

Willkommen im Schlossbrauhaus

SPEISEN | GETRÄNKE | INFORMATIONEN

Unsere Faschings-Biere

PIL[SCH]

Untergäriges Bier
Stammwürze: 11 %, Alkohol: 4,7 % vol.

Helles strohgelb, leicht opalisierend, unfiltriert. Kompakter, cremiger, heller Schaum. Fein strukturiertes Hopfenaroma mit Anklängen von Zitrus und Limette, leicht kräutig. Angenehme Spritzigkeit, elegant auf der Zunge. Schlank, süffig und eine betonte Hopfenbittere im Abtrunk, macht Lust auf mehr.



EI[SCH]

Obergäriges Bier
Stammwürze: 11 %, Alkohol: 4,7 % vol.

Strohgelbe Farbe, naturtrüb und unfiltriert. Feinporiger, fester Schaum. Aroma: Gewürznelke, etwas Banane, weizentypisch. Angenehme Rezenz, weiches Moussieren. Fruchtig und feinhopfig-herb zugleich, rund und leicht. Kurzer Abgang, schlankes Bier, idealer Durstlöcher.



i Jetzt im Ausschank – solange der Vorrat reicht



Brauhaus
für daheim

Sie können unsere Bier- und Schnaps-Spezialitäten auch mit nach Hause nehmen.

Auch unsere Schokoladen, Pralinen und vieles mehr warten auf Sie in unserem Eingangsbereich.

Schauen Sie vorbei!



Schlossbrauhaus mit Solarbier®-Zertifizierung!

Wir freuen uns sehr, dass alle unsere mit dem EU-weit markenrechtlich geschützten Label Solarbier® ausgewiesenen Bierspezialitäten aus dem Schlossbrauhaus ausschließlich mit erneuerbaren Energien CO₂-/klimaneutral, umwelt- und ressourcenschonend und somit nachhaltig hergestellt werden. Dies wird durch eine universitäre Prüfung und Zertifizierung durch die TU München-Weihenstephan garantiert. Da keine fossilen, CO₂-lastigen und Treibhausgas verursachenden Energieträger wie Erdöl, Erdgas, Kohle oder Atomstrom zum Einsatz kommen, können wertvolle Ressourcen im Erdinneren gespeichert bleiben. Diese stehen somit gerechterweise auch nachfolgenden Generationen noch zur Verfügung. Gerade für Generationengerechtigkeit gehen seit einigen Jahren Scharen vorwiegend junger Menschen protestierend auf die Straßen – und dies



nationenübergreifend und weltweit. Durch unser energetisch-ökologisches Handeln im Bier-Produktionsprozess wollen wir hierzu einen transparenten und wichtigen Beitrag für die Zukunft leisten.

i www.schlossbrauhaus.de



Die Photovoltaik-Anlage auf dem Dach des Schlossbrauhauses erzeugt jährlich ca. 40.000 kWh grünen Strom.

Schloss
BRAUHAUS
Schwangau

home
of
fasching

Schloss
BRAUHAUS
Schwangau

Samstag, 1. Februar, 19.30 Uhr

1. Gunglhos

Freitag, 7. Februar, 19.30 Uhr

2. Gunglhos

Samstag, 8. Februar, 19.30 Uhr

3. Gunglhos

Samstag, 15. Februar, 19.30 Uhr

4. Gunglhos

Sonntag, 16. Februar, 14 Uhr

Familien-Gunglhos

Samstag, 1. März, 20 Uhr

Feuerwehrball

Dienstag, 4. März, 14 Uhr

Kinderball



SCHLOSS
BACKSTUBE

FÜSSENER STRASSE 15
GIPSMÜHLWEG 5
(AM BRAUHAUS)



Tägliche Schmankerl

Montag

Pulled Pork mit Ofenkartoffel und Kräuterfrischkäse 14,90

Dienstag

Rosa gebratene **Kalbsleber** mit Stampfkartoffeln, Schmelzwiebeln und Biersoße 21,90

Mittwoch

Ägyptisches **Tawook** von unseren ägyptischen Köchen: Gegrilltes Hähnchen, Paprika und Zwiebeln mit Joghurt-Knoblauchsoße und Reis 18,90

Donnerstag

½ **bayerisches Hendl** mit Dunkelbierkruste, dazu Kartoffelsalat 15,20

Freitag

Geräuchertes bayerisches Forellenfilet mit Kartoffelrösti 17,60

Samstag

Hirschrahmgulasch mit hausgemachten Butterspätzle und Preiselbeeren 21,90

Sonntag

Rahm-Sauerbraten vom Allgäuer Kalb mit Kartoffelknödel, Roséjus und Rosinen 20,90

Pizza

Täglich bis 21 Uhr

Margherita 10,50

Tomatensoße · Mozzarella

Salami 11,50

Tomatensoße · Mozzarella · Salami

Funghi 11,50

Tomatensoße · Mozzarella · Champignons

Warme Küche täglich von 12 bis 20 Uhr.

Gerichte zum Mitnehmen auf Anfrage.

Gerne können Sie unsere Hauptgerichte auch als kleine Portion (– € 1,50) bekommen.

* Leider ist von diesen Gerichten keine kleine Portion möglich.

Für Umbestellungen erlauben wir uns wegen des organisatorischen Mehraufwandes € 1,60 zu berechnen.

Sollten Sie Ihr Essen nicht geschafft haben, bieten wir Ihnen gerne eine nachhaltige Verpackungsbbox zum Selbstkostenpreis von € 0,50.

Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie über diesen QR-Code oder bei unserem Service-Personal.



Suppen

Flädlesuppe (Rinderbrühe)	6,20
Brezenknödelsuppe (Rinderbrühe)	6,90
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot	7,90
Allgäuer Bergkäs'-Rahmsuppe	8,20



Kleine Gerichte

1 Paar Weißwürste mit Breze	
Vor dem 12-Uhr-Läuten	8,20
Nach dem 12-Uhr-Läuten	8,80
1 Paar Wiener mit Brot	7,50
3 Brauerbratwürste mit Gerste und Malz, dazu Sauerkraut und eine Scheibe Brot	13,20
Currywurst „Brauhaus“*	
Rote Brauerbratwurst mit hausgemachter Curry-Barbecue-Soße und frischen Pommes frites	13,90
Räucherlachs mit 3 Stück Kartoffelrösti und Sahne-Meerrettich	16,90
3 Stück Allgäuer Krautkräpfen mit Speck-Zwiebelschmelze und Dunkelbiersoße	14,90
Ofenfrischer Leberkäs von der Metzgerei Baur mit Kartoffelsalat und Spiegelei	11,90
Portion Kaiserschmarrn mit Apfelmus	13,90



Brotzeiten



Frische Breze	
aus unserer hauseigenen Bäckerei	1,60
... mit Butter	1,90
... mit einer Kugel Griebenschmalz oder Obazda oder Kräuterfrischkäse	5,20
Treberstange mit Speck und Zwiebeln	3,20
Aufstrich-Trilogie mit Treberstange	10,40
Allgäuer Wurstsalat vom Leberkäs mit 2 Scheiben Brot	10,90
Schweizer Wurstsalat mit Käse, 2 Scheiben Brot	11,90
Serviettenknödel sauer angemacht mit roter Beete und Ziegenkäse	13,90
Brauer-Brotzeit* : Bergkäse, Kümmelsalami, Leberkäs, zweierlei Schinken, Obazda, 3 Scheiben Brot	14,90
<i>Bei allen Brotzeiten: Breze statt Brot</i>	+ 0,70



Salat

Beilagensalat	5,00
Bunte Blattsalate	
mit hausgemachtem Apfel-Senf-Dressing	10,90
... mit mariniertem Hähnchenbrustfilet*	16,50
.. mit Brezen-Käseknödel	15,50
... mit warmem Ziegenkäse und Honig	17,70
... mit paniertem Backhendl (ausgelöste Hähnchen-Oberkeule)	17,70



Hauptspeisen

Knusprige Haxe vom Allgäuer Schwein* mit kräftiger Biersoße und Kartoffelknödel	18,90
Brauhaus Braten	
Saftiger Braten vom Schweinehals mit Kartoffelknödel, Sauerkraut und kräftiger Biersoße	17,90
Schnitzel „Wiener Art“* vom Strohschwein aus der Alpenregion in Butter gebraten, mit Kartoffelsalat	20,90
Brauhaus-Hähnchen*	
Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Putenschinken und Käse überbacken, dazu Butterreis und Rahmsauce	20,90
Hirtenschnitzel*	
Paniertes Schweineschnitzel mit Schinken-Speck, Zwiebeln und Emmentaler überbacken, dazu hausgemachte Butterspätzle und Rahmsauce	20,90
Hackbraten vom Allgäuer Rind mit hausgemachten Butterspätzle und frischen Rahmschwammerl	18,90
Deftiges Brauergulasch vom Allgäuer Rind in Malzbier-Soße mit hausgemachten Serviettenknödeln	20,90
Zwiebelrostbraten* vom Deutschen Jungbullen (190 g Rohgewicht), aus dem Roastbeef geschnitten, mit hausgemachten Butterspätzle, Schmelz -Zwiebeln und Dunkelbiersoße	27,90
Zanderknusperle im Bierteig* mit Kartoffelsalat und Remoulade	18,90
Im ganzen gebratene Bayerische Forelle* „ Brauhaus Art “ in Treberbrotbrösel mit Kartoffelrösti	20,90
Brauhaus Brezenknödel mit Bergkäsesoße	15,90



Vegetarisch

Frische Rahmschwammerl mit hausgemachten Brauhaus-Serviettenknödeln	13,90
Allgäuer Kässpätzle mit dreierlei Käs' von der Schöneegger Käse-Alm und Schmelz -Zwiebeln	16,90
„Knödel Tris“	
Spinatknödel, Rotebeetknödel und Brezenknödel mit brauner Butter und Parmesan	15,90
Treberbowl (vegan)	
Bunte Blattsalate, Kartoffelsalat, Sprossen, Kresse, Aioli, mariniertes Rucola und frittierte Treberbällchen	15,90
Winterbowl	
Bunte Blattsalate, mariniertes Gemüse, Ziegenkäse, rote Beete, Kürbis, Walnüsse und Kresse	15,90
Portion Buttergemüse (auf Wunsch auch vegan)	
Blumenkohl, Brokkoli und Karotten	4,30



Nachtisch

Käsekuchen	3,60
Schoko-Kirschkuchen mit Eierlikör und Sahne	3,60 5,80
Warmer Apfelstrudel aus der Schlossbackstube mit Sahne	5,50 6,30
mit Vanilleeis oder Vanillesoße	6,60
mit Vanilleeis und Sahne	7,20
Hausgemachtes „B“ieramisu	6,90
Hausgemachte Karamell-Crème	6,90
Süße Knödel mit roter Grütze und Vanillesoße	6,90



Bier

Schlossbrauhaus Hell	0,5 l	4,90
Naturtrübes Kellerbier	0,3 l	3,90
Schlossbrauhaus Weizen	0,5 l	4,90
Bernsteinfarbenes Weizenbier	0,3 l	3,90
Schlossbrauhaus Dunkel	0,5 l	4,90
Dunkles Kellerbier	0,3 l	3,90
Schlossbrauhaus „Spezial“	0,5 l	4,90
Besondere Bierspezialität, je nach Jahreszeit	0,3 l	3,90
Radler	0,5 l	4,90
Naturtrübes Kellerbier mit Zitronenlimonade	0,3 l	3,90
Russ	0,5 l	4,90
Weizenbier mit Zitronenlimonade	0,3 l	3,90
Saurer Russ – unser „leichtes Weizen“	0,5 l	4,90
Weizenbier mit Tafelwasser	0,3 l	3,90
Weizen alkoholfrei	0,5 l	5,10
Hacker-Pschorr alkoholfreies Bier	0,5 l	5,00
In der Flasche:		
Schwangauer Festbier	0,5 l	5,10



Allgäuer Limo

Allgäuer Hidde Schbrudl	0,5 l	4,70
Kräuterlimonade mit 4,5 % Zitronensaft		
Allgäuer Schbord	0,5 l	4,70
Blutorange-Orange, isotonisch und kalorienarm		
Allgäuer Schbriz Apfel-Holunderblüte	0,5 l	4,70



Rotwein

Cuvée Noir „Pöllatschluck“			
Cuvée aus Merlot, Portugieser & Cabernet trocken / elegant / weiches Tannin im traditionellen 600 l Holzfass gereift			
Aromen: Brombeeren / Holunderbeeren / dezente Röstnoten ein Hauch Vanille			
0,1 l	3,80	0,2 l	6,90
		0,75 l	25,50
Cabernet Sauvignon „Bier-Schnaps“			
kräftig / vollmundig / intensiv / fruchtig im traditionellen 600 l Holzfass gereift			
Aromen: schwarze Johannisbeere / Kirsche / Paprika / weißer Pfeffer			
0,1 l	4,00	0,2 l	7,30
		0,75 l	27,00



Rosé

Rosé „Zeitlau“				
Cuvée aus Schwarzriesling & Spätburgunder leicht / frisch / fruchtig / süffig / macht Lust auf Flasche Nr. 2				
Aromen: rote Johannisbeeren / Rhabarber Walderdbeeren / schwarze Johannisbeere				
0,1 l	3,50	0,2 l	6,30	
		0,75 l	23,20	
Rosé-Schorle	0,2 l	3,70	0,5 l	6,60

Unsere Weinserie kommt exklusiv fürs Schlossbrauhaus vom Weingut Emil Bauer & Söhne (Nußdorf an der Südlichen Weinstraße / Pfalz)



Alkoholfrei

Schwangauer Wasser	0,4 l	2,80
energetisiert mit Alpha-WasserKat, mit/ohne Kohlensäure	0,2 l	1,90
Natürliches Mineralwasser	0,75 l	5,50
Allgäuer Alpenquelle, spritzig oder naturelle		
Säfte Apfel naturtrüb, Schwarze Johannisbeere, Orange, Maracuja	0,2 l	2,80
Saftschorle	0,4 l	3,90
	0,2 l	2,70
Cola Mix/Zitronenlimo/Fanta	0,2 l	2,60
	0,4 l	3,80
Coca Cola/Cola light/Cola zero	0,33 l	4,10
Schwasser/Holunderblüten-Wasser	0,2 l	2,20
	0,4 l	3,30
Zenzi (kalt)	0,2 l	2,80
Alpenzenzero, Limette-Minze Ingwer-Sirup	0,4 l	4,30
FZ Orangenlimo	0,33 l	4,10
FZ Spezi	0,33 l	4,10
Burckhardt Eistee	0,33 l	4,10



Spritziges

Prosecco piccolo	0,2 l	6,10
Ho-Li-Mi-Bier	0,2 l	4,90
Helles Kellerbier mit Holunderblüte, Limette und Minze		
Bier-Loll	0,2 l	4,90
Helles Kellerbier mit einem Spritz Schroll-Loll		
Bier Rosato	0,2 l	4,90
Aperitif mit Ramazotti Rosato, Schlossbrauhaus Hell, Orange		
Passion Wheat	0,2 l	4,90
Passionsfruchtsaft, Weizen, Mineralwasser, Orange		



Weißwein

Weissburgunder „Pöllatschluck“			
trocken / angenehme Frische / harmonisch schöner Schmelz / vielseitiger Speisbegleiter			
Aromen: grüner Apfel / Zitrusfrüchte / Ananas			
0,1 l	3,60	0,2 l	6,60
		0,75 l	24,00
Sauvignon Blanc „SauGuat“			
trocken / animierend / duftig / fruchtig / saftig			
Aromen: Stachelbeere / Limette / Grapefruit / schwarze Johannisbeere			
0,1 l	3,80	0,2 l	6,90
		0,75 l	25,50



Kaffee / Tee

Tasse Kaffee	2,70
Cappuccino	3,40
Latte Macchiato	3,50
Milchkaffee	3,90
Babycino	1,10
Milchschaum heiß/kalt	
Espresso	2,30
Espresso doppelt	4,10
Espresso Macchiato	2,50
Heiße Schoki	3,50
mit Schuß	4,90
Glas Tee Bio-Tee von der Chiemgauer Teemanufaktur	2,40
Früchte, Kräuter, Earl Grey, English Breakfast, Grün-Ingwer-Limette, Rooibos-Erdbeer-Pfeffer mit Schuß	
	4,10
Glühwein weiß/rot	4,40
Früchtepunsch alkoholfrei 2,90 mit Schuß	4,40
Jagatee	4,40

Gipfelglück



Schlossbrauhaus Hausschnaps		
40 % vol	2 cl	2,70
Aprikosenlikör 25 % vol	2 cl	2,90
Birnenlikör 25 % vol	2 cl	2,90
Vogelbeerlikör 25 % vol	2 cl	2,90
Halali 35 % vol	2 cl	3,00
Haselnuss 40 % vol	2 cl	3,00
„Nach Achte“ 56 % vol	2 cl	3,00

Edle Tropfen



Haselnusslikör		
Zwetschgenlikör		
Kaffeelikör		
20 % vol	1 cl	2,50
	2 cl	4,10
Ingwer-Orangenlikör		
30 % vol	1 cl	2,50
	2 cl	4,10
Kräutergeist		
Himbeergeist		
Vogelbeergeist		
Zitronengrasgeist		
40 % vol	1 cl	2,50
	2 cl	4,20
Williamsbirnenbrand		
Weißbierbrand		
40 % vol	1 cl	2,50
	2 cl	4,40

Schwangau Dry Gin

44 % vol	2 cl	4,20
mit Thomas Henry oder Fever-Tree Mediterranean Tonic		7,40



Jetzt neu

Loll
Blutorangen-
Likör



Unsere edlen Tropfen destillieren wir für Sie mit viel Liebe und handwerklicher Brennkunst in unserer eigenen Brennerei im Schlossbrauhaus. Sie können sie hier probieren, an einer Brennereiführung teilnehmen oder eine Flasche mit nach Hause nehmen.

Aktuelle Termine für Führungen durch unsere Brennerei finden Sie unter:
brennerei-schroll.de

Kosten: 13,00
Anmeldung in der Tourist-Info erforderlich.



Menu



Main dishes

Bavarian knuckle of pork* with beer sauce and potato dumplings	18,90
Brewery roast pork Juicy roast from the neck of pork with potato dumplings, sauerkraut and beer sauce	17,90
Schnitzel "Viennese style"* from straw pigs from the Alpine region, fried in butter, with potato salad	20,90
Brewery Chicken* Grilled chicken breast fillet with turkey ham and cheese gratinated, with butter rice and cream sauce	20,90
Shepherd's Schnitzel* Breaded pork Schnitzel gratinated with bacon, onions and Emmentaler cheese, homemade Bavarian spaetzle and creamy sauce	20,90
Hunter's meatloaf from Allgäu beef with homemade Bavarian spaetzle and fresh mushrooms in a creamy sauce	18,90
Brewer's Allgäu beef goulash in malt beer sauce with homemade bread dumpling slices	20,90
Roast beef with onions* (190g) with homemade Bavarian spaetzle, melted onions and dark beer sauce	27,90
Crunchy zander* in beer batter with potato salad and remoulade sauce	18,90
Whole Bavarian trout* breaded in spent grains, served with hash browns	20,90
Brauhaus pretzel dumplings with mountain cheese sauce	15,90

Soups

Pancake soup (thinly sliced savory pancakes in beef broth)	6,20
Pretzel-dumpling in beef broth	6,90
Homemade Goulash soup with bread	7,90
Creamy Bavarian Mountain-Cheese soup	8,20

Salads

Side salad	5,00
Mixed leaf salads with homemade apple-mustard-dressing	10,90
with marinated chicken breast fillet*	16,50
with pretzel-cheese-dumpling	15,50
with warm goat cheese and honey	17,70
with breaded chicken stripes	17,70

Snacks

White sausages , pretzel, sweet mustard before the 12 o'clock chime	8,20
after the 12 o'clock chime	8,80
"Wiener" sausages with bread	7,50
3 Brewer-sausages with barley and malt, sauerkraut and bread	13,20
Curry sausage "Brewery-Style"* Red Brewer sausage with homemade curry sauce and fresh French fries	13,90
Smoked salmon with 3 hash browns and a creamy horseradish dip	16,90
3 Bavarian sauerkraut dumplings (pasta dough) with melted onions, bacon and dark beer sauce	14,90
Oven-fresh meat loaf with potato salad and fried egg	11,90
„Kaiserschmarrn“ – Sweet sliced Bavarian pancake with apple sauce	13,90

Daily Specials

Monday	Pulled pork with baked jacket potato and homemade herb cream cheese	14,90
Tuesday	Fried veal liver, mashed potatoes, melted onions and beer gravy	21,90
Wednesday	Egyptian grilled chicken with yogurt garlic sauce and rice	18,90
Thursday	½ Bavarian roast chicken with a dark beer crust, potato salad	15,20
Friday	Smoked Bavarian trout fillet with potato rösti	17,60
Saturday	Creamy venison goulash with homemade Bavarian spaetzle and cranberry jam	21,90
Sunday	Creamy marinated veal roast from Bavarian calves with Rosé-gravy, raisins and potato-dumplings	20,90

Cold dishes

1 pretzel homemade in our bakery with butter	1,60
with one scoop of crackling lard or herb cream cheese or Bavarian cheese	5,20
Spent-grains-bread with bacon and onions	3,20
Trilogy of spreads with spent-grains-bread	10,40
Bavarian cold-cuts-salad with 2 slices of bread	10,90
Swiss cold-cuts-salad with cheese and 2 slices of bread	11,90
Napkin dumplings soured with beetroot and goat cheese	13,90
Mixed brewery platter*: cold Bavarian specialties: mountain cheese, mixed cold cuts, cheese spreads and 3 slices of bread	14,90

For all dishes: Pretzel instead of bread +0,70
*No small portion possible.

daily until 8.30 pm

Vegetarian dishes

Creamy mushrooms with homemade bread dumpling slices	13,90
Bavarian spaetzle with 3 different types of cheese, melted onions	16,90
Bavarian dumpling trilogy Spinach-, beetroot and pretzel dumplings with brown butter and cheese	15,90
Treber Bowl (vegan) Colorful leaf salads, potato salad, rocket, cress, sprouts, aioli and fried spent grain balls	15,90
Serving of vegetable sides (cauliflower, broccoli and carrots)	4,30

Cakes/Desserts

Cheesecake	3,60
Chocolate-Cherry-Cake with eggnog and whipped cream	5,80
Warm Apple Strudel with whipped cream	6,30
with vanilla ice cream or vanilla sauce	6,60
with whipped cream + vanilla ice cream	7,20
Homemade „Beer“amisu	6,90
Homemade Caramel Cream	6,90
Sweet dumplings with red fruit jelly and custard	6,90

Beverages



Beer

Lager Hell Natural gloom	0,5 l 4,90 0,3 l 3,90
Weizen Wheat beer „amber“	0,5 l 4,90 0,3 l 3,90
Dunkel Dark beer	0,5 l 4,90 0,3 l 3,90
Spezial Special seasonal beer	0,5 l 4,90 0,3 l 3,90
Schwangau festival beer (bottle)	0,5 l 5,10
„Radler“ Beer mixed with lemonade	0,5 l 4,90 0,3 l 3,90
„Russ“ Wheat beer mixed with lemonade	0,5 l 4,90 0,3 l 3,90
Sour „Russ“ Wheat beer mixed with mineral water	0,5 l 4,90 0,3 l 3,90
Wheat beer non-alcoholic	0,5 l 5,10
Non-alcoholic beer	0,5 l 5,00
In the bottle: Schwangauer Festbier	0,5 l 5,10

Red wine

Cuvée Noir „Pöllatschluck“ Cuvée of Merlot, Portugieser & Cabernet dry / elegant / soft tannin ripened in the traditional 600 l wooden barrel flavors: blackberry / elderberries / subtle roast notes / a hint of vanilla	0,1 l 3,80	0,2 l 6,90	0,75 l 25,50
Cabernet Sauvignon "Bier Schnaps" strong / full-bodied / intense / fruity ripened in the traditional 600 l wooden barrel flavors: black currant / cherry / bell pepper / white pepper	0,1 l 4,00	0,2 l 7,30	0,75 l 27,00

White wine

Pinot Blanc „Pöllatschluck“ dry / nice freshness / harmonious suitable for a variety of dishes flavors: green apple / citrus fruits / pineapple	0,1 l 3,60	0,2 l 6,60	0,75 l 24,00
Sauvignon Blanc „SauGuat“ dry / animating / fragrant / fruity / juicy flavors: gooseberry / lime / grapefruit / black currant	0,1 l 3,80	0,2 l 6,90	0,75 l 25,50

Rosé

Rosé „Zeitlau“ Cuvée of Pino Meunier & Pinot Noir light / fresh / fruity / drinkable / makes you long for bottle # 2 flavors: red currant / rhubarb / forest strawberries / black currant	0,1 l 3,50	0,2 l 6,30	0,75 l 23,20
Rosé Spritzer	0,2 l 3,70	0,5 l 6,60	

Non-alcoholic

Water from Schwangau Table water sparkling or still	0,4 l 2,80 0,2 l 1,90
Natural mineral water Allgäuer Alpenquelle, with gas or naturelle	0,75 l 5,50
Juices 0,2 l	2,80
apple naturally cloudy, black currant, orange, passion fruit	
Juices mixed with water 0,2 l	3,90 2,70
Cola Mix/Lemonade/Fanta 0,2 l	3,80 2,60
Coke/Coke light/Coke zero	0,33 l 4,10
Raspberry-/Elderflower-water 0,2 l	3,30 2,20
Zenzi (cold) 0,2 l	2,80
Alpenzenzero, lime-mint-ginger-syrup	0,4 l 4,30
Iced Tea	0,33 l 4,10

Allgäu Lemonade

Allgäuer Hidde Schbrudl Herb lemonade with 4,5% lemon juice	0,5 l 4,70
Allgäuer Schbord Orange-blood orange, isotonic and low-calorie	0,5 l 4,70
Allgäuer Schbriz Apple-elderflower	0,5 l 4,70

Check out our wide selection of home-made beers and spirits to take-away.



Home-made Spirits

Hauschnapps wild berry, 40 % vol	2 cl 2,70
Apricot Liqueur 25 % vol	2 cl 2,90
Pear Liqueur 25 % vol	2 cl 2,90
Rowan berry Liqueur 25 % vol	2 cl 2,90
Hunting Bitter 35 % vol	2 cl 3,00
Hazelnut 40 % vol	2 cl 3,00
„After Eight“ 56 % vol	2 cl 3,00
Hazelnut Liqueur, Plum Liqueur 20 % vol	1 cl 2,50 2 cl 4,10
Schnapps of herbs, raspberries, rowan berries, lemon gras 40 % vol	1 cl 2,50 2 cl 4,20
Sour cherry brandy, Williams pear brandy, wheat beer brandy 40 % vol	1 cl 2,50 2 cl 4,40
Schwangau Dry Gin 44 % vol with Thomas Henry or Fever-Tree Mediterranean Tonic	2 cl 4,20 7,40

Coffee / tea

Cup of coffee	2,70
Cappuccino	3,40
Latte Macchiato	3,50
Milk coffee	3,90
Babycino milk foam hot/cold	1,10
Espresso	2,30
Double Espresso	4,10
Espresso Macchiato	2,50
Hot chocolate	3,50
Cup of tea Fruits, herbs, Earl Grey, English Breakfast, Green-ginger-lime, rooibos-strawberry-pepper	2,40

Sparklings

Prosecco piccolo	0,2 l 6,10
Ho-Li-Mi-Bier Beer with elderflower, lime and mint	0,2 l 4,90
Bier-Loll Beer with a spritz of Loll	0,2 l 4,90
Bier Rosato Aperitif with Ramazotti Rosato, beer, orange	0,2 l 4,90
Passion Wheat Passion fruit juice, wheat beer, soda, orange	0,2 l 4,90