



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

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.



BROTZEITEN

Würziges für zwischendurch

Allgäuer Wurstsalat* 9.00
feiner Leberkäse | Allgäuer Emmentaler |
Essiggurke | Zwiebel | Tomate

Bergsteiger Wurstsalat* (pikant) 9.50
Bergsteiger Leberkäse & feiner Leberkäse |
Essiggurke | Zwiebel | Tomate

Hausgemachte Tellersülze 9.90
kalter Braten in Aspik | Essiggemüse

Bayerischer Obatz´da mit Breze (v) 8.90
hausgemacht mit Allgäuer Camembert | Brie |
Romadour | bunt garniert

Dazu reichen wir frisches Bauernbrot

Breze (v) 1.50
Breze mit Butter (v) 2.40

* dieses Gericht gibt es auch als kleine Portion, abzüglich 1,50 €.



UNSERE PARTNER



GENIESSEN, ERLEBEN, ERHOLEN

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch bis Samstag von
11.00 Uhr bis 21.30 Uhr
Warme Küche: 11.30 Uhr bis 20.30 Uhr

Sonntag & Feiertag
von 11.00 Uhr bis 21.30 Uhr
Warme Küche: 11.30 Uhr bis 20.00 Uhr

Montag / Dienstag Ruhetag
(ausgenommen Feiertage)

MIT DER FAMILIE.



UNSERE SALATE & VORSPEISEN

frisch, knackig und vital

Bunte Blattsalate (v) in Kernöldressing	4.20
Kleiner gemischter Salat (v) in Alpenkräuter dressing	5.50
Gratinierter Ziegenkäse (v) an Wildkräutersalat und Feigensenf	9.50
Großer gemischter Salat der Saison mit Alpenkräuter dressing & rustikalem Wurzelbaguette	8.90

Verfeinern Sie Ihren Salat mit...

■ saftigen Putenstreifen	14.50
■ saftigen Roastbeefstreifen	16.50
■ gebackenen Zanderfiletstücken	14.50
■ gratinierter Ziegenkäse	14.50

SUPPEN

Lecker aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Flädle	4.60
Allgäuer Käserahmsuppe (v) Schwarzbrot-Croutons Schnittlauch	5.40
Tagessuppe (v) Erkundigen Sie sich bitte beim Service nach der aktuellen Suppe.	5.40

MITTWOCH BIS FREITAG

von 11.30 bis 13.30 Uhr
täglich wechselnde Mittagsgerichte

Mittagstisch	8.00
---------------------	------



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Lieblingsgerichte für junge Feinschmecker

Spätzle mit Soße	3.80
Portion Pommes rot-weiß (v)	3.80
Portion Süßkartoffel-Pommes (v) mit Sour Creme	5.50
Kartoffel-Rösti mit Apfelkompott	5.50
Wienerle mit Breze 1 Paar mit Ketchup	4.50
Wienerle mit Pommes 1 Paar mit Ketchup & Majo	6.00
1 Brezenknödel mit Rahmsauce und Gemüse	6.50
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes oder Kartoffelsalat	7.00
Paniertes Putenschnitzel mit Pommes oder Kartoffelsalat	8.00
Zusatzportion Mayo oder Ketchup	0.30



HAUPTSPEISEN

Klassiker im Bachtelweiher Garten

- Currywurst** 7.90
in fruchtiger, hausgemachter Soße mit Pommes & Majo
- Currywurst „extra scharf“** 8.20
in fruchtiger, hausgemachter Soße mit Pommes & Majo
- Ofenkartoffel** 9.90
Sourcreme | Salatgarnitur
- Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein)** 12.80
mit Pommes oder Kartoffel-Gurkensalat
- Putenschnitzel** 14.50
mit Pommes oder Kartoffel-Gurkensalat



- Burger „Der Ziegenpeter 2.0“ (v)** 15.50
Zucchini-Kürbis-Patty | Ziegenkäse |
Granatapfelcreme | Süßkartoffel-Pommes | Sour Creme
- Burger „Der Bachtelweiher Garten“** 16.00
Irisches Black Angus (ca. 220g) | Allgäuer Bergkäse |
rote Zwiebelmarmelade | Süßkartoffel-Pommes | Sour Creme
- Cordon Bleu** 16.50
mit Pommes oder Kartoffel-Gurkensalat

(V) = vegetarische Gerichte. Eventuelle Zusatzstoffe und Allergene in Speisen und Getränken entnehmen Sie bitte der an der Theke ausliegenden Allergiekarte.



HAUPTSPEISEN

Frische Allgäuer Küche

- Allgäuer Kässpätzlen* (v)** 10.90
alter und junger Bergkäse | Emmentaler |
Schmelzzwiebeln | bunte Blattsalate mit
Alpenkräuterdressing
- 3 Allgäuer Krautkrapfen*** 12.40
Speck-Zwiebel-Jus | bunte Blattsalate mit
Alpenkräuterdressing
- Brezenknödel* (v)** 12.90
in Pilzrahm | bunte Blattsalate mit
Alpenkräuterdressing
- Saftiges Schweinefilet Allgäuer Land*** 16.50
Pilzrahm | Wurzelgemüse | Butterspätzle
- Zwiebelrostbraten
von der Allgäuer Färse** 22.50
Kässpätzlen | Röstzwiebeln

* dieses Gericht gibt es auch als kleine
Portion, abzüglich 1,50 €.

FLEISCHGENUSS VOM GRILL

Klassiker im Bachtelweiher Garten

- Rumpsteak
von der Allgäuer Färse (ca. 220g)** 22.50
Ofenkartoffel | Kräuterbutter | Salatgarnitur
- Zartes Rinderfiletsteak
von der Allgäuer Färse (ca. 200g)** 25.50
Ofenkartoffel | Kräuterbutter | Salatgarnitur

JEDEN SAMSTAGMITTAG

#knackige_Kruste
#zartes_Fleisch
#ofen_frisch

...so schmeckt Krustenbraten!

- Ofenfrischer Allgäuer
Schweinekrustenbraten** 12.80
zartes Fleisch vom Bauch | Kartoffelknödel |
Hopfenjus | Krautsalat

(V) = vegetarische Gerichte. Eventuelle Zusatzstoffe und Allergene in Speisen und Getränken entnehmen Sie bitte der an der Theke ausliegenden Allergiekarte.



TOMAHAWK STEAK

Das Bachtelweiher-Garten-XXL-Steak vom Grill



RINDFLEISCHGENUSS SATT

Zartes, fein marmoriertes Premiumfleisch vom Wolowina-Rind

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

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

Der süße Abschluss

Apfelstrudel 5.90
mit Vanille-Eis | Sahne

Crème Brûlée 5.90

Mousse von Zartbitterschokolade 5.90
im Glas mit Himbeerschaum

Karamellisierte Kaiserschmarrn 9.90
Mandeln | Rosinen | Apfel-Vanille-Kompott

KUCHEN

aus unserer Kuchenvitrine

1 Stück Torte 3.60

1 Stück Kuchen 3.10

1 Portion Sahne 0.60



DER BACHTELWEIHER WOCHEN-TIPP

#FleischFischGemüse
#wechselnde Beilagen
#immerneu
#immerlecker
#probieresauss

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



EIS

Süßes zum Dahinschmelzen



Eine Kugel Eis 1.50

Gemischtes Eis 3.90
3 Kugeln

Fruchtiger Bachtelweiher Becher 7.50
3 Kugeln | Joghurt | Mango | Erdbeer |
frische Früchte | Sahne

Schoko-Karamell-Traum 6.40
Schokolade | Toffee | Vanille | Sahne



Bananenboot 6.20
Vanille- und Schokoladeneis | Banane | Sahne

3-facher Sorbetgenuss 7.20
3 Kugeln Sorbet | frische Früchte | Himbeerschaum

Joghurt-Melonen-Erfrischung 6.50
Melone-Mango | Joghurt | Melonenstücke | Sahne





EIS

Süßes zum Dahinschmelzen



Eisschokolade 4.40
2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne

Eiskaffee 4.60
2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne

Sanfter Engel 4.50
Orangensaft | Vanilleeis

Sahne 0.60

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Süßes zum Dahinschmelzen

Regenbogenbecher 2.50
1 Kugel Regenbogeneis | bunt dekoriert

Gummibärenbande 2.50
1 Kugel nach Wahl | saftige Gummibären



HEISSGETRÄNKE

Kaffeespezialitäten & mehr von Seeberger

Espresso 2.00

Doppelter Espresso 3.50

Espresso Macchiato 2.80

Kaffee Crema 2.90

Kaffee entkoffeiniert 2.90

Milchkaffee 3.40

Cappuccino 3.40

Latte Macchiato 3.70

Heiße Schokolade mit Sahne 3.60

Glas Tee Bio & Vegan / Samova 2.80
Maybe Baby/ Bio-Früchtetee
Heidi's Delight / Bio-Kräutertee
Team Spirit/ Bio-Grüntee/ Kräuter
Master Mint/ BioPfefferminze
English Breakfast/ Bio-Schwarztee
Smooth Operator/ Bio-Kamille

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



ALKOHOLFREI

Durstlöscher ohne Alkohol

Allgäuer Alpenwasser „s´bludde“

naturell ohne Kohlensäure

0,5 l 3.40
0,75 l 4.60

Allgäuer Alpenwasser „s´mittlere“

medium mit wenig Kohlensäure

0,5 l 3.40
0,75 l 4.60

Tafelwasser

mit Kohlensäure

0,2 l 2.00
0,4 l 2.60

Cola-Mix

0,2 l 2.60
0,4 l 3.40

Cola

0,2 l 2.60
0,4 l 3.40

Coca Cola light

0,33 l 3.40

Zitronenlimonade

0,2 l 2.60
0,4 l 3.40

Orangenlimonade

0,2 l 2.60
0,4 l 3.40

Apfelschorle

0,2 l 2.60
0,4 l 3.40

SCHORLE | SCHBRIZ & SCHBRUDL

Allgäuer Alpenwasser

Apfel-Sauerkirsch-Schorle

53 % Fruchtsaft

0,5 l 3.60

Naturtrübe Apfelschorle

55 % Fruchtsaft

0,5 l 3.60

Holder-Schbriz

0,5 l 3.60

Johannisbeere-Schbriz

0,5 l 3.60

Kräuterlimonade Schbrudl

0,5 l 3.60



UNSER BIER

von der Brauerei Schäffler

Schäffler Allgäuer Hell

0,25 l 2.70
0,5 l 3.50
1,0 l 6.60

Schäffler Pils

0,33 l 2.90

Schäffler Hefe-Weizen

0,5 l 3.70

Schäffler Dunkle Weiße

0,5 l 3.70

Schäffler Hausbier

0,5 l 3.60

Schäffler Radler

0,25 l 2.70
0,5 l 3.50
1,0 l 6.60

Russ

0,5 l 3.70

Cola-Weizen

0,5 l 3.70

Holderweisse alkoholfrei

0,5 l 3.70

UNSER BIER

von der Brauerei Zötler

Zötler Hefeweizen leicht

0,5 l 3.70

Zötler Hefeweizen alkoholfrei

0,5 l 3.70

Zötler Bier alkoholfrei

0,5 l 3.60

Zötler Radler alkoholfrei

0,5 l 3.60

NEU – Unsere Säfte

fruchtig erfrischend

Säfte

Apfelsaft | Maracuja-/Rhabarber-Nektar

0,2 l 2.90
0,4 l 3.80

Saftchorlen spritzig | still

Maracuja-/Rhabarber-Nektar

0,2 l 2.80
0,4 l 3.70



APERITIF

Prosecco Colli Trevigiani San Giovanni

trocken, spritzig – Glera 11,5 % Vol.

0,1 l 3.10
0,75 l 21.00

Pavan Cuvée Blanc Extra Dry (Sekt)

spritzig – Glera, Chardonnay 11 % Vol.

0,1 l 2.90

Spritz Rossoli Aperitivo

Rossoli von der Allgäu Brennerei |
Pavan Cuvée | Soda | Orange

0,2 l 5.60

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc | Schweppes Wild Berry |
Soda | Beeren

0,2 l 5.60

Hugo

Holunderblütensirup | Minze |
Pavan Cuvée | Soda

0,2 l 5.60

Gin Tonic

Gin Mare | Tonic | Salbei | Orange

0,2 l 7.90

WEISSWEINE

Bianco Monte Pietroso Terre Siciliane

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

0,1 l 2.90

Eufrosia Lugana DOC

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

0,1 l 2.90
0,2 l 4.80
0,75 l 17.50

Scaia Garganega Chardonnay DOC

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

0,1 l 2.90
0,2 l 4.80
0,75 l 17.50

ROSÉWEIN

Bardolino Chiaretto Doc Sant'Egidio

fruchtig – Corvina, Rondinella 12 % Vol.

0,1 l 3.40
0,2 l 5.20
0,75 l 18.00



ROTWEINE

Primitivo Salento IGT Monte Pietroso

vollmundig, trocken – 14 % Vol. – offen

0,1 l 2.90

Primitivo Anticaia I.G.P.

vollmundig, trocken – 14 % Vol.

0,1 l 2.90
0,2 l 4.80
0,75 l 16.00

Sicilia DOC

saftig, harmonisch & trocken – 13 % Vol.

0,1 l 3.10
0,2 l 5.30
0,75 l 17.00

WEINSCHORLE

Weiß oder rot

saftig, harmonisch & trocken – 14 % Vol.

0,2 l 3.10
0,5 l 4.70

SPIRITUOSEN

aus der Allgäu-Brennerei, 2 cl

Apfel-Birne Obstler

38,0 % Vol.

2.90

Williams-Christ Birnenbrand Premium

40,0 % Vol.

3.10

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

UNSERE PARTNER

