

## Diese Speisekarte

gibt Ihnen einen Überblick über eine Auswahl der möglichen Gerichte und die Leistungsfähigkeit unserer Küche.

Wenn Sie Wünsche haben, ob es sich dabei um ein spezielles Gericht Ihrer Wahl, oder ein besonderes Menü handelt, sind wir immer bestrebt diese zu erfüllen.

## Für Veranstaltungen

aller Art stehen die Räume unseres Hauses zur Verfügung

Restaurant	bis	63 Personen
Wintergarten	bis	130 Personen
Gartenzimmer	bis	22 Personen
Biergarten	bis	240 Personen



## Party- & Cateringservice

Für Feierlichkeiten in Ihren gewünschten Räumen,  
steht Ihnen unser beliebter  
**Party- und Cateringservice**  
jederzeit gerne zur Verfügung.

**Brauerei – Gasthof – Hotel**  
**Martin Laupheimer**  
Dorfstraße 19, 87784 Günz, Tel. 08336/7663

Bitte sprechen Sie uns darauf an oder fordern Sie  
unsere Unterlagen an.

# Aperitif

		<b>Euro</b>
<b>Hausaperitif</b> Laupheimer Edelbräu aufgegossen mit Blutorangensaft	15 cl	2,40
<b>Martini</b> bianco oder rosso	5 cl	3,00
<b>Sherry</b> medium oder secco	5 cl	3,00
<b>Portwein</b> weiß oder rot	5 cl	3,00
<b>Campari</b> Orange oder Soda	4 cl	4,00
<b>Glas Prosecco</b> Valdobbiadene Superiore, extra dry	0,1 l	3,80
<b>Glas Laupheimer Sekt</b> , extra Cuvée, trocken	0,1 l	3,50
<b>Glas Prosecco</b> Aperol	0,1 l	4,50
<b>Cool Lemon</b> (alkoholfrei)	0,1 l	3,60

## Vorspeisen und Salate

	<b>Euro</b>
<b>Gemischter Salatteller der Saison</b> mit Baguette	4,80
<b>Gemischte Blattsalate</b> mit geräucherter Entenbrust, Sauce Cumberland	9,50
<b>Fitnesssalat</b> gemischte Salate mit gebratenen Putenstreifen, Champignons, Cocktailsauce und Baguette	9,80
<b>Zweierlei vom Lachs</b> gebeizter, geräucherter Lachs mit Senf-Dillsauce , Meerrettichschmand und Baguette	11,60
<b>Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitronenöl</b> und Grana Padano	11,80
<b>Garnelen vom Grill an Salatbouquet</b> mit frischen Kräutern, Oliven und Baguette	13,80

## Suppen

<b>Flädlesuppe</b> mit Schnittlauch	3,50
<b>Kraftbrühe</b> mit Brätstrudel	4,00
<b>Wildrahmsuppe</b> mit gemischten Pilzen und Kräutercroutons	6,50

## Fischgerichte

	<b>Euro</b>
<b>Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Speckwirsing und Petersilienkartoffeln</b>	16,80
<b>Gebratenes Doradenfilet auf Blattspinat mit Zitronengrassauce und Salzkartoffeln</b>	18,50
<b>Mit Aromaten gebratene Garnelen mit Tagliatelle in Hummerschaum und Saisongemüse</b>	19,50

## Vegetarische Gerichte

	<b>Euro</b>
<b>Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat in Joghurtdressing</b>	9,50
<b>Frisches Grillgemüse im Kräuterpfannkuchen mit Mozzarella überbacken</b>	11,50
<b>Tagliatelle mit frischen Waldpilzen in Rahm</b>	12,80

# Hauptgerichte

	<b>Euro</b>
<b>Rinderlendensteak „ Engelkeller Art“</b> mit Bratkartoffeln	18,80
<b>Gebratene Entenbrust</b> mit Blaukraut und abgeschmälzten Kartoffelknödel	17,80
<b>Zartes Rehragout</b> mit Semmelknödel und Preiselbeeren	15,50
<b>Hirschkalbsbraten an Wacholdersauce</b> mit Semmelknödel und Apfelblaukraut	15,60
<b>Hirschsteak mit gebratenen Champignons,</b> Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle	19,50
<b>Rehmedaillons aus der Keule</b> auf Speckwirsing und Kräuterspätzle	19,50
<b>Rosa gebratenes Hirschrückenfilet</b> mit Pfefferwacholdersauce, Speckrosenkohl und Kartoffelkroketten	23,50

# Hauptgerichte

	<b>Euro</b>
<b>Rahmschnitzel vom Schweinerücken</b> mit Butterspätzle	9,50
<b>Abgeschmälzte Maultaschen</b> mit hausgemachten Röstzwiebeln und Kartoffelsalat	9,80
<b>Gefülltes Schnitzel vom Schweinerücken</b> mit Pommes frites	13,80
<b>Geschnetzeltes vom Schweinefilet</b> in Champignonrahmsauce mit Kartoffelrösti	13,80
<b>Schweinemedallions vom Grill mit grüner Pfeffersauce,</b> Gemüse garnitur und Spätzle	14,80
<b>Putensteak in Kräuterjus,</b> gegrillten Gemüse und Kartoffelgratin	14,80
<b>Gebratene Allgäuer Kalbsleberscheiben</b> mit Calvadossauce, Röstzwiebel, Röstkartoffeln und Apfelspalten	15,80
<b>Zarter Tafelspitz</b> mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Wurzelgemüse	15,80
<b>In Butter gebratenes Wiener Schnitzel</b> mit Pommes frites	16,50
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom „Allgäuer Weiderind“</b> mit hausgemachten Röstzwiebeln und Käsespätzle	16,80
<b>Gebratenes Rinderfilet mit Madeira-Rosmarinjus,</b> Marktgemüse und Kartoffelgratin	23,80

## Kleine Gerichte und Brotzeiten

	<b>Euro</b>
<b>Wurstsalat</b> mit etwas „Allgäu“ 1. 2. 3.	7,20
<b>Zwei Fleischpflanzerl</b> auf Rahmwirsing mit Salzkartoffeln	8,50
<b>Engelkeller Brotzeiteller</b> reichlich garniert 1. 2. 3.	9,00
<b>Unser Auswahl an verschiedenen Käsesorten</b>	8,50
<b>Zu unseren Brotzeiten, servieren wir Ihnen gerne eine Portion Röstkartoffeln</b>	2,50

Die gekennzeichneten Speisen und Getränke enthalten folgende Inhaltsstoffe  
1. Nitritpökelsalz, 2. Phosphat, 3. Glutamat, 4. Farbstoff, 5. Chinin, 6. Coffein

Inklusivpreise

## Dessert

	<b>Euro</b>
<b>Gemischtes Eis</b> mit Sahne	4,20
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</b>	5,80
<b>Hausgemachte Mascarponeeisknödel</b> mit warmen Schattenmorellen und Sahne	6,80
<b>Hausgemachte Schokotarte</b> mit Tonkabohneneisparfait und Vanillesabayon	6,80
<b>Geeister Christollen</b> mit Glühwein-Beeren und frischen Früchten	7,80
<b>Dessertvariation „Engelkeller“</b>	7,80

## Dessertwein

<b>Pineau Des Charentes</b> Henri Mounier Appelation Contrôlée	0,1 l	4,20
--	-------	------

### Inklusivpreise

## Alkoholfreie Getränke

			<b>Euro</b>
Coca-Cola 4.6.	0,31		2,60
Coca-Cola light 4.6	0,33 l	2,70	
Orangenlimonade 4.	0,31		2,10
Zitronenlimonade		0,31	1,90
Cola-Mix 4.6.	0,51		2,80
Tafelwasser		0,51	2,70
Adelheidquelle (stilles Wasser)	0,75 l	4,20	
Apollinaris		0,25 l	2,20
Apollinaris Vio		0,25 l	2,20
Apollinaris (Selection)	0,75 l	4,50	
Apollinaris		0,75	4,50
Bitter Lemon 4.		0,21	2,30
Tonic Water		0,21	2,30

## Säfte

Apfelsaft		0,25 l	2,30
Orangensaft		0,25 l	2,50
Johannisbeersaft schwarz	0,25 l	2,50	
Traubensaft rot		0,25 l	2,50
Apfelsaftschorle		0,51	2,90
Saftschorle		0,51	3,70

## Warme Getränke

Tasse Kaffee 6.	2,20
Portion Kaffee 6.	4,20
Espresso 6.	2,10
Cappuccino 6.	3,00
Latte Macchiato 6.	3,00
Heiße Schokolade	3,20
Glas Tee	2,20
Tee mit Rum	4,30
Grog	4,00
Glühwein	4,00

Inklusivpreise

## Bierspezialitäten vom Fass

	Euro	
<b>Laupheimer Edelbräu</b> Vollmundig, würzig, leichte Hopfenbittere Alkohol 5,5 %, Stammwürze 12,8 %	0,5 l	2,90
<b>Ayinger Bräu-Weisse</b> Hefetrübes, helles Weizenbier (59 % Weizenanteil) perlend, prickelnd, weich und mild Alkohol 5,1%, Stammwürze 11,8	0,5 l	3,10
<b>Memminger Premium</b> vornehm, nach Pilsener Art, feinherb, mit natürlichem Gebirgswasser Alkohol: 5,1%, 11,5% Stammwürze	0,3 l	2,70

## Flaschenbiere

<b>Ayinger Altbairisch Dunkel</b>	0,5 l	3,10
-----------------------------------	-------	------

vollmundig, malzaromatisch, samtig, weich abgerundet  
Alkohol 5,0 %, Stammwürze 12,8 %

**Ayinger Naturtrübes Kellerbier** 0,5 l 3,00  
direkt aus dem Lagerkeller der Brauerei, naturtrüb und unfiltriert  
Alkohol 4,9 %, Stammwürze 11,8 %

**Ayinger Leichte Bräu-Weisse** 0,5 l 3,10  
kräftige Farbe, aromatisches, hefetrübes Weizenbier  
Alkohol 3,2%, Stammwürze 8,8 %

**Memminger Weissbier Alkoholfrei** 0,5 l 3,10  
mit feiner Hefe, aromatischer und frischer Geschmack, isotonischer Durstlöscher  
Alkohol 0,4 %

**Clausthaler Alkoholfrei** 0,5 l 3,20  
Alkohol 0,45 %, Stammwürze 7,1 %

Inklusivpreise

<b>Digestif</b>			<b>Euro</b>
Obstler	40 % vol.	2 cl	2,00
Williamsbirne Roner	40 % vol.	2 cl	2,30
Himbeergeist	40 % vol.	2 cl	2,30
Kirschwasser	45 % vol.	2 cl	2,30
Enzian	38 % vol.	2 cl	2,10
Malteser Aquavit	40 % vol.	2 cl	2,40
Linie Aquavit	41 % vol.	2 cl	2,60
Doornkaat	38% vol.	2 cl	2,20
Fernet Branca	42% vol.	2 cl	2,40
Averna Amaro	32% vol.	2 cl	2,40
Underberg	44% vol.	2 cl	2,60
Ramazotti Amaro	30% vol.	2 cl	2,50

Remy Martin (V.S.O.P)	40% vol.	2 cl	3,50
Hennessy, Fine de Cognac (V.S.O.P)	40% vol.	2 cl	3,70
Glenfiddich 15 Jahre	40% vol.	4 cl	7,80
Jack Daniels Tennessee Whiskey	43% vol.	2 cl	2,70
Chardonnay Grappa Nonino	40% vol.	2 cl	4,50
Grappa Emozioni Barbera d' Asti DOC	40% vol.	2 cl	3,50
Grappa Oltre „Chardonnay“	40% vol.	2 cl	3,50
Calvados „Gilbert Reserve“	40% vol.	2 cl	2,70
Baileys Irischer Sahnelikör	17% vol.	2 cl	2,50

## Salzgeber Edelspirituosen

Himbeergeist	40% vol.	2 cl	3,70
Kirschwasser	40% vol.	2 cl	3,70
Mirabellenbrand	42% vol.	2 cl	3,70
Zwetschgenwasser	45% vol.	2 cl	3,70
Marillenbrand	42% vol.	2 cl	3,70
Waldhimbeerlikör	32% vol.	2 cl	3,30
Zwetschgenlikör	25% vol.	2 cl	3,30

Inklusivpreise