



## HERZLICH WILLKOMMEN IM BACHTELWEIHER GARTEN

Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind.

Bei uns erwartet Sie eine frische, bodenständige Allgäuer Küche mit dem gewissen Etwas. Die Zutaten für unsere Gerichte stammen größtenteils aus der Region. Wir lieben es, für Sie saisonal zu kochen und Ihnen eine abwechslungsreiche Küche zu bieten. Deshalb finden Sie auf unserer Karte wechselnde Gerichte und aktuelle Tagesempfehlungen.

Fühlen Sie sich wohl und genießen Sie eine schöne Zeit hier bei uns im Bachtelweiher Garten!

*Ihre Familie Seitz*

### RINDFLEISCHGENUSS SATT

vom Allgäuer Black Angus Rind

#### **Tomahawk Steak**

Rindfleisch mit Rippenknochen | ca. 1,1 – 1,3 kg  
Rosmarinkartoffeln | Sour Cream Dip | Kräuterbutter |  
inklusive gemischter Salat und  
1 Espresso oder 1 Schnaps pro Person



für 2 Personen – nur auf Vorbestellung

**95.00**

**GENIESSEN, ERLEBEN, ERHOLEN – MIT DER FAMILIE.**



## UNSERE SALATE & VORSPEISEN

frisch, knackig und vital

**Winterliche Blattsalate** (Vegan) **4.90**  
in Kernöldressing

**Kleiner gemischter Salat** (V) **6.90**  
in Alpenkräuterdressing

**Eine Portion Krautsalat** (V) **4.90**

**Eine Portion Kartoffel-Gurkensalat** (V) **5.50**

**Großer gemischter Salat der Saison** (V) **12.90**  
mit Alpenkräuterdressing & rustikalem Wurzelbaguette

*Verfeinern Sie Ihren Salat mit ...*

■ **saftigen Putenstreifen** **18.50**

■ **gebackenen Zanderfiletstücken** **18.50**

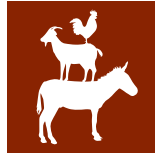
■ **gratiniertem Ziegenkäse** **18.50**

## SUPPEN

Leckeres aus dem Suppentopf

**Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Flädle** **6.50**

**Allgäuer Käserahmsuppe** (V) **7.90**  
Schwarzbrot-Croutons | Schnittlauch



## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Lieblingsgerichte für junge Feinschmecker

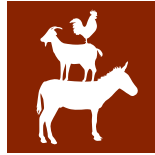
<b>Spätzle mit Soße (v)</b>	<b>5.50</b>
<b>Portion Pommes rot-weiß (v)</b>	<b>5.50</b>
<b>Portion Süßkartoffel-Pommes (v)</b> mit Sour Cream	<b>7.20</b>
<b>Wienerle mit Breze</b> 1 Paar mit Ketchup	<b>7.50</b>
<b>Wienerle mit Pommes</b> 1 Paar mit Ketchup & Mayo	<b>8.90</b>
<b>Kinder Kässpatzen</b> „nackerte“ ohne Schnickschnack	<b>8.80</b>
<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Pommes oder Kartoffel-Gurkensalat	<b>10.50</b>
<b>Paniertes Putenschnitzel</b> mit Pommes oder Kartoffel-Gurkensalat	<b>11.20</b>
<b>Zusatzportion Mayo oder Ketchup</b>	<b>0.40</b>
<b>Zusatzportion Sour Cream</b>	<b>0.90</b>



## HAUPTSPEISEN

Klassiker im Bachtelweiher Garten

<b>Currywurst</b> fruchtige, hausgemachte Soße mit Pommes & Mayo	<b>11.50</b>
<b>Currywurst „extra scharf“</b> fruchtige, hausgemachte Soße mit Pommes & Mayo	<b>11.80</b>
<b>Ofenkartoffel</b> Sour Cream   Salatgarnitur	<b>13.90</b>
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> (vom Schwein) mit Pommes oder Kartoffel-Gurkensalat	<b>16.90</b>
<b>Putenschnitzel</b> mit Pommes oder Kartoffel-Gurkensalat	<b>17.90</b>
<b>Cordon bleu</b> mit Pommes oder Kartoffel-Gurkensalat	<b>19.90</b>
<b>Burger „Der Ziegenpeter 2.0“</b> (V) Zucchini-Kürbis-Patty   Ziegenkäse   Granatapfelcreme   Süßkartoffel-Pommes   Sour Cream	<b>19.60</b>
<b>Bachtel Bean Burger</b> (Vegan) Süßkartoffel-Bean Patty   geröstete Sesamsoße   rote Zwiebelmarmelade   Baby Leaf   Pommes	<b>19.90</b>
<b>Burger „Der Bachtelweiher Garten“</b> Irisches Black Angus (ca. 220 g)   Allgäuer Bergkäse   rote Zwiebelmarmelade   Süßkartoffel-Pommes   Sour Cream	<b>21.20</b>
<b>Winter-Burger „Der Bachtelweiher Garten“</b> Irisches Black Angus (ca. 220 g)   Gorgonzola   Birne   Preiselbeer-Zwiebelmarmelade   Süßkartoffel-Pommes	<b>22.50</b>
<b>Allgäuer Edel-Hirschgulasch</b> Zartbitter Schokolade   Zimtblaukraut   Preiselbeer-Birne   Butterspätzle	<b>19.90</b>



## HAUPTSPEISEN

Frische Allgäuer Küche

<b>Zwiebelrostbraten von der Allgäuer Färs</b> Kässpatzen   Röstzwiebeln	<b>28.90</b>
<b>Rumpsteak von der Allgäuer Färs (ca. 220 g)</b> Ofenkartoffel   Kräuterbutter   Salatgarnitur	<b>29.90</b>
<b>Allgäuer Kässpätzlen*</b> (V) alter und junger Bergkäs   Emmentaler   Schmelzzwiebeln   bunte Blattsalate mit Alpenkräuterdressing	<b>14.50</b>
<b>3 Allgäuer Krautkrapfen*</b> Speck-Zwiebel-Jus   bunte Blattsalate mit Alpenkräuterdressing	<b>15.90</b>
<b>Brezenknödel*</b> (V) in Pilzrahm   bunte Blattsalate mit Alpenkräuterdressing	<b>16.90</b>
<b>Saftiges Schweinefilet Allgäuer Land*</b> Pilzrahm   Wurzelgemüse   Butterspätzle	<b>22.90</b>

\* Dieses Gericht gibt es auch als kleine Portion, abzüglich 1.50 €.

## LIEBE GÄSTE,

wir weisen Sie darauf hin, dass wir einen Mehraufwand durch Umbestellung oder Beilagenänderung mit einem Aufpreis von **1.00 €** berechnen.

Bei Kässpätzlen | Süßkartoffel-Pommes | Salat als Beilage je **2.50 €**.



## DESSERTS & KUCHEN

Der süße Abschluss

**Crème brûlée** 7.20

**Apfelstrudel** 8.50  
mit Vanilleeis | Sahne

**Schokoküchlein mit flüssigem Kern** 9.90  
Glühweinbeeren | Vanilleeis

**Karamellierter Kaiserschmarrn** 13.50  
Mandeln | Rosinen | Apfel-Vanille-Kompott

**1 Stück Torte** 4.90

**1 Stück Kuchen** 4.50

**1 Portion Sahne** 0.90



## EIS

Süßes zum Dahinschmelzen

<b>Eine Kugel Eis</b>	<b>2.80</b>
<b>Gemischtes Eis</b> 3 Kugeln	<b>7.50</b>
<b>Schoko-Karamell-Traum</b> Schokolade   Toffee   Vanille   Sahne	<b>8.80</b>
<b>Bananenboot</b> Vanille- und Schokoladeneis   Banane   Sahne	<b>8.80</b>
<b>Sahne</b>	<b>0.90</b>

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Süßes zum Dahinschmelzen

<b>Gummibärenbande</b> 1 Kugel nach Wahl   saftige Gummibären	<b>3.50</b>
--	-------------



## HEISSGETRÄNKE

Kaffeespezialitäten & mehr von Seeberger

<b>Espresso</b>	<b>3.00</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>4.50</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>3.70</b>
<b>Kaffee Crema</b>	<b>3.90</b>
<b>Kaffee entkoffeiniert</b>	<b>3.90</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>4.40</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>4.70</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>4.80</b>
<b>Heiße Schokolade mit Sahne</b>	<b>4.80</b>
<b>Glas Tee</b> Bio & Vegan / Samova Maybe Baby / Bio-Früchtetee Heidi's Delight / Bio-Kräutertee Team Spirit / Bio-Grüntee / Kräuter Master Mint / Bio-Pfefferminze English Breakfast / Bio-Schwarztee Smooth Operator / Bio-Kamille	<b>3.90</b>
<b>Glühwein</b>	<b>5.50</b>
<b>Punsch</b> (alkoholfrei)	<b>5.20</b>





## ALKOHOLFREI

<b>Allgäuer Alpenwasser „s´bludde“</b> naturell ohne Kohlensäure in der Flasche	<b>0,75 l</b>	<b>5.50</b>
<b>Allgäuer Alpenwasser „s'midlere“</b> medium mit wenig Kohlensäure in der Flasche	<b>0,75 l</b>	<b>5.50</b>
<b>Tafelwasser</b> mit Kohlensäure oder still	<b>0,2 l</b> <b>0,5 l</b>	<b>2.80</b> <b>3.60</b>
<b>Cola-Mix</b>	<b>0,2 l</b> <b>0,5 l</b>	<b>3.30</b> <b>4.40</b>
<b>Cola</b>	<b>0,2 l</b> <b>0,5 l</b>	<b>3.30</b> <b>4.40</b>
<b>Zitronenlimonade</b>	<b>0,2 l</b> <b>0,5 l</b>	<b>3.30</b> <b>4.40</b>
<b>Orangenlimonade</b>	<b>0,2 l</b> <b>0,5 l</b>	<b>3.30</b> <b>4.40</b>
<b>Coca-Cola Zero</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3.90</b>



## D' HIESIGE | SCHBRIZ & SCHBRUDL

Allgäuer Alpenwasser

<b>Hidde Schbrudl</b> <b>Allgäuer Kräuterlimonade</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3.90</b>
<b>Theres</b> <b>Rhabarber-Zitronenmelisse</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3.90</b>
<b>Xaver</b> <b>Zitrone Naturtrüb</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3.90</b>

### Unsere Säfte & Schorlen

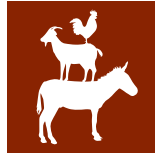
fruchtig erfrischend

#### Säfte

Naturrüber Apfelsaft   Johannisbeere	<b>0,2 l</b>	<b>3.80</b>
Maracuja-/Rhabarber-Nektar	<b>0,5 l</b>	<b>4.80</b>

#### Saftschorlen spritzig | still

Naturrüber Apfel   Johannisbeere	<b>0,2 l</b>	<b>3.50</b>
Maracuja-/Rhabarber-Nektar	<b>0,5 l</b>	<b>4.50</b>



## UNSER BIER

von der Brauerei Schäffler

<b>Schäffler Allgäuer Hell</b>	<b>0,25 l</b>	<b>3.70</b>
	<b>0,5 l</b>	<b>4.70</b>
	<b>1,0 l</b>	<b>8.90</b>
<b>Schäffler Winterzauber</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4.90</b>
<b>Schäffler Pils</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3.90</b>
<b>Schäffler Hefeweizen</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4.70</b>
<b>Schäffler Hausbier</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4.70</b>
<b>Schäffler Radler</b>	<b>0,25 l</b>	<b>3.70</b>
	<b>0,5 l</b>	<b>4.70</b>
	<b>1,0 l</b>	<b>8.90</b>
<b>Russ</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4.70</b>
<b>Cola-Weizen</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4.70</b>
<b>Holderweisse alkoholfrei</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4.70</b>

## UNSER BIER

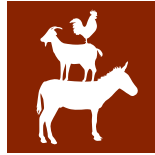
von der Brauerei Zötler

<b>Zötler Hefeweizen leicht</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4.70</b>
<b>Zötler Hefeweizen alkoholfrei</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4.70</b>
<b>Zötler Bier alkoholfrei</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4.70</b>
<b>Zötler Radler alkoholfrei</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4.70</b>



## APERITIF

<b>Prosecco Colli Trevigiani San Giovanni</b> trocken, spritzig – Glera 11,5 % Vol.	<b>0,75 l</b>	<b>25.00</b>
<b>Pavan Cuvée Blanc Extra Dry (Sekt)</b> spritzig – Glera, Chardonnay 11 % Vol.	<b>0,1 l</b> <b>0,75 l</b>	<b>3.40</b> <b>22.50</b>
<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet Blanc   Schweppes Wild Berry   Soda   Beeren	<b>0,2 l</b>	<b>7.50</b>
<b>Aperol Spritz</b> Aperol   Pavan Cuvée   Soda   Orange	<b>0,2 l</b>	<b>7.50</b>
<b>Gin Tonic</b> Lupulus - Schäffler Dry Gin   Tonic	<b>0,2 l</b>	<b>8.90</b>



## WEISSWEINE

<b>Bianco Monte Pietroso Terre Siciliane</b> fruchtig, beerig, weich & rund – Cateretto, Chardonnay 13 % Vol. – offen	<b>0,2 l</b>	<b>4.90</b>
<b>Eufrasia Lugana DOC</b> fruchtig, lebhaft, elegant – Trebbiano di Lugana 12,5 % Vol.	<b>0,2 l</b> <b>0,75 l</b>	<b>5.90</b> <b>21.00</b>
<b>Scaia Garganega Chardonnay DOC</b> frisch & weich - Garganega, Trebbiano Soave, Chardonnay 12,5 % Vol.	<b>0,75 l</b>	<b>22.00</b>

## ROSÉWEIN

<b>TRAMARI Rosé di Primitivo San Marzano IGP</b> fruchtig – Primitivo 13 % Vol.	<b>0,2 l</b> <b>0,75 l</b>	<b>5.90</b> <b>22.00</b>
--	-------------------------------	-----------------------------

## ROTWEINE

<b>Primitivo Salento IGT Monte Pietroso</b> vollmundig, trocken – 14 % Vol. – offen	<b>0,2 l</b>	<b>4.90</b>
<b>Primitivo Anticaia I.G.P.</b> vollmundig, trocken – 14 % Vol.	<b>0,2 l</b> <b>0,75 l</b>	<b>5.90</b> <b>22.00</b>



## WEINSCHORLE

### **Weiß oder rot**

saftig, harmonisch & trocken – 14 % Vol.

**0,2 l**  
**0,5 l**

**4.20**  
**6.50**

## SPIRITUOSEN

aus der Allgäu-Brennerei, 2 cl

### **Williams-Christ Birnenbrand Premium**

40,0 % Vol.

**3.90**

### **Haselnuss**

30,0 % Vol.

**3.90**

### **Alte milde Marille**

35,0 % Vol.

**3.90**

### **Ramazzotti Amaro**

30 % Vol.

**0,2 cl**  
**0,4 cl**

**3.80**  
**4.80**