

Vorspeisen & Suppen

Flädlessupp' ⁽⁷⁾ klare Rinderbrühe mit Kräuterflädle	5,30 €
Klare Rinderbrühe mit Brätstrudel ⁽⁷⁾	6,40 €
Urlauer Bruschetta ⁽¹⁶⁾ frische Tomaten auf angeröstetem Brot aus der Urlauer Genussmanufaktur	6,80 €
Geräuchertes Forellenfilet von der Allgäuer Fischzucht Roglmeier in Legau mit Senf-Dillsoße und kleinem Salatbukett ⁽³⁾	10,90 €
Urlauer Brot aus der Allgäuer Genussmanufaktur mit Griebenschmalz und Obazda	4,00 €

Urlauer Salatvielfalt

Salatteller „Urlau“ ^(2,3,4,7,15,16)	9,50 €
✎ mit gebackenem Allgäuer Bergkäse	12,50 €
✎ mit Thunfisch	11,50 €
✎ mit gebratener Maultasche , hausgemacht mit Hackfleisch-, Spinatfüllung	12,50 €
✎ mit gebratener Kürbismaultasche , (mit Käse-Kürbis-Walnuss-Füllung)	12,50 €
Alle Salatteller „Urlau“ auch als Vorspeise (kleine Portion) erhältlich	je 9,50 €
Kleiner gemischter Salat ^(2,3,4,7,15,16)	4,50 €
Grüner Salat gemischter Pflücksalat	4,00 €

Unseren Salat beziehen wir von
Serena und Jared vom Stangenbohnen-Hof in Rempertshofen/Kisslegg.
Sie beliefern uns mehrmals die Woche mit frischem Pflücksalat und Kräutern,
sowie Gemüse aus biologischem Anbau.
(www.thestringbeanparty.com/stangenbohnen_hof.html)

Kalte Gerichte & Vesper

Saurer Käs' (2,3,4,7,15,16) mit Brot aus der Urlauer Genussmanufaktur*	7,00 €
Saurer Schwartenmagen rot & weiss (2,3,4,7,15,16) mit Brot aus der Urlauer Genussmanufaktur*	7,00 €
Allgäuer Wurstsalat (1,2,3,4,5,7,15,16) mit Brot aus der Urlauer Genussmanufaktur* der Klassiker mit Fleischwurst, Essiggurken und Zwiebeln	8,00 €
Schweizer Wurstsalat (1,2,3,4,5,7,15,16) mit Brot aus der Urlauer Genussmanufaktur* mit Fleischwurst, Essiggurken, Zwiebeln und „Schweizer Käs“	8,00 €
Allgäuer Lumpensupp' (1,2,3,4,5,7,15,16) mit Brot aus der Urlauer Genussmanufaktur* Wurstsalat der besonderen Art mit Schwartenmagen, Schwarzwurst, Limburger, Tomaten und Essiggurken	8,80 €
Urlauer Vesperplatte mit Brot aus der Urlauer Genussmanufaktur mit verschiedenem Allgäuer Käse von unserem Senn David aus der Allgäuer Genussmanufaktur, Wurstsalat und Hartwurst Auswahl	12,00 €
Paar Landjäger (3,4,5,7,15) mit Brot aus der Urlauer Genussmanufaktur	3,50 €
Paar Debreziner (3,4,5,7,15) mit Brot aus der Urlauer Genussmanufaktur	3,50 €

* kleine Portion möglich – abzgl. 1,50 €

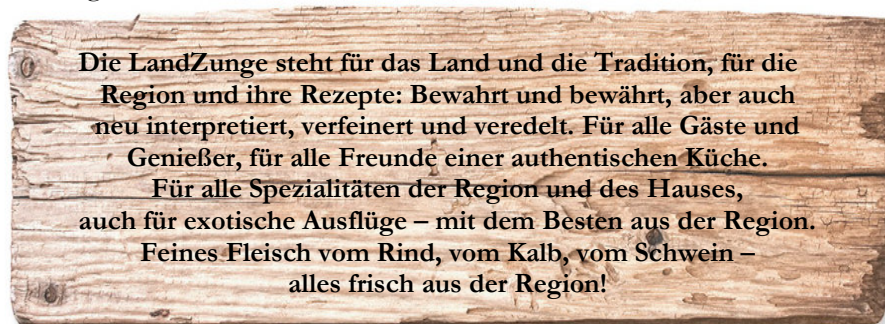
Das Brot, welches wir servieren, kommt direkt vom Allgäuer Genussbäcker:
„Zeit für das Brot“ lässt sich der Bäckermeister Leonhard Menig.
Ausschließlich regionales Getreide, in eigener Zentrofan-Mühle gemahlen, mit viel
Zeit und Teiggefühl, all dies machen seine Brote besonders aromatisch und vor allem
unvergleichbar bekömmlich. www.allgaeuer-genussbaecker.de

1) mit Farbstoff	6) geschwärzt	11) mit Süßungsmittel
2) mit Konservierungsstoffen	7) mit Phosphat	14) mit Taurin
3) mit Antioxidationsmitteln	8) mit Milcheiweiß	15) mit Natrippökelsalz
4) mit Geschmacksverstärker	9) koffeinhaltig	16) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
5) geschwefelt	10) chininhaltig	18) mit Nitrat

Warme Gerichte

Hausgemachte Allgäuer Kässpätzle*		9,50 €
der Klassiker mit geschmelzten Zwiebeln		
„Räse“ hausgemachte Allgäuer Kässpätzle*		9,50 €
die kräftige Version mit richtig würzigem Allgäuer Käse - mit geschmelzten Zwiebeln		
<i>Hinweis von unserem Senn David: Käse wird bei längerer Reife würziger, aber auch trockener.</i>		
<i>Deshalb die kürzeren Fäden in den „Räsen“.</i>		
Tellerschnitzel vom LandSchwein, paniert*		11,50 €
mit Pommes ⁽¹⁶⁾ oder Kartoffelsalat ⁽³⁾ – kleine Portion 9,00 €		
Gebratenes Filet vom LandSchwein mit Pilzrahmsoße*	 (2,7,8,16)	17,50 €
und Allgäuer Kässpätzle		
Hirschragout mit Spätzle*	(2,7,16)	15,80 €
„wild und lecker“		
Urlauer Dreierlei im historischen Teller aus dem Fundus von Stefan Hodrus		15,00 €
<ul style="list-style-type: none"> - Schnitzel mit Kartoffelsalat - Allgäuer Kässpätzle mit geschmelzten Zwiebeln - hausgemachte Maultasche ⁽⁷⁾ in Bratensoße ^(2,7,16) 		
Vegetarisches Urlauer Dreierlei im historischen Teller aus dem Fundus von Stefan Hodrus		15,00 €
<ul style="list-style-type: none"> - Maultasche mit Käse-Kürbis-Walnussfüllung - Allgäuer Kässpätzle mit geschmelzten Zwiebeln - gefüllte Paprika mit Couscous-Fenchelfüllung 		
Zwiebelrostbraten aus dem Rib-Eye-Steak vom PrimaRind*	 (2,7,16)	22,50 €
mit frischem Marktgemüse der Saison und Allgäuer Kässpätzle		
Hinweis: Unser Zwiebelrostbraten wird nach alter Allgäuer Art aus dem Entrecote bzw. Rib-Eye-Steak geschnitten. Dies bedeutet, dass das Steak klassischerweise ein „Fettauge“ in der Mitte hat und etwas dünner, dafür größer ist, als z.B. ein Rumpsteak.		
Rib-Eye-Steak vom PrimaRind	 (7,8,16)	
mit Kräuterbutter, Grilltomate und Pommes	ca. 200 Gramm	23,00 €
	ca. 300 Gramm	29,00 €

* kleine Portion möglich – abzgl. 1,50 €



Für unsere kleinen Gäste

Spätzle mit Soße (2,7,16)	4,00 €
Pommes Frites mit Ketchup (16)	3,50 €
Halb Spätzle halb Pommes mit Soße (2,7,16)	4,00 €
Schnitzel vom LandSchwein, paniert oder natur mit Pommes (16), Spätzle oder Urlauer Löffelspatzen (2,7,16)	7,00 €
Wilderer-Teller um bei Mama, Papa, Oma oder Opa die leckersten Dinge vom Teller zu rauben	0,00 €

Nachspeisen

Kirschkompott mit Käse-Sahne-Topping (8,16) und Butterkeksboden im Weckglas	6,80 €
Kaiserschmarren mit (oder ohne) Rosinen (2,5,8,16) mit Vanillesoße und Apfelkompott (Zubereitungszeit liegt bei ca. 20 Minuten)	7,20 €
Urlauer Käseplatte Käse-Auswahl von unserem Senn David ausgarniert mit frischem Obst und Brot aus der Urlauer Genussmanufaktur	9,50 €
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis (8,16)	3,20 €
Kugel Eis verschiedene Sorten auf Nachfrage mit Sahne	1,20 € 1,40 €
Gemischtes Eis mit Sahne 3 Kugeln – Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis	3,80 €

Die Allgäuer Eismanufaktur aus Isny ist unser Eislieferant direkt aus der Nachbarschaft. Bereits in der vierten Generation betreiben Agostino und Michele Soravia die Kunst des „Gelatieri“, des Eismachens nach eigenen, geheimen Rezepten. Sie stellen ohne künstliche Farb-, Geschmacks- und Konservierungsstoffe her und verwenden ausschließlich frische regionale Allgäuer Milch. (www.allgaeuer-eismanufaktur.de)

Es gibt Käse und es gibt Käse vom Käsermeister David Tschugg. Unser Senn David kauft den Käse jung ein und veredelt ihn über Monate in einem Bierkeller in Leutkirch und im Keller der Genussmanufaktur. Der „Senn's Liebling“ darf zum Beispiel zwei Jahre dort reifen.