

*Zum
Mitnehmen!*

Schnitzel Alm
Speisefarte

Heute besonders
zu empfehlen

A Schnitzel
und
a Kop Bier

Der Tipp für besonders Hungrige!

Der Klassiker im Riesenformat für "Unersättliche"!

30 - cm Schnitzel

Paniertes Schnitzel vom Schwein
für den großen Appetit.

Dazu natürlich eine unserer
leckeren Beilagen nach Wahl.



22,90 EUR

Die feinsten Allgäuer Bier-Spezialitäten



WORLD
BEER CUP
Gold Award

HIRSCH GOLD -
Das Weltmeister-Bier 2014
Ausgezeichnet mit dem
WORLD BEER CUP Gold Award



DER HIRSCHBRÄU

PRIVATBRAUEREI HÖSS · SONTHOFEN

www.hirschbraeu.de

Tel. 08321 66330

Wie die Höhenwirte aufs Schnitzel kamen oder... Die Schnitzelsaga

Auf etwa 900 m Höhe, unterhalb des Hirschbergs, konnte man schon vor etwa 300 Jahren den **Wurzelsepp** finden. Es waren **Original Wiener** die über das **Ostrachtal** hinauf stiegen auf den Berg. Zuvor hatten sie versucht im **Schwäbischen** eine Heimat zu finden, aber die dort ansässigen "**Burger**" benahmen sich nicht gerade so nett wie die ihnen anverwandten "**Hamburger**". So wanderten sie weiter.

Auch die **Münchner** wollten lieber **Jäger** oder **Förster** als Nachbarn. Der oberste **Wurzelsepp** sagte daraufhin: "Wir können ja nicht nach **Hawaii** oder **Amerika**. Auch die **Puszt**a ist doch viel zu **Exotic**! Da gibt's doch nur **Paprika** und das auch noch **pikant**. Lasst uns etwas Fleisch in einen **Speckmantel** einwickeln und weiter in den Süden wandern."

Einer der Sippe packte auch noch Schinken und Käse in sein Stück Fleisch und legte es zwischen trockene, schon bröselige Semmeln. So wurde das "**Cordon Bleu**" zufällig erfunden. Also ging die Reise weiter. Unterwegs feierten sie das eine oder andere Mal mit fremden Wandergesellen am Lagerfeuer.

Fast hätte sich ein **Wurzelsepp** in Madame **Dubarry** verliebt, aber ihr Begleiter **Rasputin** packte schnell den mit **Allgäuer Käse** gefüllten Rucksack und sie machten sich auf. So ging's dann vorbei an Bauernhöfen wo Schweine, Kälber, Rinder und Puten friedlich mit Bauern in der schönen Allgäuer Natur lebten.

Entlang der Ostrach führte der Weg bald einen Sonnenhang hinauf in die Berge. Dort trafen sie Höhenwirte und einen Landerer namens Harald. "Ich bin **Tiefenbacher** und lade Euch ein, den Winter über bei uns zu bleiben."

So verbrachte die Sippe **Wurzelsepp** fünf Monate in dem schönen Bergdorf. Im Frühjahr machten sie sich auf, endlich an ihr Ziel zu kommen, aber die Höhenwirte ließen sie nicht fort ohne **30-cm-Schnitzel**. "**2 Meter** wären noch besser, aber das muß erst noch einer erfinden", sagten die Wirte zum Abschied. Es dauerte nicht mehr lange und das neue Land wurde erobert.

Heute lebt die Geschichte vom Wurzelsepp weiter, denn die an langen Winterabenden erzählten Reiseerlebnisse unserer lustigen Gesellen finden sich heute wieder in dieser Speisekarte.

Guten Appetit und einen schönen Aufenthalt in der "Schnitzelalm"

Ihre Schnitzelalm - Wirte
Conny & Thomas Angerer mit Team

2 Meter Schnitzel

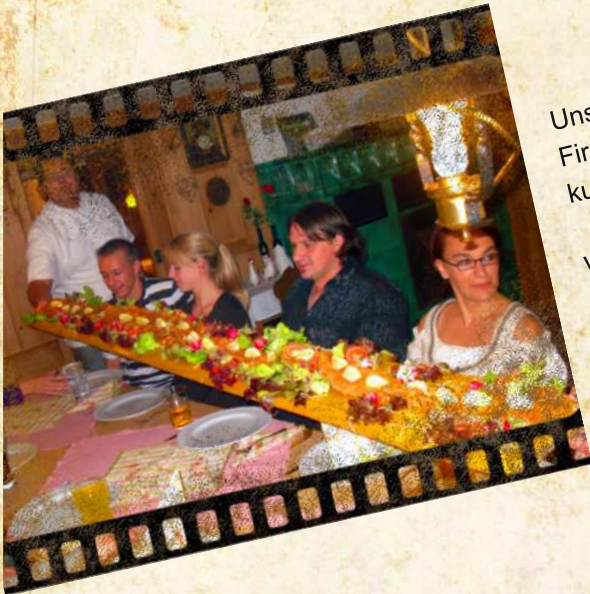
Das unglaubliche Riesending für bis zu 10 Personen:

Paniertes Megaschnitzel mit Bratkartoffeln, Pommes Frites und Kartoffelecken an Salatgarnitur, dazu reichen wir verschiedene Soßen **195,00 EUR**

Jeder weitere Meter Schnitzel **95,00 EUR**

Jedes weitere Gedeck **5,00 EUR**

Unser bei Gruppen, Geburtstagen und Firmenevents beliebtes und kultverdächtiges **Highlight!**
Wir bitten Sie einen Tag Vorzubestellen!



Spaß, Genuss und gute Laune!

Ihre Freunde werden begeistert sein und Ihre Feier wird zu einem unvergesslichen Erlebnis, und das auch noch zu einem unschlagbar günstigen Preis.

Unsere 10 Gebote des Schnitzels

Bitte beachten sie unsere 10 Gebote.
Allergene und Zusatzstoffe können auf
Wunsch eingesehen werden.

1. Kalbsoberschale, Schweinerücken oder Putenbrust
aus heimischer Aufzucht nach bester Qualität ausgewählt!
2. Mit viel Schwung geklopft, maximal 4 mm dick,
sonst wird es kein Schnitzel sondern ein paniertes Steak.
3. Beidseitig mit geheimer Würzmischung gewürzt (**Salz, Pfeffer, Paprika und Curry**)
4. Ein Hauch von feinstem Weizenmehl!
Das Mehl dient nicht dazu das Ei am Fleisch kleben zu lassen; dies ist ein weitläufiger **Irrglaube!** Vielmehr hat das Mehl die Funktion die Panade vom Fleisch zu trennen. Die Panade muss nach dem Braten schön knusprig, wellig und lose das Fleisch umhüllen.
5. Zärtlich durch reines Vollei gezogen. Reines Bioei von glücklichsten Hühnern ohne Zusatz von Starkochmanieren (Sahne, Milch oder andere exotische Zugaben)
6. Mit Semmelbrösel paniert, aus altbackenen (2 - 3 Tage alten) Allgäuer Semmeln.
7. Schwimmend in Fett gebraten. Am besten in einer Eisenpfanne in reichlich Butterschmalz. Das Schnitzel darf auf keinen Fall Kontakt zur Pfanne haben und darf nur einmal gewendet werden. Wir haben leider keine Pfanne die so groß ist, dass unsere Schnitzel darin Platz finden, deshalb haben wir ein eigenes Schwimmbad für unsere Schnitzel eröffnet.
8. Trocken und fettfrei serviert. Nach dem Braten auf Küchenkrepp trockenlegen! Es sollte so fettfrei und trocken sein, dass sich Mutti auch mit weißer Stoffhose darauf setzen könnte ohne Flecken zu bekommen.
9. Original Wiener Garnitur. Der Geschichte nach eine Zitronenscheibe mit Kapern und Sardellen, aber nicht alles was original ist, muss man übernehmen. Bei uns gibt's eine Orangenscheibe mit Wildpreiselbeeren dazu und natürlich reichlich Zitronenschnitze.
10. Nie den Rest wegschmeißen!!! Aufessen oder einpacken lassen, das machen wir gerne! Zu Hause schmeckt's noch einmal lecker!

Dies sind unsere Gebote, nach denen wir unsere Schnitzel zubereiten.

Möchten Sie ihr Schnitzel anders serviert, sprechen Sie unser Servicepersonal einfach darauf an. Wir machen fast alle Wünsche möglich.

Vorspeisen und Suppen

Salate

mit Hausdressing oder Vinaigrette

Salatteller

7,90 EUR

Salatschüssel

9,40 EUR

Flädlesuppe

Hausgemachte Fleischbrühe mit Flädle

7,40 EUR

Brättnödelsuppe

Eine Spezialität!

7,60 EUR

Leberspätzlesuppe

Hausgemachte Fleischbrühe mit würzigen Leberspätzle

7,60 EUR

Salate

Salatteller "Fit & Fun"

Bunte Blattsalate mit frischen Früchten im Hausdressing und Putenstreifen vom Grill

20,40 EUR

Sennarsalat

Panierte Käsesticks auf bunten Blattsalaten mit Rohkost im Hausdressing

17,90 EUR

"Mädlesalat"

Blattsalate der Saison mit Hausdressing und Putenbruststreifen vom Grill. Dazu eine Folienkartoffel mit Sauerrahm

18,80 EUR

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in EURO, inklusive Bedienung und gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer.
Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff- 2) mit Konservierungsstoff- 3) mit Antioxydationsmittel - 4) mit Geschmacksverstärker
5) geschwefelt- 6) geschwärzt- 7) mit Phosphat- 9) koffeinhaltig- 10) chininhaltig- 11) mit Süßungsmittel

Schnitzel Alm

S&L www.sul.cc
 Ihr persönlicher Partner

Schnitzel vom Schwein

Schnitzel "Wiener Art"

Paniertes Schweineschnitzel

18,90 EUR

kleiner

16,60 EUR

Rahmschnitzel

Naturschnitzel vom Grill mit Rahmsoße

18,90 EUR

16,60 EUR

"Jägerschnitzel"

Naturschnitzel vom Grill mit würziger Champignonsoße

20,10 EUR

17,60 EUR

Schnitzel "Förster Art"

Paniertes Schnitzel mit Pfifferlingrahmsoße

21,20 EUR

18,90 EUR

Paprikaschnitzel

Naturschnitzel in Paprika-Zwiebelsoße

19,50 EUR

16,90 EUR

Schnitzel "pikant"

Paniertes Schnitzel an einer Sahnesoße mit gedünsteten Zwiebeln und grünem Pfeffer

20,10 EUR

17,40 EUR

30 - cm Schnitzel

Paniertes Schnitzel für den großen Appetit

22,90 EUR

Cordon Bleu

Paniertes Schnitzel mit Schinken und Käse gefüllt, auf einem Tropfen Bratenjus serviert

22,30 EUR

Cordon Bleu "American Style"

Paniertes Schnitzel, gefüllt mit unserer Spezialsoße, knusprig gegrilltem Bacon und würzigem Cheddar-Cheese.

22,90 EUR

Schnitzel "Tiefenbacher Art"

Naturschnitzel gefüllt mit Speck und Käse in Chefkoch's Soße

21,10 EUR

"Schwäbisches Schnitzel"

Naturschnitzel vom Grill auf hausgemachten Kässpätzten an Rahmsoße mit Röstzwiebeln

21,20 EUR

18,90 EUR

Zu allen Schnitzeln (außer "Schwäbisches Schnitzel") **servieren wir wahlweise:**

-Pommes Frites
-Serviettenknödel
-Bratkartoffeln
-Kartoffelsalat

-Kartoffelkroketten
-Hausgemachte Spätzle
-Knusprige Kartoffelecken
(Wedges)

-Grillgemüse
-Salzkartoffeln
-Folienkartoffel
mit Sauerrahm

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in EURO, inklusive Bedienung und gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer.

Schnitzel vom Schwein

		kleiner
Hamburger Schnitzel Schnitzel Wiener Art mit Spiegelei	21,70 EUR	19,30 EUR
“Ostrachtaler” - Schnitzel Naturschnitzel mit frischen Tomaten und Zwiebeln belegt und Käse überbacken an Bratenjus	21,30 EUR	18,90 EUR
“Pusztta Brot” Paniertes Schnitzel an feurig-scharfer Paprikasoße	20,70 EUR	18,50 EUR
Schnitzel “Dubarry Art” Paniertes Schnitzel mit Blumenkohl und Sauce Hollandaise gratiniert	22,30 EUR	19,90 EUR
Schnitzel “Rasputin” Naturschnitzel mit Knoblauch eingerieben dazu Bratensoße	18,90 EUR	16,60 EUR
Schnitzel “Wurzelsepp” Paniertes Schnitzel an würziger Specksoße	19,60 EUR	17,30 EUR
Schnitzel im Speckmantel Naturschnitzel umhüllt mit deftigem Schinkenspeck an Rahmsoße	21,80 EUR	19,60 EUR
Allgäuer Käseschnitzel Schnitzel mit Allgäuer Bergkäse paniert, dazu Rahmsoße	21,30 EUR	19,10 EUR
Schnitzelburger Paniertes Schweineschnitzel im original Hamburgerbrötchen reichlich garniert, dazu Pommes Frites	21,10 EUR	
Burger Special “American Style“ Paniertes Schweineschnitzel im original Hamburgerbrötchen reichlich garniert mit knusprig gegrilltem Bacon, würzigem Cheddar-Ceese, Blattsalat, unserer Special Speck-Zwiebelsoße und einem Spiegelei, dazu Pommes Frites	24,90 EUR	

Zu allen Schnitzeln (außer "Schwäbisches Schnitzel") **servieren wir wahlweise:**

-Pommes Frites
-Serviettenknödel
-Bratkartoffeln
-Kartoffelsalat

-Kartoffelkroketten
-Hausgemachte Spätzle
-Knusprige Kartoffelecken
(Wedges)

-Grillgemüse
-Salzkartoffeln
-Folienkartoffel
mit Sauerrahm

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in EURO, inklusive Bedienung und gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer.

**Schnitzel Alm**

 **S&L** www.sut.cc
Ein geschätzter Partner

Schnitzel vom Kalb

Original Wiener Schnitzel

Paniertes Schnitzel mit Preiselbeeren

28,20 EUR

kleiner

23,40 EUR

“Cordon Bleu”

Paniertes Schnitzel mit Schinken und Käse gefüllt mit etwas Bratenjus serviert

29,10 EUR

Kalbsrahmschnitzel

Natur gebraten, mit Rahmsauce

27,20 EUR

23,60 EUR

“Exotic” Schnitzel

Mit Cornflakes paniert an feurig scharfer Chilisoße

28,20 EUR

24,00 EUR

Hirschschnitzel

Zartes paniertes Schnitzel vom Hirsch

mit Preiselbeer-Balsamico-Jus

28,20 EUR

Schnitzel von der Pute

Schnitzel “Wiener Art”

Paniertes Putenschnitzel

18,90 EUR

kleiner

16,60 EUR

Putenrahmschnitzel

Natur gebraten, mit Rahmsauce

18,50 EUR

16,40 EUR

Schnitzel “Hawaii”

Paniertes Schnitzel mit Ananas und Käse überbacken, dazu Preiselbeeren und Bratenjus

21,30 EUR

19,10 EUR

Schnitzel “Mexican Style”

Paniert mit Tortillachips, dazu ein feuriger Salsadip und Sourcream

22,20 EUR

19,60 EUR

Zu allen Schnitzeln (außer "Schwäbisches Schnitzel") **servieren wir wahlweise:**

-Pommes Frites
-Serviettenknödel
-Bratkartoffeln
-Kartoffelsalat

-Kartoffelkroketten
-Hausgemachte Spätzle
-Knusprige Kartoffelecken
(Wedges)

-Grillgemüse
-Salzkartoffeln
-Folienkartoffel
mit Sauerrahm

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in EURO, inklusive Bedienung und gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer.

Allgäuer Schmankehl

Hüsg'machte Kässpätzlen

Mit geriebenem Bergkäs, Schmelzzwiebeln und Schnittlauch, dazu ein Salatteller

17,40 EUR

"Bürgermeisterteller"

Tafelspitz an Meerrettichsoße, und Beilage nach Wahl

21,80 EUR

Zwiebelrostbraten

Zarte Rinderlende, mit gebackenen Zwiebeln und Beilage nach Wahl

26,60 EUR

Rumpsteak "Classic"

Mit Kräuterbutter und Beilage nach Wahl

27,60 EUR

Als Beilagen bieten wir an:

-Pommes Frites
-Serviettenknödel
-Bratkartoffeln
-Kartoffelsalat

-Kartoffelkroketten
-Hausgemachte Spätzle
-Knusprige Kartoffelecken (Wedges)

-Grillgemüse
-Salzkartoffeln
-Folienkartoffel mit Sauerrahm

Zeit für Gesundes

Schale buntes Grillgemüse
Salatteller
Salatschüssel

7,90 EUR
7,90 EUR
9,40 EUR

Dessert

Nonnenfürzle

Eine Nachtspezialität aus dem Allgäu

8,90 EUR

Apfelküchle

Gebackene Apfelringe in Bierteig mit Zimt und Zucker auf Vanillesoße

8,90 EUR

Apfelstrudel

Mit Vanillesoße, Eis oder Sahne

8,90 EUR

Kaiserschmarrn

Mit Rosinen und Apfelmus

9,90 EUR

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in EURO, inklusive Bedienung und gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer

**Schnitzel Alm**

S&L www.sul.cc
Der persönliche Portier

Fan Shirts

Ob als Geschenk, Souvenir
oder für echte Schnitzelalmfans!



Verschiedene Designs in vielen verschiedenen Größen von Damen S bis Herren XXL sind in allen Schnitzelalmen und natürlich auch im Shop auf unserer Internetseite www.schnitzelalm.de zum Preis von **9,90 EUR** erhältlich.



Auch die Kids haben Spaß mit unseren "Wolperdinger Shirts". Es gibt sie in den Größen 116, 140 und Damen S zum Preis von **9,90 EUR**.

*zum
Mitnehmen!*



Schnitzel Alm

Jochstraße 37
87541 Bad Hindelang
Tel. 08324 / 2271

Speisekarte gültig ab Mai 2025
Vorherige Karten haben ihre Gültigkeit verloren.

info@schnitzelalm.de • www.schnitzelalm.de