

Willkommen im Gasthaus Belfort

Schnitzel wie früher – nur mit kroatischem Update.

Viele kennen das Belfort noch für gutes Schnitzel - heute tun wir das wieder.

Ein Ruf, der gebrutzelt hat, bevor man das Gasthaus überhaupt betreten hatte. Heute stehen wir – **die Familie Cuturic** – am Herd.

Kroaten mit Leidenschaft, Geschmack und dem festen Ziel,
diesen Ruf mit Herz und Hand wieder aufleben zu lassen.

Wir halten Herr Wolfgang Neumaier's Schnitzel-Tradition in Ehren.

Wir kochen nicht einfach nach – wir machen weiter.

Und manchmal, wenn's in der Küche so richtig zischt, glauben wir:

Er würde schmunzeln und sagen, „Des passt.“

Ob du wegen dem Geschmack von damals kommst
oder einfach etwas Echtes genießen willst –

bei uns treffen Erinnerung und Kroatien auf dem Teller zusammen.

Ebenso bieten wir reichlich Platz für:

Geburtstag, Hochzeit, Taufe oder „endlich geschieden“ –

was auch immer du zu feiern hast: Wir liefern Raum, Geschmack und den Beweis,
dass man Feste nicht nur feiern, sondern auch gut essen kann.

Sommerzeit auf der Terrasse

Wenn die Tage länger werden, wird's bei uns draußen noch gemütlicher.

Auf unserer Terrasse erwartet dich nicht nur gutes Essen,
sondern auch ein bisschen Urlaubsgefühl – mitten in Kaufbeuren.

Gasthaus Belfort

Mindelheimer Straße 35 · 87600 Kaufbeuren

 **08341 / 71 53 925**

Öffnungszeiten:



11:30 – 14:00 Uhr & 17:30 – 22:30 Uhr

Warme Küche:



11:30 – 14:00 Uhr & 17:30 – 21:30 Uhr

Ruhetage: Montag & Dienstag

Auf Anfrage öffnen wir unser Gasthaus auch außerhalb der regulären Zeiten –
für eure Feierlichkeiten, Gruppen oder besondere Momente.

Sprechen Sie uns gerne an.

Sie sind mit einem Lächeln gegangen –
wir sind mit einem guten Gefühl geblieben.

Denn genau dafür machen wir das alles.—

Ihr **Belfort Team** · Hvala

Unsere Monatskarte

Allgäuerteller 19,90

Zartes Schweinefilet in Pilzrahmsoße, dazu hausgemachte Käsespätzle und knackiger Salat vom Buffet

Hausschnitzel 20,90

Paniert, gefüllt, geliebt: Schweineschnitzel mit Schafskäse, dazu Djuvec-Reis und Salat vom Buffet.
Ein Schnitzel, das mehr kann.

Surf'n Turf 31,90

Rumpsteak (250 g) trifft Garnelen – auf Bratkartoffeln, begleitet vom Salatbuffet. Land trifft Meer. Alle satt.

Putensteak vom Grill 19,90

Zart gegrillt, mit Ofenkartoffel und Salat vom Buffet.
Wer sagt, gesund geht nicht lecker, kennt uns nicht.

Cevapcici wie bei Mama

Nach traditioneller Art

Vom Kalb im Fladenbrot,	5 Stück	13,90
mit Schmand, Ajvar & Zwiebeln	10 Stück	16,90
Kein Schwein drin. Versprochen.	15 Stück	19,90

Mama schaut genau.

Lammkrone 25,90

Fein gegart, auf Bratensoße, mit Bratkartoffeln & Salat vom Buffet.
Ein kleiner Ausflug in die feine Küche – ohne Anzugpflicht.

Mediterranes Rumpsteak 28,90

Rumpsteak auf Rucolabett, mit Parmesan, Bratkartoffeln & Salat.
Weckt Urlaubsgefühle – auch bei Regen.

Flambiertes Lendensteak 29,90

Tischflambiert! Dazu Tempura-Gemüse und Salat vom Buffet.
Feuer am Tisch, Freude im Gesicht.

Zu jedem Hauptgericht gibt's a frisches Salatbüffet – einmalig, aber guat!

Diese Karte enthält Spuren von hausgemachtem Stolz, feinem Humor und einer gewissen Wiederholungsgefahr.
Fragen Sie nach unserem Hausschnaps – er vergisst nichts. Sie schon. Spätestens beim zweiten.



Aperitifs

Valmarone Prosecco ^N	0,10l	3,90	Moët & Chandon Brut Impérial ^N	0,75l	59,00
Ein frischer, feinperliger Prosecco mit leichter Fruchtnote	0,75l	22,90	Edler Champagner mit feiner Struktur und eleganter Frische für besondere Anlässe und gesellige Runden		
Campari Spritz ³	0,25l	5,40	Venezianer ^{2,3,N}	0,25l	5,40
Der herbe Aperitif – pur, mit Orange oder Soda			Venezianisch-fruchtig – sonnig und leicht		
Aperol Spritz ^{2,3,N}	0,25l	5,40	Lillet Wild Berry ^{2,3,N}	0,25l	5,90
Italienischer Klassiker – bittersüß & erfrischend			Fruchtig-prickelnd mit Beerenaroma		
Crodino Spritz ^{2,3,N}	0,25l	5,20	Hugo ^{3,9,N}	0,25l	5,90
Bitter-süßer Aperitifgenuss ganz ohne Alkohol			Holunderblüte, Minze, Limette & Prosecco		
Sarti Spritz ^{2,3,N}	0,25l	5,40	Mugo ^{3,9,N}	0,25l	5,20
Fruchtiger Spritz mit mediterranem Flair			Die alkoholfreie Variante des Hugo – frisch, blumig & leicht		



Suppen

Tagessuppe

4,90

Mal sämig, mal klar – aber immer heiß,
hausgemacht & mit Liebe serviert



Vorspeisen

Bruschetta (3 Stück)^{4a}

5,90

Knuspriges Brot küsst Tomate, Knoblauch & Basilikum
mediterrane Liebe auf den ersten Biss

Gegrillte Paprika mit Schafskäse^{6,9,I}

10,90

Knackig, würzig, cremig – wie ein kleiner Sommerurlaub in der Pfanne

Scampi vom Grill (3 Stück)^{Aa,C,I}

14,50

Zart, aromatisch und mit genug Knoblauch, um Vampire fernzuhalten. Dazu frisches
Knoblauchbrot

Vorspeisenteller (p.P.)^{Aa,C,I}

15,90

Pršut vom Onkel (weil's halt besser schmeckt), kroatischer Puda-Sir & Weißbrot –
Urlaubserinnerungen inklusive

Schmankerl aus der Pfanne

Schnitzel „Wiener Art“ ^{Aa,K}		16,90
Goldbraun gebraten, ganz klassisch –	von der Pute	18,90
so wie’s Oma schon wusste, nur ohne ihre Schürze	vom Kalb	20,90
Mit Pommes und frischem Salat vom Buffet		
Allgäuer Schnitzel ^{3,6,9,16,Aa,K,I}		18,50
Schnitzel Natur, überbacken mit Vorderschinken & Käse –		
so schmeckt’s halt im Allgäu. Mit Pommes & Salat vom Buffet – lieber deftig als langweilig		
Cordon Bleu ^{3,6,9,16,Aa,I}		19,90
Schnitzel mit Geheimversteck: gefüllt mit Vorderschinken & Käse –		
außen knusprig, innen Herzschnitzel. Dazu Pommes & Salat vom Buffet –		
der Klassiker im Sonntagsanzug		
Zigeunerschnitzel ^{6,9}		16,90
Knusprig gebraten mit pikanter Paprikasoße – würzig, deftig,	von der Pute	18,90
und wie gemacht für den kräftigen Appetit. Pommes & Salat vom		
Buffet inklusive – tanzt nicht nur am Teller, sondern auch auf der Zunge.		
Rahmschnitzel ^{Aa,I,K}		16,90
Saftiges Schnitzel mit cremiger Champignonsoße –	von der Pute	18,90
das Comfort Food für graue Tage und gute Laune.		
Dazu Eierspätzle & Salat vom Buffet – wie bei Muttern, nur mit Service.		
Filettopf ^{Aa,I,K}		19,90
Zarte Schweinefilet-Medaillons auf Champignonrahm – ein Pfannenschatz		
für Genießer, mit Eierspätzle & Salat vom Buffet – warm, rund & g’schmackig.		
Belfort-Teller ^{Aa,I,K}		22,90
Kalbsmedaillons auf cremiger Soße, dazu Röstkartoffeln –		
unser Aushängeschild am Teller. Salat vom Buffet? Selbstverständlich.		
Allgäuer Käsespätzle ^{3,6,9,16,Aa,K,I}		14,90
Pfannenglück für Vegetarier – mit würzigem Käse & Röstzwiebeln,		
dazu frischer Salat vom Buffet		

Zusatzstoffe

1. mit Süßungsmittel. 2. chininhaltig. 3. mit Farbstoffen. 4. koffeinhaltig. 5. mit Taurin. 6. mit Antioxidationsmittel. 7. mit Phosphat. 8. mit Milcheiweiß. 9. mit Konservierungsstoffen. 10. gewachst. 11. Schwefeldioxid. 12. geschwärzt. 13. enthält eine Phenylalaninquelle. 14. mit Geschmacksverstärker. 15. gekochter Vorderschinken. 16. hergestellt aus zerkleinertem Fleisch. 17. Stabilisator



Vom Lavasteingrill

Belfortsteak^{B,I,K} 28,90

Mit der vermutlich besten Soße zwischen Kaufbeuren und Hawaii – so gut, dass selbst das Steak kurz innehält. Dazu ganz nach Gusto: Bratkartoffeln, Pommes oder Ofenkartoffel & unser Salatbuffet

Lendensteak^{6,9,D} 26,90

Für echte Grillversteher: auf den Punkt gebraten, mit grünen Bohnen, Pommes & Salat vom Buffet – kräftig, kernig, köstlich

Pfeffersteak^{3,6,9} 27,90

In einer Cognac-Pfeffersoße, so unverschämt gut, dass du's am liebsten trinken würdest – dazu Rösti, Bohnen & Salat

Lustiger Kroate^{3,6,9,16} 22,90

Rinderlende mit Schinken & Käse gefüllt – charmant zubereitet vom „lästigen Kroaten“. Dazu Djuvecreis, Pommes & Salat vom Buffet

Zwiebelrostbraten^{3,6,9} 25,90

Allgäuer Klassiker deluxe – auf kräftiger Bratensoße, mit Röstzwiebeln, Käsespätzle & Salat. Mehr Heimat geht nicht

Unsere Steaks sind wie gute Witze – manchmal medium, aber nie schlecht.



Fischspezialitäten

Tintenfisch vom Grill^{C,I} 18,90

Direkt aus der Adria, am Grill veredelt – dazu Bratkartoffeln & Salat vom Buffet. Mediterranes Fernweh gratis dazu

Zanderfilet^I 20,50

Zart gegrillt auf zitroniger Soße – mit Salzkartoffeln, grünen Bohnen & Salat vom Buffet. Schlicht, fein, einfach wow

Scampi vom Grill^{C,I} 25,90

Die Topmodels unter den Meeresfrüchten – mit Butterreis, Tatarsoße & Salat. Knuspern ausdrücklich erlaubt

Scampi & Zanderfilet^{C,I} 26,90

Das Dreamteam vom Grill: für alle, die Fisch wollen, aber bitte doppelt! Mit Salzkartoffeln, Tatarsoße & Salat



Grillspezialitäten vom Lavasteingrill

Cevapcici ^{9,16,Aa,G}	16,90
Herzhaft gegrillte Hackfleischröllchen – so gut, dass sie fast schon beleidigt wären, wenn man Sie nicht bestellt. Mit Djuvecreis, Pommes Frites & Salat vom Buffet	
Raznici-Spieße ^{9,Aa}	16,90
Zwei Spieße vom Grill – außen Röstaromen, innen Saft. Dazu Djuvecreis, Pommes & einmalig Salat vom Buffet	
Pola-Pola („Halb-Halb“) ^{9,16,Aa,G}	17,90
Ein Fleischspieß & vier Cevapcici – die kroatische -Variante vom Yin & Yang. Mit Djuvecreis, Pommes & Buffet-Salat	
Pljeskavica (Hacksteak) ^{6,9,16,Aa,G}	19,90
Würziges Grillhacksteak mit Schafskäse gefüllt – das Lieblingsgericht aller, die sagen: „Nur Salat ist Mord.“ Dazu Djuvecreis, Pommes & Salat vom Buffet	
Zigeunerspieß ^{9,Aa}	19,90
Zwei Medaillons: von der Rinder- & Schweinelende – vereint auf einem Spieß, begleitet von Grillgemüse, Djuvecreis, Pommes & Salat vom Buffet. Fleisch trifft Gemüse – und beide gewinnen	
Mix-Grill-Teller ^{9,16,Aa,G}	19,90
Raznici, Leber, Pljeskavica & Medaillon – mehr Kroatien auf dem Teller geht kaum. Djuvecreis, Pommes & Salat vom Buffet dürfen natürlich nicht fehlen	
Leber „Dalmatinischer Art“ ^{9,16,Aa}	14,90
Herzhaft, traditionell & mit Röstzwiebeln serviert – genau wie's der dalmatinische Onkel mag. Dazu Bratkartoffeln & Salat vom Buffet	
Hausplatte (ab 2 Personen) ^{9,16,Aa,G}	pro Person 20,90
Ein Grillfest auf dem Tisch: Raznici, Cevapcici, Schweinemedallions, Leber, Schnitzel „Wiener Art“ & Rinderlende. Dazu Djuvecreis, Pommes & Salat vom Buffet – perfekt zum Teilen... oder auch nicht	

**Unsere Speisen brauchen ihre Zeit – denn was aus dem Herzen kommt,
darf nicht aus der Mikrowelle sein.**



Für den kleinen Hunger

Ob Junior, Senior oder „nur kurz auf der Durchreise“ – hier wird keiner hungrig heimgehen!

Schnitzel „Wiener Art“ ^{Aa,K}	13,90
Goldbraun gebraten, ganz klassisch –	von der Pute 14,90
so wie's Oma schon wusste, nur ohne ihre Schürze	vom Kalb 16,90
Mit Pommes und frischem Salat vom Buffet	
weil klein essen nicht heißt, klein genießen	
Eierspätzle mit Soße ^{Aa,I,K}	6,90
Hausgemachte Spätzle in Champignonrahm –	
auch ohne Fleisch eine runde Sache (und das nicht nur optisch)	
Pommes Frites ^{Aa}	5,90
Kartoffeln im goldenen Knuspermantel – das Einzige, was bei uns freiwillig baden geht	
Cevapcici (3 Stück) ^{9,16,Aa,G}	13,90
Kleine Röllchen mit großem Temperament –	
dazu Djuvecreis, Pommes & Salat vom Buffet. Scharf im Geschmack, sanft in der Größe	
Raznici (1 Spieß) ^{9,Aa}	13,90
Ein Spieß, der nicht lang fackelt – mit Pommes, Djuvecreis & Buffet-Salat.	
Für Grillfreunde mit Platz fürs Dessert	
Pola-Pola („Halb-Halb“) ^{9,16,Aa,G}	14,90
Raznici trifft Cevapcici – ein Duo, das sich gefunden hat.	
Pommes, Djuvecreis & Buffet-Salat? Selbstverständlich!	
Zigeunerschnitzel „klein & fein“ ^{6,9}	14,90
Die kleine Portion mit der großen Würze – in Paprikasoße gebadet,	
mit Pommes & Buffet-Salat auf Tauchstation	
Rahmschnitzel ^{Aa,I,K}	14,90
Schnitzel in sämigem Champignonrahm Eierspätzle & Buffet-Salat inklusive.	
Gönn dir was, auch wenn's „nur“ klein ist!	
Allgäuer Käsespätzle ^{3,6,9,16,Aa,K,I}	12,90
Spätzle, Käse & Röstzwiebeln – mehr braucht's nicht zum Glück.	
Außer vielleicht noch den Salat vom Buffet (is auch dabei)	

Allergene:

A. Gluten haltige Getreide/-Erzeugnisse (a. Weizen. b. Roggen. c. Gerste. d. Hafer. e. Dinkel. z. f. Karnut. g. Hybridstämme). B. Sellerie/-Erzeugnisse. C. Krebstiere/-Erzeugnisse. D. Lupine/-Erzeugnisse. E. Sesam/-Erzeugnisse. F. Fisch/Erzeugnisse. G. Senf/-Erzeugnisse. H. Erdnüsse/-Erzeugnisse. I. Milch/-Erzeugnisse (inkl. Laktose). J. Schalenfrüchte (Nüsse)- Erzeugnisse (a. Mandel. b. Haselnuss. c. Walnuss. d. Cashew. e. Pekannuss. f. Paranuss. g. Pistazie. h. Macadamianuss o. i. Queensland Nuss). K. Eier/-Erzeugnisse. L. Weichtiere/-Erzeugnisse. M. Soja/-Erzeugnisse. N. Sulfite.



Frisch & Bunt – Unsere Salate

Beilagensalat	4,80
Vom Salatbuffet – klein, aber oho. Für alle, die Gemüse lieber vor dem Fleisch essen.	
Fitnesssalat	13,90
Ein bunter Salatteller mit würzig gebratenen Putenbruststreifen – macht satt und ein gutes Gewissen gleich mit.	
Salatteller „Nizza“^{12,I,F}	14,90
Mediterraner Klassiker mit Thunfischfilet, Ei, Zwiebeln & Oliven – schmeckt wie Urlaub auf dem Teller, aber ganz ohne Sonnenbrand.	
Salatteller „Belfort“^{c,I}	15,90
Bunte Blattsalate mit gegrillten Scampi – leicht, edel und trotzdem ziemlich g'schmackig.	



Süßer Abschluss

Gemischtes Eis mit Sahne^{3,9,I}	4,80
Erdbeer-, Schoko- & Vanilleeis – der Klassiker, der bei keinem Familientreffen fehlt.	
Coup Dänemark^{3,9,I}	6,80
Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße & Sahne – skandinavischer Eisgenuss, ganz ohne Elch.	
Belfortcocktail^{3,9,4,I}	4,80
Espresso, Eierlikör & Sahne – klingt wild, schmeckt nach „Nur noch einen, bitte!“	
Heiße Liebe^{3,9,I}	7,20
Vanilleeis trifft heiße Himbeeren – ein Dessert wie ein erster Kuss.	
Kaiserschmarren (ohne Rosinen)^{1,6,9}	10,90
Locker, luftig & mit Apfelmus serviert – der süße Gipfel österreichischer Gastfreundschaft.	
Espresso Affogato^{3,4,9,I}	4,20
Vanilleeis badet in heißem Espresso – klingt nach Italien, schmeckt nach Mehr.	
Apfelküchle mit Vanilleeis & Sahne^{3,9,I}	6,90
Knusprig, fruchtig & mit Suchtgefahr – so schmeckt Omas Küche auf Dessert-Niveau.	

Kalorien zählen wir hier nicht – wir wiegen in Glücksmomenten.



Mittwoch ist Schnitzeltag!

Nicht an Feiertagen – da haben unsere Schnitzel frei.

Wer sagt, man kann Glück nicht panieren, hat unser Schnitzel noch nicht probiert.

Schnitzel „Wiener Art“ ^{Aa,K,I}	12,90
Goldbraun, resch & aus der Pfanne – mit Pommes & Salat vom Buffet. Einfach, ehrlich, gut.	
Schnitzel „Wiener Art“ mit Loch ^{Aa,K,I}	13,90
Für Neugierige & Mutige: Ein Überraschungs-Loch im Schnitzel. Was drin ist? Wird nicht verraten. Pommes & Salat inklusive.	
Putenschnitzel „Mailänder Art“ ^{3,6,9,16,Aa,K,I}	14,90
Überbacken mit Tomate & Mozzarella – italienische Grüße vom Grill, serviert mit Pommes & Salatbuffet	
Rahmschnitzel ^{3,6,9,16,Aa,K,I}	13,90
Schnitzel badet in Champignonrahmsauce – zum Auftunken fast zu schade. Mit Eierspätzle & Salat	
Zigeunerschnitzel ^{3,6,9,16,Aa,K,I}	13,90
Scharfmacher mit Herz: Schnitzel in pikanter Sauce, dazu Pommes & Salat – ganz ohne Klischees, dafür mit Geschmack	
Allgäuer Schnitzel ^{3,6,9,16,Aa,K,}	15,50
Schnitzel Natur, überbacken mit Schinken & Käse – damit's richtig schmatzt! Pommes & Salatbuffet inklusive	
Jägerschnitzel ^{3,6,9,16,Aa,K,I}	13,90
Vom Hasen das Leibgericht – mit deftiger Bratensoße, Champignons, Eierspätzle & Salat. Wild gut!	
Hawaii-Schnitzel ^{3,6,9,16,Aa,K,}	15,50
Schnitzel mit Schinken, Käse & Ananas – schmeckt wie Urlaub, aber mit Messer & Gabel. Pommes & Salat mit dabei	
Belfort-Schnitzel ^{Aa,K,I}	14,90
„Wiener Art“ mit unserer legendären Soße – so gut, die hat ein eigenes Fanclub-Shirt. Dazu Bratkartoffeln & Salat	
Cordon Bleu ^{3,6,9,16,Aa,K,}	15,90
Gefüllt mit Schinken & Käse – außen kross, innen geschmolzen. Mit Pommes & Salat vom Buffet – passt schon!	

Beilagenänderung? Geht klar – nur bei Extrawünschen kann's a bisserl was kosten.

Mittagskarte

Gültig Mittwoch bis Freitag von 11:00 bis 14:00 Uhr (außer an Feiertagen)

Klein, fein, schnell & deftig – so schmeckt der Mittag bei uns!

Belfortspieß^{Aa,G,I} 12,90

Schweinelenochen mit Grillgemüse auf einem Spieß –
der Spieß des Vertrauens. Dazu Pommes, Djuvecreis & Salat vom Buffet

Leber vom Grill^{9,16} 10,50

Zart gegrillt & mit Liebe serviert – über unsere Köchin sagt Man:
„Wenn Sie was kann, dann das!“ Dazu Djuvecreis & Salat vom Buffet

Schnitzel mit Loch^{Aa,K,I} 13,90

Für die Neugierigen: Ein Schnitzel mit „Geheimnis“.
Drunter, drüber – aber immer mit Pommes & Salat vom Buffet

Trio vom Grill^{Aa,G,9,16} 13,50

Cevapcici, Schweinemedallion & Leber –
das Dreigespann für Grillfans.
Mit Djuvecreis & Salat – dreifach gut, einmalig satt

Holzfällersteak^{9,Aa} 13,50

Schweinehals wie er im Buche steht –
mit Bratkartoffeln & Salat. Für alle,
die am Vormittag schon viel geschuftet haben (oder so tun)

Currywurst^{Aa,I,K} 9,90

Hausgemachte Soße mit Pfiff – nicht aus der Tube, sondern aus dem Herzen.
Mit Pommes & Salat vom Buffet. Und ja, extra scharf geht auch

**Wer hier satt rausgeht, hat's richtig gemacht. Wer mit Hunger geht,
war vermutlich nur auf der Toilette.**

Alle Gerichte inkl. Salat vom Buffet – wie immer gilt: Einmal schöpfen, aber gern mit Begeisterung!

Kaffee & Tee

Von Julius Meinl. Gemahlen vom schönsten Italiener im Haus. (Ja, wirklich – fragen Sie ihn ruhig.)

Espresso ⁴ 2,20

Kurz. Stark. Wach.

Der kleine Schwarze, der mehr kann als manche Reden.

Espresso Macchiato ^{4,l} 2,50

Ein Verlängerter mit Charakter – kurz, kräftig und mit einem frechen Klaps Milchschaum obendrauf. Kein Milchbad, eher ein Handzeichen.

Doppelter Espresso ⁴ 2,90

Weckt Tote. Für alle, die sich nicht mit halben Sachen zufriedengeben.

Cappuccino ^{4,l} 3,00

Milchschaum trifft Espresso – ein Date mit Stil.

Löffel optional, Genuss Pflicht.

Milchkaffee ^{4,l} 3,30

Groß, weich, warm. Fast wie eine Umarmung mit Koffein.

Für Zärtliche mit Koffeinbedarf.

Latte Macchiato ^{4,l} 3,50

Schicht für Schicht ein Lifestyle-Statement. Sieht gut aus. Schmeckt auch so.

Glühwein 3,50

Der Winterklassiker – auch bei Stimmung unter null Grad.

Enthält Zimt, Wärme und mindestens ein „Ach, ist das gemütlich!“

Tee aus Wien

Vom Haus Julius Meinl. Für stille Momente und große Tassen.

Alle Sorten je 2,90€

- Ceylon English Breakfast Blend
- Kräuter Tee Ingwer-Zitrone
- Assam Indian Blend
- Früchtezauber
- Green Fresh Zitrone
- Grüner Tee Jasmin
- China Green Pure
- Weißer Tee Pfirsich
- Earl Grey Traditional Blend
- Darjeeling Queen's Blend
- Rooibos Vanille-Karamell
- Kräuter-Symphonie
- Bio Minze erfrischend
- Kamillentee
- Wildkirsche
- Erdbeer-Rhabarber Garten

Ob wach, weich, wild oder wohltuend – der Tee weiß, was du brauchst, noch bevor du's aussprichst.

Alkoholfreie Getränke

Frische Vielfalt, die mehr kann als Durst löschen

Tafelwasser	0,20l	2,50
Spritzig	0,40l	3,50
Die Klassiker aus der Glasflasche	0,33l	3,70
Coca-Cola ^{3,4} · Mezzo-Mix ^{3,4,6} · Fanta ^{3,4} · Sprite ^{3,4} · Cola Zero ^{1,3,4,13} · Fifty-Fifty ^{3,4,6}		
Coca-Cola^{3,4} & Mezzo-Mix^{3,4,6}	0,40l	4,30
die zwei Großen unter den Klassikern.		
Fuze Tea^{1,3,4,13}	0,30l	3,60
Tee, der cool sein will – und es auch ist. In Pfirsich oder Zitrone		
San Pellegrino	0,25l	2,70
Italienisch perlt's einfach besser	0,75l	5,20
.		
Allgäuer Alpenwasser Naturell	0,25l	2,70
Regional. Klar. Erfrischend wie ein Gebirgsbach.	0,50l	3,90
	0,75l	5,20
Schweppes^{2,6}	0,20l	2,90
Die elegante Seite der Erfrischung – herb, spritzig, charakterstark. Bitter Lemon · Tonic · Russian Wild Berry		
Säfte	0,20l	3,40
Direktsaft vom Hause Franz Josef Rauch	0,40l	4,40
Apfel, Orange, Maracuja, Mango, Johannisbeere, Traube, Holunderblüte		
Schorle	0,20l	3,20
Saftschorle vom Hause Franz Josef Rauch	0,40l	4,20
Apfel, Orange, Maracuja, Mango, Johannisbeere, Traube, Holunderblüte		
Teinacher Genuss-Limonaden	0,33l	3,60
Erfrischung in ihrer schönsten Form – fruchtig, ausgewogen, zeitgemäß. Zitrone · Apfel-Johannisbeere · Mango-Maracuja-Orange · Rhabarber-Mirabelle · Johannisbeer-Holunder · Orange-Mandarine		
Red Bull^{1,3,4,6,13}	0,25l	3,80
Flügel nicht garantiert. Aber sehr wahrscheinlich.		

BIERSPEZIALITÄTEN DER AKTIENBRAUEREI KAUFBEUREN

Frisch vom Fass

Falkensteiner Kellerbier naturtrüb	0,30l	3,50	0,50l	4,40
Aktien Hell „das Blaue“	0,30l	3,50	0,50l	4,40
Hefeweizen „Anno 25“	0,30l	3,50	0,50l	4,50
Radler	0,30l	3,50	0,50l	4,40
Cola-Weizen	0,30l	3,50	0,50l	4,50
Russ	0,30l	3,50	0,50l	4,50

FLASCHENBIERE

Aktien Pils	0,33l	3,90		
Heineken	0,33l	3,90		
Halb-Stark (dunkles Radler mit Limette)	0,33l	3,90		
Dunkles Weizen „Steingarden“			0,50l	4,50
Leichtes Weizen „Kaiser Maximilian“			0,50l	4,50
ISO Weizen (alkoholfrei)			0,50l	4,50
Dunkles Bier „Urbayrisch“			0,50l	4,50
Alkoholfreies Bier von der ABK			0,50l	4,50
Goaß - süß oder sauer			0,50l	4,90
Aktien Hell „das Blaue“			0,50l	4,40

Manche schreiben Gedichte. Wir servieren sie – in 0,5l.

WEISSWEINE

Pinot Sivi ^N	0,10l	3,00
Prädikatswein mit reichhaltigen Fruchtaromen, frisch und leicht mit ausgewogener Säurestruktur.	0,25l	5,90
trocken	1,00l	19,90
Grasevina ^N	0,10l	3,00
Der Bestseller aus Kroatien – goldgelb, fruchtig und mineralisch mit knackiger Säure.	0,25l	5,90
Vielseitiger Begleiter zu Fleischgerichten. leicht mit ausgewogener Säurestruktur.	1,00 l	19,90
trocken		
Traminac ^N	0,10l	3,00
Ausgeprägte Aromatik, am Gaumen reich,, komplex und kraftvoll – mit angenehmer Süße.	0,25l	5,90
süßlich	0,75l	18,90
Rosé ^N	0,10l	3,00
Intensive Fruchtaromen von Himbeere und Erdbeere - mit frischem Abgang, der nach mehr schmeckt.	0,25l	5,90
trocken	0,75l	18,90
Laški Riesling ^N	0,10l	3,00
Frisch & rassig mit Aromen von Grapefruit, Zitrus und feiner Honignote –	0,25l	5,90
ausgewogen mit floraler Eleganz	0,75l	18,90
halbtrocken		
Grüner Veltliner ^N	0,10l	3,00
frisch, würzig, österreichisch. Mit feiner Pfeffernote, Zitrusfrische und lebendiger Säure ein echter	0,25l	5,90
Charmeur zu leichten Speisen oder einfach solo.	1,00 l	19,90
trocken		

Ein Schluck wie ein Kurzurlaub – sonnig, leicht und mit der Herzlichkeit Kroatiens serviert.
Živjeli!

ROTWEINE

Plavac ^N	0,10l	3,00
Ein vollmundiger Klassiker aus Süd-Dalmatien –	0,25l	5,90
kräftig, dunkel, mit Aromen von Kirsche, Brombeere und Gewürzen.	1,00l	19,90
trocken		

Dalmatiner ^N	0,10l	3,00
Tiefrot, lieblich und mit Noten von roten Früchten –	0,25l	5,90
Schokolade und mediterranen Gewürzen –	1,00l	19,90
ideal zu Käse & Fleischgerichte		
halbtrocken		

Frankovka (Blaufränkisch) ^N	0,10l	3,00
Intensiv, harmonisch & mit samtigen Tanninen –	0,25l	5,90
ein eleganter Wein mit Reifepotenzial	0,75l	18,90
ideal zu Käse & Fleischgerichte		
trocken		

Zweigelt ^N	0,10l	3,00
Filigraner Trinkfluss und feine Struktur –	0,25l	5,90
leicht, aber mit Charakter. Vielseitiger Speisenbegleiter	0,75l	18,90
ideal zu Käse & Fleischgerichte		
trocken		

Merlot ^N	0,10l	3,00
weich, fruchtig, charmant.	0,25l	5,90
Mit Noten von dunklen Beeren und einem Hauch Schokolade.	1,00l	19,90
Schokolade. Rund im Geschmack, ideal zu Fleisch & guter Laune.		
trocken		

Weinschorle (weiß, rosé oder rot)

Nur mit unseren besten Weinen –
erfrischend anders, auch saisonal verfügbar.

0,25l · 3,00 · 0,50l · 5,50

Unsere Rotweine bringen Sonne ins Glas – und manchmal ein bisschen Fernweh dazu. Živjeli!



SPIRITS & LIKÖRE

2 cl · Preis je Glas

Aus Kroatien – mit Herz & Wucht

Slivovic (Badel)	40 % Vol	3,50	Honigslivovitz (Medica, Maraska)	25 % Vol	3,50
Pelinkovac (Kräuterbitter)	35 % Vol	3,50	Orahovac (Walnusslikör, Maraska)	28 % Vol	3,50
Kruskovac (Birnenlikör)	20 % Vol	3,50	Juliska ($\frac{1}{3}$ Slivovic $\frac{2}{3}$ Kruskovac)	25 % Vol	3,50

Frucht & Hausbrand

Williamsbirne (Prinz, Hausbrennerei)	40 % Vol	4,50	Obstler	40 % Vol	3,50
Haselnusslikör („Nutella in flüssig“)	28 % Vol	3,50	Limoncello (Psenner, Premiumlikör)	30 % Vol	3,50
Marillenlikör (Psenner)	30 % Vol	3,50	Willi Chocolate (Schokoladenlikör mit Williamsbrand)	17 % Vol	3,50

International & Klassiker

Ramazzotti	30 % Vol	3,50	Averna	32 % Vol	3,50
Grappa (Andrea da Ponte 8 Annate)	40 % Vol	4,50	Sambuca	40 % Vol	3,50
Ramazzotti	30 % Vol	3,50	Averna	32 % Vol	3,50
Jägermeister	35 % Vol	3,50	Tequila (Zapata Rum)	25 % Vol	3,50
Ouzo 12	40 % Vol	3,50	Baileys	40 % Vol	3,50

Whisky, Cognac & mehr

Belvedere Vodka	40 % Vol	4,50	Chivas Regal (12 Jahre)	40 % Vol	5,80
Jack Daniel's	40 % Vol	5,20	Hennessy (Cognac)	40 % Vol	5,80
Laphroaig (Quarter Cask 10 Jahre)	48 % Vol	6,20	Gin (London Dry Gin Berry Bros. & Rudd No. 3)	46 % Vol.	3,50

Für gute Freunde, laute Runden und stille Helden – hier brennt der Schnaps, nicht der Hals. 🍷🇭🇷