdressing	10.50
Brezelnködel in Pilzrahm bunte Blattsalate mit Alpenkräuterdressing	10.50
Saftiges Schweinefilet Allgäuer Land Calvados-Rahm-Jus Kartoffelrösti Wurzelgemüse	15.50
Zwiebelrostbraten von der Allgäuer Färse Kässpätzlen Röstzwiebeln	18.50
Rumpsteak von der Allgäuer Färse Pommes Kräuterbutter Salat-Garnitur	19.00
Karamellierter Kaiserschmarrn (v) Mandeln Rosinen Apfel-Vanille Kompott	9.90



TOMAHAWK STEAK

Das Bachtelweiher-Garten-XXL-Steak vom Grill



RINDFLEISCHGENUSS SATT

Zartes, fein marmoriertes Premiumfleisch vom Wolowina-Rind

#aufVorbestellung
#Maenneressen
#Rindfleisch
#Tomahawk
#lecker
#dalaeftdasWasserimMundzusammen

Tomahawk Steak

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

69.00

für 2 Personen



DESSERTS

Der süße Abschluss

Mousse von Zartbitterschokolade 5.50
im Glas mit Himbeerschaum | frische Früchte

Apfelstrudel 5.50
mit Vanille-Eis

Eisspezialitäten entnehmen Sie bitte unserer Eiskarte.

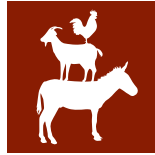
KUCHEN

aus unserer Kuchenvitrine

1 Stück Torte 3.20

1 Stück Kuchen 2.90

1 Portion Sahne 0.60



EIS

Süßes zum Dahinschmelzen

Eine Kugel Eis Erdbeer Vanille Schokolade	1.20
Gemischtes Eis 3 Kugeln – Erdbeer Vanille Schokolade	3.60
Fruchtiger Bachtelweiher Becher 3 Kugeln frische Früchte Sahne	6.50
Bananenboot Vanille- und Schokoladeneis Banane Sahne	5.80
3-facher Sorbetgenuss 3 Kugeln Sorbet frische Früchte Himbeerschaum	7.20
Jogurt-Melonen-Erfrischung Melone-Mango Joghurt Melonenstücke Sahne	6.50
Schoko-Karamell-Traum Schokolade Toffee Vanille Sahne	6.40
Eisschokolade 2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne	4.00
Eiskaffee 2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne	4.50
Sanfter Engel Orangensaft Vanilleeis Sahne	4.50
Sahne	0.60

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Regenbogenbecher 1 Kugel Regenbogeneis bunt dekoriert	2.50
Gummibärenbande 1 Kugel nach Wahl saftige Gummibären	2.50



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

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

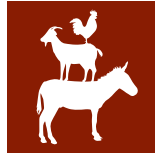
- **Hochzeit, Taufe, Kommunion**
- **Firmenfeiern**
- **Geburtstagsfeier**
- **Weihnachten- & Silvesterfeiern**

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



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 12.00 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)