Genuss für´n Leib & d´Seel´

Restaurant Bannwaldsee

Wir freuen uns, Sie als Gast bei uns begrüßen zu dürfen.

Unsere Küche verwöhnt Sie gerne mit „Allgäuer Schmankerl“ und ausgewählten Fischspezialitäten.
Wir legen großen Wert auf gute Qualität unserer Lebensmittel und beziehen diese, soweit möglich, frisch und regional von unseren geschätzten Partnern. Lassen Sie sich vor allem von unseren saisonalen Produkten überraschen, die zum großen Teil frisch aus erster Hand stammen und unser Küchenchef mit viel Liebe veredelt.

Wir wünschen viel Vergnügen beim Eintauchen in unser kulinarisches Angebot.

Aus dem Suppentopf

Allgäuer Flädlesuppe 5,40
klare Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchen Streifen

Bayerische Leberspätzlesuppe 6,40
klare Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle

Allgäuer Käs´suppn 6,40
mit Bergkäse, frischem Rahm und Croutons

Zum Bier oder Salat 3,80
Ofenfrisches Knoblauchbaguette mit frischen Kräutern

Knackige Salate

Beilagen Salat 5,40
Frische Salate der Saison mit Hausdressing

Feinschmecker Salatschüssel* 17,70
- Frische Salate der Saison wahlweise mit:
- gebratenen Hähnchenstreifen in Sweet-Chili-Rotwein Soße
- knusprige Backhendl Streifen

Neptun Salatschüssel* 15,50
Frische Salate der Saison mit Thunfisch und Ei

*Alle unsere Salatschüsseln reichen wir Ihnen mit unserem Hausdressing.

Brotzeit

Bayerischer Wurstsalat ⓘ 8,50
Mit frischem Treber Brot

Schweizer Wurstsalat ⓘ 9,90
Mit Emmentaler und frischem Treber Brot

Vegetarisch

Tiroler Schlutzkrapfen ⓘ 15,40
Mit Spinatfüllung an zerlassener Butter und Parmesan

Allgäuer Kässpätzle ⓘ 14,80
Mit hausgemachten Spätzle, kräftigem Bergkäs´,
Röstzwiebeln und Beilagensalat

Kaiserschmarren als Hauptgericht 11,80
Fein karamellisiert, mit oder ohne Rosinen, Apfelmus

Portion Buttergemüse 4,40

4 Stück Reibekuchen ⓘ 5,80
mit Apfelmus

Vegan

Chili Sin Carne ⓘ 14,80
Fleischlos auf Gemüsebasis, pikant gewürzt,
mit Tomaten, Paprika, Kidneybohnen und Mais,
dazu aromatischer Basmati-Reis

Portion Pommes Frites 4,40

Spezialitäten vom Küchenchef

Bannwaldsee Hauspfanne
3 Medaillons vom Schweinefilet zart rosa gebraten,
auf Kässpätzle mit Waldpilzen, Speckwürfel
und Bratensoße
22,90

Allgäuer Pfefferpfanne
3 Medaillons vom Schweinefilet zart rosa gebraten,
in cremiger Pfefferrahmsoße, mit buntem Pfeffer,
dazu Kartoffel-Kroketten
21,80

Freiland Geflügel

Putenrahmschnitzel ⓘ 16,20
Aus der Putenbrust in feiner Rahmsoße, dazu hausgemachte Butterspätzle

Vom Allgäuer Landschwein

Allgäuer Schnitzel ⓘ 20,20
Naturgebraten mit Kochschinken und Bergkäs´ überbacken, dazu hausgemachte Butterspätzle,
Gemüse und Rahmsoße

Cordon bleu 19,50
Gefüllt mit Kochschinken und Emmentaler luftig gebacken, dazu Pommes frites

Jägerschnitzel ⓘ 17,40
Naturgebraten, mit Waldpilzen, Speckwürfel und Bratensoße, dazu hausgemachte Butterspätzle

Schnitzel „Wiener Art“ ⓘ 16,20
Vom Schwein luftig gebacken mit Pommes frites

Currywurst mit Pommes 12,20
Der Klassiker mit 160 Gramm in fruchtiger Currysoße

Vom Allgäuer Weiderind

Rumpsteak (ca. 250 Gramm) 32,50
Vom Jungbullenroastbeef, fein marmoriert, mit hausgemachter Kräuterbutter, Zitrone und Feinschmeckersoße, dazu Pommes frites

Zwiebelrostbraten ⓘ 29,80
Saftiges Roastbeef mit Röstzwiebeln in kräftiger Bratenjus, mit Kässpätzle und knackigem Buttergemüse

„Elefantenohr“ ⓘ 23,40
Dünn geklopftes, kurz gebratenes Jungbullenroastbeef mit Kräuterbutter und Feinschmeckersoße, dazu Pommes frites

Aus heimischen Gewässern

Fischteller Bannwaldsee 26,80
Filet vom Zander und der Forelle an frischer Knoblauchbutter und Garnelen, dazu Petersilienkartoffeln

Zanderfilet 21,80
Glasig gebratenes Zanderfilet in frischer Knoblauchbutter, dazu Petersilienkartoffeln

2 Forellenfilets ⓘ 18,90
Glasig gebraten in frischer Mandelbutter, dazu Petersilienkartoffeln

Der süße Abschluss

Kaiserschmarren als Dessert 7,80
Fein karamellisiert, mit oder ohne Rosinen, dazu Apfelmus

Allgäuer Apfelküchle 5,80
3 gebackene Apfelküchle in Zimt/Zucker, dazu Vanilleeis

Warmer Apfelstrudel 7,80
Mit Vanilleeis und Sahne

Probieren Sie auch unsere hausgemachten Kuchen und Torten.

(Auswahl und Preise siehe Aushang im Restaurant)

Genießen Sie unsere Langnese-Eiskreationen.
Wir bringen Ihnen gerne die Karte.

Kids Menü

Fragen Sie nach der Kinderkarte!

ⓘ Alle mit diesem Zeichen versehenen Gerichte servieren wir auf Wunsch auch als kleine Portion **abzüglich € 2,00**.

Für Umbestellungen erlauben wir uns wegen des organisatorischen Mehraufwandes € 1,50 zu berechnen.

Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte unserer Musterspeisekarte. **Alle Preise in Euro**, inklusive MwSt. und Bedienung.

Reservierungen werden entgegengenommen unter:
Tel. 0 83 62 / 93 00 18

Guten Appetit wünscht Familie Helmer und Mitarbeiter

Biere

Kaltenberg Hell	0,50 l	4,60
Teutsch Pils	0,33 l	3,80
König Ludwig Dunkel	0,50 l	4,80
Schwangauer Festbier	0,50 l	4,80
Radler	0,50 l	4,60
Paulaner Hefeweizen	0,50 l	4,80
Dunkles Weizen	0,50 l	4,80
Leichtes Weizen	0,50 l	4,80
Alkoholfreies Weizen	0,50 l	4,80
Alkoholfreies Bier	0,50 l	4,60

Alkoholfrei

Flasche Quellwasser mit/still	0,50 l	3,00
Allgäuer Alpenwasser med/nat	0,25 l	2,60
Adelholzener Mineralwasser	0,70 l	4,80
Flasche Coca-Cola/Cola Light	0,33 l	3,80
Cola, Limonade, Spezi	0,20 l	2,60
	0,40 l	3,80
Saftschorle	0,20 l	2,80
	0,50 l	4,20

Offene Weißweine

Bannwaldsee Hausschoppen	0,25 l	5,30
Heitersheimer Maltesergarten	0,25 l	5,90
Schnaiter Wartbühl	0,25 l	5,90
Kerner Chardonnay	0,25 l	5,90
Pinot Grigio	0,25 l	5,90
Flonheimer Adelberg	0,25 l	5,90
Volkacher Ratsherr	0,25 l	6,30
Weißweinschorle	0,25 l	3,90
	0,50 l	6,30

Warme Getränke

Café Cremé	2,80
Haferl Kaffee	3,80
Cappuccino	3,80
Espresso	2,80
Latte Macchiato	4,10
Haferl Milchkaffee	3,80
Chococcino	4,30
Heiße Schokolade	3,80
Glas Tee (versch. Sorten)	2,60

www.camping-bannwaldsee.de

Spirituosen

Obstler	2 cl	2,50
Enzian	2 cl	2,50
Marillen Brand	2 cl	3,00
Williams Birne	2 cl	3,00
Himbeergeist	2 cl	3,00
Ramazzotti	2 cl	3,00
Grappa	2 cl	3,00
Baileys	2 cl	3,00
Südtiroler Williams	2 cl	3,00
Südtiroler Waldler	2 cl	3,00

Säfte

Apfelsaft	0,20 l	2,80
Orangensaft	0,20 l	2,80
Traubensaft	0,20 l	2,80
Johannisbeersaft	0,20 l	2,80
Kirschsaft	0,20 l	2,80
Bitter Lemon	0,20 l	3,20
Tonic Water	0,20 l	3,20

Offene Rotweine

Kalterer See	0,25 l	5,30
Spätburgunder	0,25 l	5,90
Dornfelder	0,25 l	5,90
Montepulciano	0,25 l	5,90
Merlot	0,25 l	5,90
Rotweinschorle	0,25 l	3,90
	0,50 l	6,30

Offene Roséweine

Munzinger	0,25 l	5,90
Rosé Schorle	0,25 l	3,90
	0,50 l	6,30

Spritziges

Aperol Spritz	0,25 l	6,20
Hugo	0,25 l	6,20

QR Code scannen und Speisekarte downloaden.

© 2024 www.arw.design