



*Das Besondere:*

Die LandZunge steht für die Tradition, Region und ihre typischen Rezepte: Bewahrt und bewährt, aber auch neu interpretiert, verfeinert und veredelt.

**Allgäuer Käsrämsuppe**

mit Allgäuer Bergkäse und Emmentaler  
garniert Brotwürfel und Schnittlauch

**8 €**

**Hausgemachtes aus der Allgäu-Schwäbischen Küche**

**Hausgemachte Allgäuer Krautkrapfen** *Vegan*

serviert mit Röstzwiebel

auf Wunsch auch mit Speck und Röstzwiebel

**14 €**

**Allgäuer Kässpätzlen**

Hausgemachte Spätzle mit Dinkelmehl

Allgäuer Bergkäse und Emmentaler

Butter Röstzwiebeln und Lauchzwiebel

**15 €**

**Hausgemachte Maultaschen (3 Stück)**

Fleisch-Spinatfüllung serviert

mit geschmälzte Zwiebel und Kartoffelsalat


**17 €**

**Zwiebelrostbraten vom „Landzunge Rind“** 

serviert mit Zwiebelsoße

dazu Allgäuer Kässpätzle mit Röstzwiebel

**29,5 €**

**Filet vom Allgäuer Bachsaibling** 

gebraten mit Butter und Mandeln dazu Kartoffeln

**26 €**

**Allgäuer „Apfelkratzat“** Allgäuer Kaiserschmarrn

zerrupfter Apfelpfannkuchen hausgemacht

dazu eingelegte Zibeba (Rum-Rosinen)

Kl. Portion als Dessert

**17 €**

**12 €**

**Dessert**

**Apfelküchle** mit Zimt und Zucker

Kugel Vanilleeis und Sahne

**8 €**

*Gastfreundschaft die gut tut.*

*Das Besondere:  
Heuwirts Schmankerlbuffet*

Jeden Freitag Abend gibt es das  
Schmankerl-Bufferet mit Spezialitäten  
aus der Allgäuer Heuküche.



**Rose**   
dr' hindr Wirt  
Mittelberg 1009 m

**Allgäuer Bergwiesen-Heusuppe**

mit Pfifferlingen und Kräutern  
geröstete Brotwürfele

**8 €**

**„ Bergler-Lendchen „**



Schweinelendchen mit gebratenen Zwiebeln, Speck (2)  
und Champignons, mit Allgäuer Bergkäs überbacken  
dazu in Heubutter geröstete Kartoffelbaunzen

**25 €**

**„Mittelberger Heuballen“**

Mövenpick-Eiscreme Walnuss  
Bergwiesenheulikör und Sahne

**9 €**

**Unser Tipp**

**Freitag ab 18 Uhr „Heuwirts Schmankerlbufferet“**

Mitte September bis Mai  
mit Bergwiesen-Heusuppe  
Saubuckel im Heu Eingemachtes Kalbfleisch  
Krautkrapfen Schweinsbratwürst Salate  
Apfel und Zwetschgenstrudel mit Heuvanillesoße  
Heuschnaps oder Heulikör  
Kinder bis 14 Jahre

**26 €**

**15 €**

In den Sommermonaten Grillabend  
Ende Mai bis Anfang September

<b>Allgäuer Bergwiesen-Heuschnaps</b>	39 % 2 cl	<b>4 €</b>
<b>Allgäuer Bergwiesen-Heulikör</b>	19 % 2 cl	<b>4 €</b>

*Gastfreundschaft die gut tut.*

## Dessert und Eis Kaffee und Tee

### Gemischtes Eis

Erdbeere-, Vanille-, Chocolate-Chips-Eis 4,5 **6 €**

### Gemischtes Eis mit Sahne

Erdbeere-, Vanille-, Chocolate-Chips-Eis 4,5 **7 €**

### „Mövenpick-Eisdessert“

Eiscreme „Maple Walnuss“  
 mit warmen Waldbeeren und Sahne **9 €**

### Eierlikörbecher

2 Kugeln Chocolat-Chips Eis mit Eierlikör und Sahne 4,5 **9 €**

1 kl. Kugel **Schöller Vanilleeis Erdbeereis** 1,11 **2 €**

1 kl. Kugel **Schöller Mövenpick Chocolate-Chips-Eis**

**Walnuss Eis,** 4,5 **Saison-Eiscreme** **2,5 €**

**Port. Sahne** **1,5 €**

**Für unsre kleinen Gäste Kindereisbecher** **5 €**

### „Kleines Früchtchen „

Erdbeereis Vanilleeis mit Früchten Himbeersoße 4,5

„Yakari“ Schokosoße Vanilleeis<sup>4,5</sup> Schokolinsen Sahne

„Eis Königin“ Vanilleeis Fruchtsoße Zuckerstreusel Sahne

**Apfel oder Zwetschenstrudel** **5 €**

mit Sahne **6 €**

mit Vanilleeis und Sahne **9 €**

**Tasse Bühler Kaffee** I. Qualität **3 €**

**Haferl Bühler Kaffee** I. Qualität **4,5 €**

aus frischgemahlenden Bohnen der Kaffeerösterei Bühler Oy

**Espresso** Dinzler Kaffee **2,5 €** Doppelt **4 €**

**Cappuccino** **4,5 €**

**Chococcino:** Schokolade mit Espresso und Milchschaum **4,5 €**

**Latte Macchiato** **4,5 €**

**Espresso-Macchiato** mit Milchschaum **3 €**

**Affogato** Doppelter Espresso mit 1 Kugel Vanillie Eis **5 €**

**Heiße Schokolade** mit Sahne **4,5 €**

**Tee mit Rum** **5 €**

**1 Glas Tee** „Ronnefeld Premium Tee Leaf Cup“

Darjeeling, Earl Grey, Green Dragon Lung Ching,

Refreshing Mint, Ayurveda Herbs & Ginger,

Rooibos Creme Orange, Sweet Berries, Kamille **3 €**

*Gastfreundschaft die gut tut.*

## Weine

### Unsere preiswerten Hausschoppen

1/4 | 6 €      0,1 | 3 €  
1 | Flasche      23 €

#### Heuchelberg Riesling

Halbtrocken Württemberg  
Süffig, Fruchtig mit feines Bukett

#### Bechtoldsheimer Petersberg

Scheurebe Kabinett  
weiß lieblich, feinfruchtig, süffig  
Weinhaus Ernst Bretz Reinhausen

#### Schwäbischer Landwein Rot

Trocken, kräftig Remstalkellerei

#### Weinzierl Grüner Veltliner

weißer Qualitätswein aus der Wachau  
kräftig-würzig, pfeffrig  
Winzer Krems, Sandgrube 13

#### Portugieser Weißherbst

Halbtrocken, angenehm süffig eher lieblich  
Qualitätswein, Pfalz

\*\*\*\*\*

### Für den großen Durst und zum Wein dazu empfehlen wir:

#### „Krumbach Wasser „

natürliches Mineralwasser aus dem Allgäu  
medium oder naturell

0,75 l      5,5 €  
0,25 l      2,5 €

\*\*\*\*\*

*Gastfreundschaft die gut tut.*

**Wein Offen 0,25 l und 0,1 l**

**Weißweine**

**Chardonnay Kellermeister privat**

Erzeugerabfüllung vom Winzer Kreams

Trocken, geschmeidig, ausgiebig vollmundig 13 %

**1/4 l 8 € 0,1 l 4 €**

**Oberbergener „Baßgeige“**

Grauer Burgunder, trocken, feines Aroma Baden

Kaiserstuhl 13 % Erzeuger Abfüllung WG Oberbergen

**1/4 l 8 € 0,1 l 4 €**

**Rivaner – Zur Schwane**

trocken – frisch angenehm süffige Art

Weingut „Zur Schwane „Franken 11,5 %

**1/4 l 8 € 0,1 l 4 €**

**Rose**

**Spätburgunder Weißherbst**

**Sasbachwalden „Alde Gott“**

trocken, fruchtig, rassig Qualitätswein Baden Ortenau 12,5 %

**1/4 l 7,5 € 0,1 l 4 €**

**Rotweine**

**Stromberg Heuchelberg Trollinger mit Lemberger**

Qualitätswein, Brackenheim Erz. Abf. WG Stromberg Zabergäu

halbtrocken, feinfruchtig, weich und süffig

das Original! 11,5 %

**1/4 l 7,5 € 0,1 l 4 €**

**Nonnenhorner „ Sonnenbichl**

„Spätburgunder trocken 14 %

feiner, delikater, duftiger Rotwein

**Weingut Peter Hornstein, Bay. Bodensee**

**1/4 l 8 € 0,1 l 4 €**

**Blauer Zweigelt**

Winzer Kreams, Sandgrube 13 12,5 %

trocken, kräftig ausgebaut, voller samtiger Qualitätswein, Österreich

**1/4 l 7 € 0,1 l 4 €**

**Pelisa Barbera d`Alba**

trocken, Kräftig, lebhaft, rubinrot 14,5 %

**Monchiero Carbone Piemont**

**1/4 l 9 € 0,1 l 5 €**

*Gastfreundschaft die gut tut.*

## Getränkekarte

### Bierspezialitäten von Allgäuer Brauhaus

<b>Fassbiere</b>	0,3 l 3,80 €	0,5 l	4,80 €
„Büble“ Bay.Hell vom Fass			
„Büble“ Urbayrisch Dunkel			
„Büble“ Edelweissbier Hefeweizen			
„Teutsch“ - Pils		0,3 l	4,00 €
<b>Flaschenbiere</b>			
„Alt - Kempter - Weiße“ Dunkles Weizenbier		0,5 l	4,80 €
„Büble Edelweissbier“ alkoholfrei Flasche		0,5 l	4,80 €
Radler (helles oder dunkles Bier mit Zitronenlimo)		0,5 l	4,50 €
Radler		0,3 l	3,50 €
„Russen“ Halbe (Weizenradler)		0,5 l	4,80 €
„Mohren“ (Hefeweizen mit Cola <sup>9</sup> )		0,5 l	5,00 €
Clausthaler „Classic“, alkoholfreies Bier Flasche		0,5 l	4,80 €

### Alkoholfreie Getränke

Pepsi-Cola <sup>1,9</sup>		0,2 l	3,50 €
Mirinda (Schwip Schwap Orange) <sup>1,3</sup>		0,2 l	3,50 €
Zitronenlimonade 7up		0,2 l	3,50 €
Spezi <sup>1,3,9,</sup>		0,2 l	3,50 €
Spezi, Pepsi-Cola, Mirinda, 7up <sup>1,3,9,</sup>		0,4 l	5,00 €
Pepsi-Cola Zero Zucker Flasche. <sup>1,9,11,12</sup>		0,33l	4,50 €
„Krumbach Wasser“ medium oder naturell Fl.		0,25 l	2,50 €
„Krumbach Wasser“ medium oder naturell Fl.		0,75 l	5,50 €
Tafelwasser		0,5 l	2,50 €
Tafelwasser		0,25 l	1,50 €
Glas Leitungswasser	0,25 l oder	0,5 l	1,50 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>3,10</sup> Tonic Water <sup>3,10</sup>		0,2 l	3,50 €
<b>Lindauer Fruchtsäfte</b>			
Landzunge Apfelsaft naturtrüb		0,25 l	3,50 €
Orangensaft, Roter Traubensaft			
Schwarzer Johannisbeer-Nektar oder Rhabarber		0,25 l	3,50 €
Apfelschorle		0,5 l	4,50 €
Saftschorle klein		0,25 l	3,20 €
Saftschorle groß		0,5 l	4,80 €

Zugelassene Stoffe nach Abs.1 der Konservierungsstoffverordnung

1 m.Farbstoff, 2 m. Konservierungsstoff(Pöckelsalz) 3 m.Antioxidationsmittel(Natriumsulfit o. Ascorbinsäure),  
 4 Verdickungsmittel, 5 Emulgator, 9 coffeinhaltig, 10 chininhaltig,11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine  
 Phenylalalinquelle

**Allergene:** Fragen Sie uns dazu, Sie können von uns dazu auch eine Karte mit den Allergenen erhalten!!!

*Gastfreundschaft die gut tut.*

## Flaschenweine 0,75 l

### **Rivaner – „Zur Schwane“** Franken

trocken – frisch angenehm süffige Art 12,5 %  
Erzeugerabf. Weingut „ Zur Schwane „ **22 €**

### **Grüner Veltliner Kremstal DAC Reserve**

Trocken, fruchtig-würziger Grüner Veltliner  
mit feinem, duftigem Pfeffer und viel Frucht  
nach Pfirsich und Beeren Winzer Krems 13,5 % **32 €**

### **NEU Bellone Bianco Lazio IGT Casale Del Giglio**

Weißweinspezialität aus dem Süden Roms Latium  
Trocken mit lebhafter Frucht-Säure-Balance 13,5 % **28 €**

### **Sasbachwaldener " Alde Gott "**

Spätburgunder Weißherbst, trocken, fruchtig, rassig  
Qualitätswein, Baden 12,5 % **24 €**

### **Nonnenhorner „ Sonnenbichl "**

Spätburgunder Rotwein, vollmundig,  
trocken, feiner, delikater, duftiger Wein 12 %  
Weingut Peter Hornstein, Bay. Bodensee **26 €**

### **Pelisa Barbera d`Alba**

- Piemont trocken, Kräftig, lebhaft, rubinrot 14 %  
Monchiero Carbone **26 €**

### **"Capitel San Rocco" Valpolicella Ripasso DOC**

Weingut Tedeschi Venetientrocken, würzig,  
eine Spezialität, sehr gehaltvoll auf den Traubenschalen  
des Amarone (Ripasso) 14,5% **33 €**

### **NEU Madreselva Casale Del Giglio 2018**

Trocken, Tiefdunkles Rubinrot, intensive Aromen reifen Weichsel  
und Kirschmarmelade, am Gaumen voll mit gutem Körper,  
perfekt eingebundenes Tannin, fruchtig, balsamischer Abgang  
Lazio Latium Italien 14,5 % **34 €**

*Gastfreundschaft die gut tut.*

## Aperitif

<b>Glas „Rose“ Frizzante</b> rosè Zweigelt	<b>0,1 l 4,5 €</b>
<b>Glas „Fränzi“</b> Schaumwein Castell	<b>0,1 l 4,5 €</b>
<b>Glas Rosen-Sekt Fränzi mit Rosensirup</b>	<b>0,1 l 6 €</b>
<b>„Hugo“</b>	<b>7,5 €</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>7,5 €</b>
<b>Lillet mit Wildberry</b>	<b>7,5 €</b>
<b>Burschik's Vermouth</b> mit Tonic Water	<b>7,5 €</b>
<b>Gin Tonic</b>	<b>7,5 €</b>
<b>Campari Orange</b>	<b>7 €</b>
<b>Cherry Sandeman</b> Medium Dry 5 cl	<b>6 €</b>

## Schnäpse

<b>Allgäuer Bergwiesen-Heuschnaps</b>	39 %	2 cl	<b>4 €</b>
<b>Bergwiesen-Heulikör</b>	19 %	2 cl	<b>4 €</b>
<b>Allgäu-Obstler</b> Straub Bodensee	38 %	2 cl	<b>3 €</b>
<b>Roner Williams</b> mit Birne	40 %	2 cl	<b>4 €</b>
<b>Allgäuer Gebirgs-Enzian</b> Turra	38 %	2 cl	<b>3,5 €</b>
<b>Wildsautropfen</b> Waldhimbeere	36 %	2 cl	<b>3 €</b>
<b>Kirschbrand</b> Weingut Hornstein	40 %	2 cl	<b>4 €</b>
<b>Mirabellenbrand</b> Weingut Hornstein	40 %	2 cl	<b>4 €</b>
<b>Besoffene Marille</b>			
Marillenlikör mit Frucht	19 %	2 cl	<b>4 €</b>
<b>Weinbrand Asbach Uralt</b>	40 %	2 cl	<b>4 €</b>
<b>Cognac " Remy Martin "</b>	40 %	2 cl	<b>6 €</b>
<b>Chivas Regal</b> Scotch Whisky	43 %	2 cl	<b>5 €</b>
<b>Underberg</b>	44 %	2 cl	<b>4 €</b>
<b>Jägermeister</b>	35 %	2 cl	<b>4 €</b>
<b>Fernet Branca</b>	42 %	2 cl	<b>4 €</b>
<b>Ramazotti</b>	30 %	2 cl	<b>4 €</b>
<b>Eierlikör</b>	20 %	2 cl	<b>3 €</b>
<b>Kirschlikör</b>	28 %	2 cl	<b>3 €</b>
<b>Frangelico</b> , Nußlikör-Piemont	19 %	2 cl	<b>4 €</b>

*Gastfreundschaft die gut tut.*

## Suppen

<b>Fleischbrühe mit Hausgemachte Leberspätzle</b>	<b>5 €</b>
<b>Hausgemachte Flädle</b>	<b>5 €</b>
<b>Hausgemachte Backspätzle</b>	<b>4,5 €</b>
<b>Allgäuer Käsrahmsuppe mit Brotwürfel und Schnittlauch</b>	<b>8 €</b>

## Hauptgerichte

<b>Gemüseteller-Hähnchenbrust Bunter Gemüseteller</b> mit gebratenem Hähnchenbrustfilet dazu Kräuterbutter	<b>19 €</b>
<b>„Metzger-Kotelett „</b> Schweinskotelett gebacken dazu bunter Kartoffelsalat	<b>19 €</b>
<b>„Käseröster –Appenzeller Art “</b> Gemischte Filetstreifen in Champignons-Käsrahmsoße mit Schinkenwürfeln* (2) und gerösteten Brotwürfele, mit Käse überbacken, hausgemachtes Kartoffelrösti	<b>24 €</b>
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art „</b> mit Pommes frites	<b>19 €</b>
<b>Schweineschnitzel “ Berner Art “</b> mit Rahmchampignons, Schinken (*2) und Käse überbacken, dazu Pommes frites	<b>21 €</b>
<b>“ Wildpfeffer “</b> Wildragout mit grünem Pfeffer, mit Champignons, Speck (2) und Trauben garniert hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren (11)	<b>22 €</b>
<b>Spinatknödel</b> mit frischen Egerlingen in Rahm mit Kräutern	<b>15 €</b>

\*\*\*\*\*

<b>1 Salatteller vom Büffet</b>	<b>8 €</b>
<b>1 kleiner Salat vom Büffet</b>	<b>6 €</b>

Kleine Portion abzüglich 1 € Umbestellung/Beilagen Änderung 1,5 €

*Gastfreundschaft die gut tut.*