

## Vorspeisen

### **Gebackene Garnelen auf Ananas-Carpaccio**

mit Guacamole

€ 9.50

### **Hausgemachtes, eingelegtes, italienisches Gemüse**

mit Mozzarellakugeln, Olivenöl und Balsamicocreme

€ 8.50

### **Carpaccio vom Rinderfilet**

mit Balsamico und Olivenöl mariniert, gehobeltem Parmesan  
und kleinem Salatsträußchen

€ 10.00

## Suppen

### **Hausgemachte Rinderbrühe**

mit schwäbischen Brätknödeln und Backerbsen

€ 3.50

### **Hausgemachte Rinderbrühe**

mit hausgemachten Maultaschen und Backerbsen

€ 3.90

### **„Unterrother Festtagssuppe“**

Rinderbrühe mit Maultasche, Brätknödel und Flädle

€ 3.80

## Unsere Linde-Klassiker

### **Hausgemachte saure Kutteln**

mit Speckwürfeln, dazu Bratkartoffeln

€ 8.50

### **Schwäbische Käsespätzle**

mit geschmelzten Zwiebeln und kleinem Salat

€ 8.50

### **Hausgemachte Maultaschen**

mit geschmelzten Zwiebeln und frischem Kartoffelsalat

€ 8.90

### **Hausgebeizter Sauerbraten vom Allgäuer Rind**

mit Preiselbeeren,  
mit Blaukraut und Serviettenknödeln

€ 12.50

### **Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“**

mit Pommes frites und kleinem Salat

€ 9.90

### **Cordon Bleu nach „Art des Hauses“**

Schweineschnitzel mit Speck und Almkäse gefüllt und paniert,  
mit frischem Gemüse und gebackenen Kartoffelspalten

€ 13.50

### **XL-Currywurst (Rote) normal o. scharff**

mit Pommes frites

€ 6.50

### **Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Salon Beef ca.200g**

mit geschmelzten Zwiebeln und Käsespätzle,  
dazu kleiner Salat

€ 19.90

### **„Unterrother Linde-Schmankerle“**

Kleiner Rostbraten, paniertes Schweineschnitzel und Maultasche,  
mit gegrilltem Speck und geschmelzten Zwiebeln  
dazu Käsespätzle und kleiner Salat

€ 15.90

## Unsere Burger und Steak

### **„Big Burger“**

100% Almo-Fleisch ca. 200g, belegt mit Käse, Tomaten, Zwiebeln, Essiggurke, Speckscheiben, Senf und Ketchup, im rustikalen Burgerbrötchen, mit Pommes frites

€ 10.00

### **„Allgäuer Bergbauern-Burger“**

100% Almo-Fleisch, ca. 175g mit Reiberdatschi, Allgäuer Bergkäse, Essiggurken-Chutney, Zwiebeln, Speckscheiben und Mayonnaise im rustikalen Burgerbrötchen mit gebackene Kartoffelspalten

€ 10.00

### **Frische Chicken Wings „American Style“**

Peanut-Pepper oder Sweet-Chilli

€ 11.00

—> mit Pommes frites o. Salat

€ 13.50

\*\*\*\*\*

### **Big L - Grillspieß ca. 300g**

mit Schweinefilet, Pute, Würstchen und Speck dazu Kräuterbutter und hausgemachter Guacamole und Pommes Frites

€ 16.90

### **Gegrilltes Flank Steak vom Almochsen ca. 250g**

mit Kräuterbutter und hausgemachter Guacamole und großer Ofenkartoffel mit Sauerrahm

€ 19.90

### **Lammkoteletts vom Grill ca. 250g**

mit Kräuterbutter und hausgemachter Guacamole mit frischem Gemüse und Knoblauch-Kartoffeln

€ 19.50

### **Putensteak vom Grill ca. 200g**

mit Kräuterbutter und hausgemachter Guacamole frischem Gemüse und Pommes frites

€ 13.90

## Leicht und Lecker

### **„Mediterrane Salatplatte“**

Knackige Blattsalate mariniert mit Balsamicodressing, eingelegtem italienischen Gemüse und Mozzarellakugel	€ 10.50
—> mit gegrilltem Garnelenspieß	€ 13.50
—> mit gebratenen Rinderlendenstreifen	€ 15.00

### **„Salat nach Art des Hauses“**

Bunte Salatplatte mit Balsamicodressing mariniert, hausgemachten Broccolikroketten und Ziegenkäse	€ 11.00
--	---------

### **Große Ofenkartoffel**

mit Kräuter-Sauerrahm und Salatgarnitur	€ 6.50
—> mit eingelegtem Gemüse	€ 8.90
—> mit gegrilltem Garnelenspieß	€ 10.00

### **„Veggie-Burger“**

Hausgemachter Gemüse-Körner-Bratling im Vollkorn-Burgerbrötchen mit Essiggurken-Chutney, eingelegtem Gemüse, Zwiebeln und Tomate, mit Süßkartoffel-Pommes frites	€ 10.00
--	---------

### **Steinpilz-Ravioli**

in Butter geschwenkt, mit Kirschtomaten, Pesto und gehobeltem Parmesan, dazu kleiner Salat	€ 12.50
--	---------

### **Gegrillter Wolfsbarsch (ganz)**

mit frischem Gemüse und Kartoffeln	€ 17.90
------------------------------------	---------

## Unsere Vesperkarte

### **Herzhafter Schinkenteller**

mit 3erlei Schinken, Meerrettich, Butter, Essiggurke  
und Landbrot

€ 10.00

### **„Michl´s Wurstsalat Spezial“**

Wurstsalat mit Preßsackstreifen, Limburger, Tomatenecken,  
Zwiebeln, Essiggurke und geschrotetem Pfeffer,  
dazu Landbrot

€ 8.50

### **„Schweizer Wurstsalat“**

Wurstsalat mit Emmentaler, Essiggurke und Zwiebeln,  
dazu Landbrot

€ 7.50

### **„Bayrischer Wurstsalat“**

Wurstsalat mit Essiggurke und Zwiebeln,  
dazu Landbrot

€ 6.80

### **Saurer Limburger**

mit Zwiebeln und Essiggurke,  
dazu Landbrot

€ 6.90

## Unsere süßen Verführungen

### **Hausgemachte „Pana Cotta“**

Italienischer Sahnepudding im Glas serviert,  
mit Kirschragout

€ 5.50

### **„Mohr im Hemd“**

Hausgemachter lauwarmer Schokoladen-Nusskuchen  
mit Kirschragout und Vanilleeis

€ 4.90

### **Hausgemachtes Toblerone-Parfait**

mit Kirschragout

€ 5.90

### **Gebackene Apfelküchle**

mit Schokoladensoße und Vanilleeis

€ 5.00

### **Hausgemachter Apfelstrudel**

mit Vanillesoße

€ 3.80

mit Vanilleeis

€ 4.30

\*\*\*\*\*

### **Gemischtes Eis**

mit geschlagener Sahne

€ 3.50

### **„Schoko-Geheimnis“**

3 Kugeln cremiges Schokoladeneis, mit Schokostücken,  
weißer Schokoladensoße und hausgemachtem Schokoladenlikör,  
geschlagene Sahne

€ 5.90

### **„Vanilla Special“**

1 Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

€ 2.20



## Biere der Schloßbrauerei Autenried

<b>Urtyp Hell vom Faß</b>	5,0% vol	0,3 l	€ 2.50	0,5 l	€ 3.00
<b>Urtyp Dunkel vom Faß</b>	5,4% vol	0,3 l	€ 2.50	0,5 l	€ 3.00
<b>Hefe-Weizen vom Faß</b>	5,3% vol	0,3 l	€ 2.50	0,5 l	€ 3.00
<b>Pilsner vom Faß</b>	5,1% vol	0,3 l	€ 2.50	0,5 l	€ 3.00
<b>Schloßbräu Bernstein Weisse</b>	5,4% vol			0,5 l	€ 3.40
<b>Schloßbräu Original</b>	5,3% vol			0,5 l	€ 3.40
<b>Dunkles Weizen</b>	5,3% vol			0,5 l	€ 3.00
<b>Ernte Weizen</b>	3,0% vol			0,5 l	€ 3.00
<b>Weizen alkoholfrei</b>				0,5 l	€ 3.00
<b>Drive alkoholfrei</b>				0,5 l	€ 3.00
<b>Leonhardi-Bock</b>	7,7% vol			0,5 l	€ 3.80
<b>Schwarzer Baron - Bockbier</b>	7,7% vol			0,33 l	€ 3.00
<b>Zwickel - naturtrübes Kellerbier</b>	5,1% vol			0,33 l	€ 2.70
<b>Cola-Weizen</b>		0,3 l	€ 2.50	0,5 l	€ 3.00
<b>Radler süß o. sauer</b>		0,3 l	€ 2.50	0,5 l	€ 3.00
<b>Radler Dunkel süß o. sauer</b>		0,3 l	€ 2.50	0,5 l	€ 3.00
<b>Russ - Weizenbier mit Zitronenlimonade</b>		0,3 l	€ 2.50	0,5 l	€ 3.00
<b>Goiß - Dunkles Bier mit Cola und Kirschlikör</b>				0,5 l	€ 4.00

## Wasser, Spritzer und Limonaden der Autenrieder Schloßbrauerei

<b>Nawinta Tafelwasser</b>	0,3 l € 2.00	0,5 l € 2.30
<b>Apfel-Schorle</b>	0,3 l € 2.50	0,5 l € 3.00
<b>Zitronenlimonade</b>	0,3 l € 2.50	0,5 l € 3.00
<b>Orange-Cola</b>	0,3 l € 2.50	0,5 l € 3.00
<b>Topp-Cola</b>	0,3 l € 2.50	0,5 l € 3.00
<b>Ceplus</b>	0,3 l € 2.50	0,5 l € 3.00

<b>Apfel-Kirsch-Holunder-Schorle</b>	0,5 l € 3.20
<b>Johannisbeere-Spritzer</b>	0,5 l € 3.20
<b>Zwetschge</b>	0,5 l € 3.20
<b>Wellnes-Apfel mit Grünteextrakt</b>	0,5 l € 3.20
<b>Birnen-Holunder-Spritzer</b>	0,5 l € 3.20
<b>Multi Vitamin</b>	0,5 l € 3.20
<b>Grapefruit light</b>	0,5 l € 3.00
<b>Coca-Cola light</b>	0,33 l € 2.50

<b>Mineralwasser aus der Autenrieder Schloßgartenquelle</b>	
<b>Medium - Still</b>	0,5 l € 2.50



<b>Apfelsaft</b>	0,2 l € 2.50
<b>Orangensaft</b>	0,2 l € 2.50
<b>Traubensaft</b>	0,2 l € 2.50

<b>Saftschorlen</b>	0,5 l € 3.40
---------------------	--------------



<b>Grander Wasser</b>	
<b>Belebtes Leitungswasser nach Johann Grander</b>	0,5l € 1.50
	1 l € 2.50



## Unsere Schaumweine

Il Ugo	„Mionetto“	0,2 l € 3.80
Il Spritz	„Mionetto“	0,2 l € 3.80
Sekt	„Hausmarke“	0,1 l € 2.40

## Unsere Rotweine



### **2015er Bio-Syrah 13,0 % vol, „Costa del Sole“**

Ein Rotwein mit Rückgrat. Fruchtig, würzig und dennoch samt am Gaumen.

Er zergeht mit seinem Wildbeerenaroma regelrecht auf der Zunge.

Der Costa al Sole Syrah ist ein würziger Roter mit phänomenalem Genuss!

Qualitätswein - Italien, Terre Siciliane, trocken

0,2 l € 5.00

Flasche 0,75 l € 19.50

### **2016er Bio-Dornfelder 13% vol, Weingut Sander DEMETER**

Sein fruchtiger Charakter ist eingebunden von feiner Würze, die auch am Gaumen präsent und sehr anregend ist. Er zeigt feine Säure; samtigen, runden Abgang ohne störendes Tannin. Wein mit mittlerem Körper, der Trinkspaß macht.

Qualitätswein - Deutschland, Rheinhessen, trocken

0,2 l € 5.50

Flasche 0,75 l € 21.50

### **2015er Bio-Nero d' Avola 12,5 % vol, „Costa al Sole“**

Tiefdunkler, kräftig-fruchtiger Bio-Rotwein mit würzigen und beerigen Aromen wie Brombeeren.

Reife Tannine, viel Harmonie und ein angenehm langer Abgang.

Qualitätswein - Italien, Terre Siciliane, trocken

0,2 l € 5.00

Flasche 0,75 l € 19.50

## Unsere Weißweine



### **2016er Bio-Weißburgunder 12,5% vol, Weingut Sander DEMETER**

In der Nase spürt man feine Aromen nach Aprikose und Lindenblüte. Am Gaumen ist er vollmundig und fruchtig. Das elegant-ausgewogene Frucht-Säurespiel macht ihn zu einem Wein für viele Gelegenheiten.

Qualitätswein - Qualitätswein, Deutschland, Rheinhessen, trocken

0,2 l € 5.40

Flasche 0,75 l € 23.00

### **2016er Bio-Sauvignon Blanc 13,0 % vol, Weingut Sander DEMETER**

Der leuchtend goldene Sauvignon riecht schon total verführerisch. Zuerst zeigt er feine Anklänge von Honig und Lindenblüten. Je länger der Wein im Glas steht, desto mehr kommt seine exotische Frucht, an Ananas und Maracuja erinnernd, durch. Alles was er im Duft verspricht, hält er auch am Gaumen: absolut sauberer und intensiv-fruchtiger Geschmack – an exotische Früchte erinnernd, pikant zu trinken, mit langem Nachhall.

Qualitätswein, Deutschland, Rheinhessen, trocken

0,2 l € 5.80

Flasche 0,75 l € 23.50

### **2016er Bio-Inzolia 12,5 % vol, „Costa al Sole“**

Zarter, fruchtig-frischer Bio-Wein mit Anklängen an weiße Blüten und Birnen sowie typisch nussiger Note. Säurearm, dabei fruchtbetont und lang im Abgang.

Qualitätswein - Italien, Terre Siciliane, trocken

0,2 l € 5.00

Flasche 0,75 l € 19,50

## Unser Roséwein

### **2016er Rosato 12,0 % vol, „Il Mio“**

Helles Rot im Glas. Frisch, saftig und fruchtig. In der Nase und am Gaumen herrliche Aromen von Himbeeren, Johannisbeeren, Pflaumen, auch angenehm würzige Noten. Gute Struktur.

Qualitätswein - Italien, Apulien, halbtrocken

0,2 l € 4.80

## Unsere Spirituosen



<b>Bayerwald Bärwurz" 40% vol</b>	2 cl	€ 2.60
Doppelt destilliert, dabei entsteht aus der Bärwurzmaische ein sehr mild-würziges und harmonisches Destillat. Dieses wird durch mischen mit Alkohol und reinem Bergquellwasser auf eine Trinkstärke von 40% herabgesetzt.		
<b>"Hexenzauber Blutwurz" 60% vol</b>	2 cl	€ 2.60
Würziger Kräuterlikör, der aus der beliebten Blutwurzel hergestellt und mit ausgesuchten Kräutern verfeinert wird. Sein Alkoholprozentgehalt von 60% hebt diese unverkennbare würzige Zusammensetzung besonders hervor.		
<b>"Bayrischer Dreiklang" 40% vol</b>	2 cl	€ 2.60
Feine klare Spirituose aus Heidelbeeren, Brombeeren und Vogelbeeren. Dunkle Beerenaromatik wird hierbei mit der feinherben Vogelbeere abgerundet.		
<b>"Woid Bua" 40% vol</b>	2 cl	€ 2.60
Feine klare Spirituosen-Spezialität aus Heidelbeeren, Himbeeren, Holunder, Haselnuss und Vogelbeere. Dieser Beerenmix wird von einer leichten mandeligen Haselnussnote abgerundet.		
<b>"Williams Christ Birnenbrand" 42% vol</b>	2 cl	€ 2.80
Rund, saftig und reif, geschliffen mit süsslichem Charme. Leichte Zitrusaromen, reifer Fruchtschmelz und pikante Würze - füllig, schön strukturiert, anhaltend.		
<b>"Obstler" 38% vol</b>	2 cl	€ 2.60
Dieser Obstbrand wird traditionell aus Äpfeln und Birnen hergestellt, dabei steht sein kerniges Obstaroma im Vordergrund.		
<b>Marillenbrand 42% vol</b>	2 cl	€ 2.80
Intensiv im Duft, frisch-fruchtig, sehr typisch - reife, doch elegante Steinobstnoten. Am Gaumen weich, cremig und geschmeidigem Fruchtschmelz - mit fruchtiger Lebendigkeit, anhaltend		
<b>"Bayrische Sünd" 17% vol</b>	2 cl	€ 2.50
Cremiger Sahnelikör mit Bärwurz verfeinert. Ob pur, auf Eis oder zum Dessert, er ist immer eine Sünde wert.		
<b>Kirschlikör 25% vol</b>	2 cl	€ 2.50
Leichter fruchtiger Likör aus sonnengereiften süßen Kirschen *****		
<b>Jägermeister 40% vol</b>	2 cl	€ 2.60
<b>Grappa 40% vol</b>	2 cl	€ 2.80
<b>Ramazotti 30%</b>	2 cl	€ 3.50
<b>Whiskey</b> aus unserer kleinen Auswahl	2 cl	€ 5.00 - 7.00

## Kaffeespezialitäten

<b>Tasse Kaffee</b>	€ 2.20
<b>Haferl Kaffee</b>	€ 3.80
<b>Cappuccino</b>	€ 2.80
<b>Espresso</b>	€ 2.00
<b>Espresso Macchiato</b>	€ 2.30
<b>Doppelter Espresso</b>	€ 3.60
<b>Espresso-Schokotino</b>	€ 3.20
<b>Latte Macchiato</b>	€ 3.20
<b>Milchkaffee</b>	€ 3.00
<b>Hot Green - Kakao</b>	€ 3.00
<b>Samova Bio-Tee-Spezialitäten</b>	
finden Sie in unserer Teekarte	Glas € 2.20