

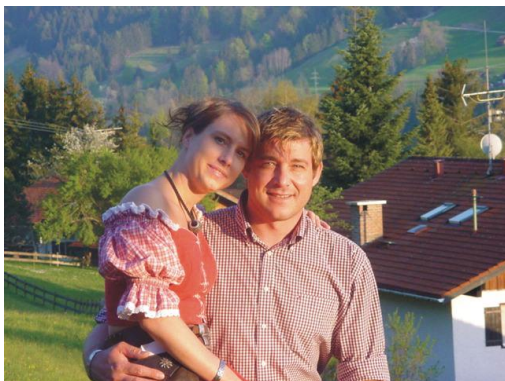
Liebe Gäste,
liebe Freunde des Hauses,

herzlich Willkommen im Berghotel - Restaurant „Höhenwirt“
im Winter 2011/2012.

Das Jahr neigt sich dem Ende, für unseren Küchenchef Jörg Huber mit seinem Team ist es der Startschuss für einen kulinarischen Endspurt. Neue Variationen und unsere Klassiker neu interpretiert begleiten Sie durch unser aktuelles Speisenangebot. Bitte sprechen Sie uns an, sollte einmal Nichts für Sie dabei sein, gerne werden wir versuchen Ihren Wünschen nachzukommen.

Unsere Stammgäste wissen bereits dass wir für Kritik, Anregungen und natürlich gerne auch mal ein Wort des Lobes immer ein offenes Ohr haben.

Wir freuen uns, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben. Seien Sie unser anspruchsvoller Gast und geniessen Sie unbeschwerte Augenblicke mit einem herrlichen Blick auf unser schönes Oberallgäu von unserer neu möblierten Sonnenterrasse.



Ihre Höhenwirte

Lars & Bettina Menzel
mit Mitarbeitern

Besuchen Sie uns doch mal im Internet:

www.hoehenwirt.de

Fondues

ab 2 Personen

- eine schöne Möglichkeit für ein gemütliches Beisammensein -

“Fondue Chinoise” (mit heisser Brühe)

- ✓ kleiner Salatteller als Vorspeise
- ✓ 3 Sorten Fleisch vom Rind, Schwein und Huhn
- ✓ 5 verschiedene Saucen
- ✓ frisches Marktgemüse nach Saison
- ✓ Kartoffeln und Krusteln
- ✓ kleines Brotkörble
- ✓ Kraftbrühe mit Sherry

pro Person à 16,80 €

Aufpreis für zusätzlich zweierlei Fisch: 3,00 € p.P

“Käsefondue”

- ✓ aus Knoblauchbutter, Berkäse-Mischung, Obstler mit (oder ohne) Bauernspeck zubereitet
- ✓ kleiner Salatteller als Vorspeise
- ✓ Kartoffeln
- ✓ Bauernbrot und Weissbrot
- ✓ Äpfel- und Birnenspalten

pro Person à 14,90 €

- bitte Minimum 1 Tag vorher bestellen -

Vorspeisen und Salate

Beilagensalat mit Blattsalaten und Rohkost im Hausdressing	4,20
Feldsalat mit geröstetem Schinkenspeck und Kirschtomaten an Balsamicodressing	4,20
Kaninchenrückenfilet im Kokosmantel gebraten auf Ackersalat mit Winter- Apfelgeleé und Preisselbeervinaigrette	11,20
Geschmelzte Bergkäseravioli mit brauner Nussbutter und Apfelchutney	7,80
Salatteller „Höhenwirt“ bunte Salate vom Markt mit einem kleinem Rumpsteak und glasierten Kirschtomaten	14,80
Extra Portion Kräuterbaguette	2,50

Suppen

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis
mit glasiertem Apfelspießchen 4,90

Kraftbrühe vom Allgäuer Milchkalb
mit Flädle, glasierten Zuckerschotenstreifen
und Schnittlauch 3,40

Kässüpple 4,20
vom Allgäuer Bergkäs mit Traubenkernöl
und Weißbrotdroutons

„a Bergsteigersuppen“ 4,60
Zwiebelfond mit Weißwein und ein mit Käse
überbackenes Weißbrot obendrauf



Fischgerichte



Filet vom Seesaibling 15,80

aus heimischen Gewässern im Zitronengrasfond pochiert
auf Wurzelgemüse mit Dillkartoffeln und Rieblingrahmsauce

gegrillte Black-Tiger-Garnelen 16,20

auf Tagliatelle mit Kirschtomaten
an Kräuter-Knoblauch-Pesto

Allgäuer Gebirgsbachforelle "Müllerin Art" 17,80

mit Kräuter-Limonen-Füllung an
zerlassener Butter und Gärtnerinkartoffeln

Wir verarbeiten ausschließlich Frischfisch und bitten Sie um
Verständnis falls mal etwas ausgehen sollte.



Ohne Fleisch

Hüs'gmachte Kässpätzlen 9,30

mit geriebenem Bergkäs, angebräunten Zwiebeln,
Schnittlauch und kleinem Salat

Nudelvariation nach Art des Hauses 13,80

ein Capeletti mit Lachs gefüllt,
eine Kürbismaultasche und ein Bergkäseravioli auf
Wurzelgemüse und Orangen-Dillrahmsauce



Alpenküche

Spieß „Diavolo“ 16,20

Schweinemedallions mit Zwiebeln und Zucchini
am Spieß gegrillt, auf buntem, scharfem Chili-Paprika-
Rahmgemüse mit Kartoffelkrusteln und frittierten Kräutern

Hähnchenbrustfilet im Kürbiskernmantel gebraten 13,90

auf cremigem Bergkäsisotto mit glasierten Karotten
an Portweinjus

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 11,90

mit Pommes frites

„Allgäuer WinterG'schicht“ 16,80

Schweinefilet-u. Hähnchenmedallions auf hausgemachten
Kässpatzen mit Röstzwiebeln und Champignonrahmsauce
im Eisenpfännle serviert

Alpenküche

Gesottener Tafelspitz vom Allgäuer Weidevieh
auf dreierlei Wurzelgemüse, Meerrettichschaum
und Schnittlauchkartoffeln 12,80

Allgäuer Zwiebelrostbraten 16,80
mit frisch gedünsteten Zwiebeln in der Bratenjus
und Bratkartoffeln

Hirschkalbsbraten 16,90
vom Allgäuer Bergwild auf Rahmwirsing
mit Haselnußspätzle und pochierter Rotweibirne

Pfeffersteak 18,20
mit geschrotetem bunten Pfeffer in Rahmjus,
dazu frisches Marktgemüse und Kartoffelrösti

Bitte beachten Sie auch unsere Tagesangebote auf den Tafeln im Restaurant.
Wie z.B. immer am Wochenende gebratene Bauernente oder frisches Hirschgulasch

Desserts

Apfelstrudel mit Vanilleeis oder -sauce und geschlagener Sahne	3,80
Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen dazu hausgemachtes Apfelkompott	8,90
Allgäuer Apfelküchle im Zimt - Zuckermantel mit Vanilleeis	4,50
Warmer Schokoladenkuchen auf Waldbeerenkompott und Vanillespuma	7,50
Schokoladenfondue mit frischen Früchten der Saison	6,90
Hausgemachtes Schokoladenmousse mit geblähter Ananas und Mangosorbet	7,90

Nachmittagskarte

(nur von 14.00 – 17.30 Uhr)

Paar Wienerle mit Brot 3,50

Paar Landjäger mit Brot 3,90

Wechselnde herzhafte, hausgemachte Eintöpfe 5,90
nach Großmutter's Rezepten (nicht immer verfügbar)

Brotzeitbrett 9,60

Leberkäs, roter und weißer Preßsack, Landjäger
Leberwurst, Schinkenspeck, Allgäuer Käse
und Butter zünftig garniert, dazu a Schnäpsle

Alphirtenplatte 9,80

luftgetrockneter Schinkenspeck, hauchdünn
aufgeschnitten und deftiger Bergkäs am Stück
mit Zwiebeln und Butter garniert,
auf'm Holzbrettle serviert

Allgäuer Wurstsalat 7,60

Leberkäse und Emmentaler, mit Zwiebeln und
Gurken herzhaft abgeschmeckt



Bierspezialitäten

Vom Fass

Urtyp	0,5 l	2,80
	0,3 l	2,40
Teutsch Pils	0,3 l	2,60
Fürstabt Hefeweizen	0,5 l	3,10
	0,3 l	2,60
Urbayrisch Dunkel	0,5 l	3,10
	0,3 l	2,60
Radler oder Alpenradler (mit dunklem Bier)	0,5 l	2,90
	0,3 l	2,40
Cola-Weizen	0,5 l	3,10
Russ	0,5 l	3,10

Aus der Flasche

Alt Kemptener Weiße dunkle, obergärige Weissbierspezialität	0,5 l	3,10
Fürstabt Leichter Weizen	0,5 l	3,00
Schöffelhofer Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	3,10
Büble Bier herzhaft-süffiges Traditionsbier in der Bügelverschlußflasche	0,5 l	3,10
Jever Fun Pilsener alkoholfrei	0,33 l	2,70

Alkoholfreie Getränke

Allgäuer Alpenwasser	Medium	0,25 l	1,80
		0,75 l	3,40
Naturell	ohne Kohlensäure	0,25 l	1,80
Coca Cola, Cola-Mix		0,2 l	2,20
Orangen-oder Zitronenlimonade		0,4 l	2,70
Coca Cola Light		0,2 l	2,30
		0,4 l	2,80
Red Bull-simply Cola		0,25 l	2,90
Red Bull		0,25 l	2,90
Almdudler		0,33 l	2,70
Schweppes Bitter Lemon		0,2 l	2,50
Braumeisters Kraftmalz		0,33 l	2,50

Säfte

Apfelsaft		0,2 l	2,30
Orangensaft		0,2 l	2,30
Kirschsft		0,2 l	2,60
Bananennektar		0,2 l	2,60
Traubensaft		0,2 l	2,40
Maracujasaft		0,2 l	2,60
Johannisbeersaft		0,2 l	2,40
		alle als 0,4 l	+ 2,00
Saftschorle		0,2 l	2,30
alle + Holunderblüte		0,4 l	2,80

Longdrinks

mit jeweils 4 cl Alkohol

Campari Orange			4,90
Wodka Lemon			4,90
Wodka Red Bull			5,90
Bacardi Cola			4,90

Aperitifs

Martini Bianco oder D'oro	5 cl	3,30
Sandeman Sherry Medium Dry	5 cl	3,30
Glas Sekt od. Prosecco	0,1 l	2,90

Schnapsert-Alm

Obstler	2 cl	2,30
Allgäuer Gebirgsenzian (Turra)	2 cl	2,60
Allgäuer Heuschnaps	2 cl	2,60
Williamsbirne	2 cl	2,80
Oberstdorfer Berggeist, 51%iger Kräuter	2 cl	2,90
alter Willi, im Holzfass gereift	2 cl	4,50
Himbeerla ...la,la,la	2 cl	2,80
Wodka	2 cl	2,30
Grappa	2 cl	3,80

Cognac

Remy Martin VSOP	2 cl	3,60
------------------	------	------

Whiskey

Jack Daniels	4 cl	3,50
Johnnie Walker Red Label	4 cl	2,60
Jim Beam	4 cl	2,90

Liköre

Bombardino	4 cl	3,20
warmer Eierlikör mit Sahne		
Baileys	2 cl	2,80
Sambuca Molinari	2 cl	2,60
Warmer Amaretto mit Sahne	4 cl	3,50

Bitter

Fernet Branca	2 cl	2,60
Averna	2 cl	2,60
Ramazotti	2 cl	2,60
Jägermeister	2 cl	2,60
Campari Bitter	4 cl	2,80

Heiße Getränke

Tasse Kaffee		2,10
Haferl Kaffee		3,40
Cappuccino		2,40
Cafe Latte		2,90
Espresso		1,90
Doppelter Espresso		2,60
Espresso Macchiato		2,20
Espresso Corretto mit einem Schuss Grappa oder Amaretto		2,90
Affogato al caffè 1 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso		2,90
Latte Macchiato		2,90
Heiße Schokolade, mit Milchschaum oder Sahne		2,80
Glas Tee (verschiedene Sorten)		1,80
Portion Tee		2,60
Haferl Glühwein		3,40
Haferl Jagertee	3,70	

Weißweine

Hauswein „Sonntagsschoppen“

¼: 3,20

½: 5,90

1 L: 11,30

Württemberg

Fellbacher Goldberg Riesling

halbtrocken, feinfruchtiges Aroma

Fellbacher Weingärtner e.G.

1/8: 2,10

¼: 4,20

½: 7,90

1 L: 15,30

Pfalz

Schloß Friedelsheim

Scheurebe Kabinett Prädikatswein

lieblich, edler Tropfen, eine Spezialität

1/8: 2,40

¼: 4,70

½: 8,90

1 L: 17,30

Baden

Müller-Thurgau QbA

Winzergenossenschaft Sasbach am Kaiserstuhl

trocken, saftig

1/8: 2,10

¼: 4,20

½: 7,90

1 L: 15,30

2010er Limburg

Weißer Burgunder Kabinett QbA (Goldmedaille)

Winzergenossenschaft Sasbach

am Kaiserstuhl, trocken

½: 9,50

2010er Limburg
Grauer Burgunder Kabinett QbA (Goldmedaille)
Winzergenossenschaft Sasbach am Kaiserstuhl
trocken
1/2: 9,50

Österreich
Grüner Veltliner
Johann Topf, Niederösterreich
Leicht, frisch, fruchtig
1/8: 2,30 1/4: 4,60 1/2: 8,70 1 L: 16,90

2009/2010 Strauss Vulgo Schopper
Gelber Muskateller
Südsteiermark, Muskataroma mit Zitrusnote, fruchtintensiv
1/8: 4,30 1/4: 8,50 1/2: 16,50 3/4: 23,90

„Lust & Laune“
Grüner Veltliner 2010
Zull, Weinviertel
DAC, knackige Säure und charmante Frucht
1/8: 3,60 1/4: 6,90 1/2: 13,30 3/4: 19,70

Pinot Chardonnay
Winzerhof Kaiser Burgenland
angenehm mild, fruchtig-exotische Aromatik
1/8: 2,40 1/4: 4,90 1/2: 9,30 1 L: 18,10

Weißherbst

Baden

Spätburgunder Weißherbst QbA

Winzergenossenschaft Sasbach am Kaiserstuhl

trocken, elegant, volle Art

1/8: 2,40 1/4: 4,80 1/2: 9,10 1 L: 17,70

Rotweine

Württemberg

Trollinger

Fellbacher Weingärtner e.G.

Halbtrocken, fruchtig-kernig

1/8: 2,50 1/4: 4,90 1/2: 9,30 1 L: 18,10

Baden

Spätburgunder QbA

WG Sasbach am Kaiserstuhl

trocken, zartfruchtig

1/8: 2,40 1/4: 4,80 1/2: 9,10 1 L: 17,70

„Rote Halde“

Spätburgunder

WG Sasbach am Kaiserstuhl (Goldmedaille)

trocken

1/2: 10,50

Italien / Südtirol

Montepulciano D`Abruzzo

Colle al Monte

dunkel, vollmundig

1/8: 2,50

1/4: 4,40

1/2: 8,30

1 L: 16,10

Lagrein

2008, Klosterkellerei Muri

dunkles Granatrot mit violetten Tönen

1/8: 3,90

1/4: 7,90

1/2: 15,30

3/4: 22,70

Valpolicella Ripasso

2009 Monte Vajo Veneto

intensiv aromatischer Rotwein, reich an Aromen von wilden Kirschen
gepaart mit eleganten Röstaromen, lang und elegant im Abgang.

1/8: 3,40

1/4: 7,40

1/2: 14,30

3/4: 21,20

Österreich

Zweigelt Carnuntum Cuveé

Weingut Netzl (Grand Prix-Sieger 2010)

Rubingranat, dunkelbeerige Frucht, am Gaumen elegant,
bietet Trinkfreude

1/8: 4,50

1/4: 8,90

1/2: 17,30

3/4: 2,70

Cabernet Sauvignon Zweigelt

Winzerhof Kaiser Burgenland

dunkles Granatrot mit violetten Tönen

1/8: 2,30

1/4: 4,30

1/2: 8,10

1 L: 15,70



Prosecco, Sekt & Champagner

0,75 l

Sekt Hausmarke	14,50
Prosecco „Le Contesse“	17,00
Veuve Cliquot Demi Sec	59,00

Weinschorle & Co.

Weiß, rot, süß oder sauer	0,25 l	3,20
	0,5 l	5,70

„Birdie“	0,25 l	4,20
Prosecco mit Aperol und einem Schuß Soda, auf Eis mit Orange		

