



Herzlich Willkommen

in der alten Schmiede und im XXL-Foodhouse – zwei kreative Küchen unter einem Dach, die für frischzubereitete Gerichte bürgen.

Erleben Sie bei uns unvergessliche Momente und eine Genussvielfalt der außergewöhnlichen Art. Gutes Essen und ein ansprechendes Ambiente vermitteln Lebensfreude. Wir möchten Sie davon überzeugen, indem wir Sie mit unseren

- Traditionellen bzw. regionalen Gerichten
- Vegetarischen bzw. veganen Gerichten
- XXL-Gerichten, für den großen Hunger!
- und liebevoll eigens hausgemachten Kuchen verwöhnen dürfen.

Sicherlich ist durch unsere breitgefächerte Auswahl für Ihren kleinen sowie auch den XXL Hunger das Passende dabei. Profitieren Sie von unseren täglich wechselnden Aktionen wie z.B.

Schnitzel-, Hamburger- und Flammkuchentage. Zusätzlich können Sie sich an unseren frisch gemixten Cocktails von Montag bis Donnerstag (18.00 – 20.00 Uhr) bei HAPPY HOUR erfreuen.

Unsere Vielzahl an Räumlichkeiten, welche alle einen einzigartigen Charme besitzen, eignen sich auch bestens für Festlichkeiten. Sehr gerne organisieren wir mit Ihnen Ihre Geburtstagsparty, Firmenfeste, Hochzeiten, Weihnachtsfeiern uvm.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.

Ihre Familie Yesil



Die Ziffern und Buchstaben hinter den Produkten beziehen sich auf Zusatzstoffe und Allergene. Genauere Hinweise erhalten Sie in der Speisekarte oder fragen Sie unser Personal.



Unsere Vorspeisen

Nachos Lemon Spece ⁴
mit 3 verschiedenen Dips



8,90 €

Gebackene Baguettscheiben ^{A, G}
mit Oliven, Paprika, Pilzen, Lauch angemacht mit Balsamico-Olivenöl venigrate überbacken mit Käse



7,90 €

Mediterranes Tomatenbaguette ^A
Knusprig gebackene Baguettscheiben, darauf kalte, in Olivenöl gebratene Aubergine in feiner Knoblauch-Tomatensoße



8,90 €

Vorspeise für 2 Personen ^{A, 4}
Gebackenes Baguette, Mediterranes Baguette, Nachos mit verschiedenen Soßen

14,90 €



Frische Salate der Saison

Beilagensalat
kleiner gemischter Salat

5,40 €

Gemischter Salat ^D
mit Lachswürfel

16,90 €

Gemischter Salat
Salate der Saison

10,90 €

Thunfischsalat ^D
mit Thunfisch, Zwiebeln und Ei

15,90 €

Putensalat
mit Putenstreifen und Ananas

14,90 €

Garnelensalat ^B
mit 5 Riesengarnelen

19,90 €

New-Yorker-Salat ^{2, 3}
mit Speck, Ei und rote Zwiebelringe

14,90 €

Gourmetsalat ^G
mit Roastbeefstreifen, rote Zwiebeln und Parmesan

19,90 €

Allgäuer Salat ^{G, 2, 3}
mit Bergkäse, Schinken und rote Zwiebelringe

15,90 €

Für unsere Salate verwenden wir unser Hausdressing. Alle Salate (außer Beilagensalate) werden mit Knoblauchbaguette serviert.

Die Ziffern und Buchstaben hinter den Produkten beziehen sich auf Zusatzstoffe und Allergene. Genauere Hinweise erhalten Sie in der Speisekarte oder fragen Sie unser Personal.



Suppen

Fruchtige Tomatensuppe 4,80 €

- ohne Sahne (vegan)
- mit Sahne (vegi) G



Rinderkraftbrühe

- mit Flädle A, C, G
- mit Leberspätzle
- mit Brätknödel

4,20 €

4,60 €

4,60 €

Herzhafte Käsesuppe (vegi) G 4,80 €



Brotzeit

Wurstsalat - Klassisch A

mit Lyonerwurst, Essiggurken und Zwiebel, mit Hausbrot serviert

9,90 €

Schweizer Wurstsalat A, G

mit Lyonerwurst, Käse, Essiggurken und Zwiebel, mit Hausbrot serviert

11,40 €

1 Paar Geschwollene

mit Soße und warmen Kartoffelsalat

10,90 €

Vegan



Hausgemachter Hummus

mit Olivenöl und Tomaten garniert, dazu Tortillia Fladen

7,90 €

Schnitzel - Erbsen und Weizen paniert

mit Grillgemüse und Pommes

15,90 €

Spaghetti vom Hartweizen

in Olivenöl gebratenen Oliven und Gemüse in Tomatensauce

16,90 €

Tortilla Fladen mit Hummus

dazu Grillgemüse, Knoblauchkartoffel gebraten

16,90 €

Wir sind gesetzlich verpflichtet, Inhaltsstoffe, die Allergien auslösen können, auf unsere Speisekarte zu kennzeichnen. Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder darauf hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Für Fragen zu den Zusatzstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (9) koffeinhaltig
- (10) chininhaltig
- (11) mit Süßungsmittel
- (14) mit Taurin

Allergene:

- A: Enthält glutenhaltige/s Getreide/-erzeugnisse
- B: Enthält Krebstiere/-erzeugnisse
- C: Enthält Ei/-erzeugnisse
- D: Enthält Fisch/-erzeugnisse
- G: Enthält Milch/-erzeugnisse

- H: Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse
- I: Enthält Sellerie/-erzeugnisse
- J: Enthält Senf/-erzeugnisse
- K: Enthält Sesamsamen/-erzeugnisse
- L: Enthält Schwefeloxid/Sulfite

In der Sommersaison von Juli bis Ende September und an den Feiertagen gibt es keine Aktionspreise.

Schnitzel



Schnitzel „Wiener Art“ ^{A, C}	14,90 €
Putenschnitzel „Wiener Art“ ^{A, C}	15,90 €
Knusperschnitzel ^{A, C, H} paniert mit Cornflakes	15,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ ^{A, C} mit Zigeunersoße	16,90 €
Jägerschnitzel natur ^G mit Pilz Braten Rahmsoße	16,90 €
Pilzrahmschnitzel natur ^G vom Grill mit Pilzrahmsoße	16,90 €
Pfefferschnitzel natur ^G vom Grill mit Pfefferrahmsoße	16,90 €
Zwiebelschnitzel natur vom Grill in Bratensoße und Röstzwiebel	16,90 €
Hawaii Schnitzel ^{A, C, G} mit Ananas und Käse überbacken	17,90 €
Cordon Blue ^{A, C, G, 2, 3} mit Schinken und Käse gefüllt	19,90 €

Als Beilage zu unseren Schnitzel servieren wir Pommes Frites, Kartoffelsalat oder Kroketten.

Jeden Mittwoch ist Schnitzeltag:

Schnitzel Wiener Art mit Pommes oder Knusperschnitzel mit Pommes

10,90 €



Die Ziffern und Buchstaben hinter den Produkten beziehen sich auf Zusatzstoffe und Allergene.
Genauere Hinweise erhalten Sie in der Speisekarte oder fragen Sie unser Personal.

Burger



Der Klassiker ^{A, K}
mit Rindfleisch (180 Gramm), Salat, Zwiebel, Tomaten und Essiggurken
Dazu Pommes + 3,20 €

12,90 €

Vegetarischer Burger ^{A, K}
Gemüse-Patty, Sauerrahm, Soße, Tomaten, Zwiebel und Salat
Dazu Pommes + 3,20 €



12,90 €

Chicken Burger ^{A, K}
Hähnchenbrust vom Grill, Salat, Zwiebel und Tomaten
Dazu Pommes + 3,20 €

13,40 €

Cheesburger ^{A, G, K}
mit Rindfleisch (180 Gramm), Käse, Salat, Zwiebel, Tomaten und Essiggurken
Dazu Pommes + 3,20 €

13,90 €

Mexican Burger ^{A, G, K, 2, 3, 4}
mit Rindfleisch (180 Gramm), Käse, Speck, Nachos, Salat, Zwiebel,
Tomaten und Salsasoße
Dazu Pommes + 3,20 €

14,90 €

Barbecueburger ^{A, K, 2, 3, 4}
mit Rindfleisch (180 Gramm), BBQ-Soße, Speck, Ei, Salat, Tomaten und Zwiebel
Dazu Pommes + 3,20 €

15,40 €

Teuflich scharfer Burger ^{A, G, K, 2, 3}
mit Rindfleisch (180 Gramm), Käse, Jalapenós, Speck, Salat, Tomaten,
Zwiebel und sehr scharfer Soße
Dazu Pommes + 3,20 €

15,90 €



EXTRAS

Käse oder Jalapenós ^G 1,50 €
Speck oder Ei ^{G, 2, 3} 1,20 €
Fleisch - Patty je 180 g 6,50 €

Jeden Dienstag „Burger Tag“ !!!
In der Sommersaison von Juli bis
Ende September und an den Feiertagen
gibt es keine Aktionspreise.
Alle Burger 9,40 € außer XXL

Die Ziffern und Buchstaben hinter den Produkten beziehen sich auf Zusatzstoffe und Allergene. Genauere Hinweise erhalten Sie in der Speisekarte oder fragen Sie unser Personal.



Schmankerl

Curry Wurst ^{G, I, J, 11} mit Pommes	10,80 €	Kässpätzle ^{A, C, G} mit grünem Salat	13,90 €
Schweinsbraten ^{A, C, I} in Bratensoße, Blaukraut und Serviettenknödel	14,90 €	Rinder - Steakspezien mit Pfeffersoße und Kroketten	19,90 €
Rindsroulade - Hausfrauenart mit Essiggurke, Speck, Senf ummantelt vom feinsten Rindfleisch in Bratensoße, Blaukraut und Serviettenknödel ^{A, C, I, J, 2, 3}	17,90 €	Alte Schmiede - Grillteller ^{G, 2, 3} vom Rind, Schwein, Pute, Wurst und Speck, dazu Kräuterbutter und Pommes Frites	23,90 €
Schweinefiletmedaillons ^{A, C, G} mit Bratensoße, Kässpätzen und Röstzwiebel	21,90 €	Schweinefiletmedaillons ^{2, 3} mit Bratensoße, Kroketten und Speckbohnen	23,90 €
Kalbsschnitzel ^{A, C} natur mit Pilzrahmsoße und Pommes	21,90 €	Original Wiener Schnitzel ^{A, C} mit Pommes und Preisbeeren	23,90 €
Zwiebel-Roastbeef ^{A, C, G} in Bratensoße, Kässpätzen und Röstzwiebel	26,90 €		



Steak Karte

Zu allen Steaks servieren wir einen Beilagensalat, Knoblauchbaguette und Kräuterbutter.

Roastbeef	220 Gramm	24,90 €	400 Gramm	45,90 €
Hüftsteak	220 Gramm	22,90 €	400 Gramm	40,90 €
Putensteak	220 Gramm	19,90 €	400 Gramm	33,90 €

Beilagen

Kroketten o. Pommes	4,30 €	Kartoffelecken*	4,80 €
Spätzle ^{A, C, G}	4,30 €	Gemüse	4,80 €
Knoblauchbrot ^A	4,30 €	Speckbohnen ^{2, 3}	4,80 €
Bratkartoffeln mit Zwiebel und Speck	4,60 €	Ofenkartoffel*	5,40 €

* mit Sauerrahm

Soßen

Bratensoße	2,40 €
Pilzrahmsoße ^G	2,40 €
Pfeffersoße	2,40 €
Zigeunersoße	2,40 €

Dips

BBQ ⁴	1,50 €
Sauerrahm	1,50 €
Salsa ⁴	1,50 €
Mango	1,50 €

Die Ziffern und Buchstaben hinter den Produkten beziehen sich auf Zusatzstoffe und Allergene.
Genauere Hinweise erhalten Sie in der Speisekarte oder fragen Sie unser Personal.



Nudel Gerichte

Tagliatelle in Tomatensoße A, G
mit Parmesan



12,90 €

Tagliatelle mit Lachs A, D, G
in feinem Knoblauch-Olivenöl gebratenem Lachs und Sahnesoße

16,90 €

Tagliatelle mit Putenstreifen A, G
in Curry-Honig Sahnesoße

15,90 €

Tagliatelle mit Garnelen 2, 3, A, B, G
in feinem Knoblauch-Olivenöl gebratenem Speck und Garnelen mit
Tomaten, Rucola und Parmesan

19,90 €



Fisch Gerichte

Zanderfilet gebraten A, D, G
dazu in Butter geschwenkte Kartoffeln und Grillgemüse, mit Zitrone serviert

20,90 €

Lachsfilet gebraten A, C, D, G
auf Tomaten Tagliatelle und mediterranem Gemüse, mit Zitrone serviert

22,90 €

Kinder Karte

Heidi A, G
Spätzle mit Soße

5,90 €

Käpt'n Blaubär A, C
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes

8,90 €

Nudeln A, G
in Tomatensoße

7,90 €

Happy Sticks
Pommes Frites

4,90 €

Die Ziffern und Buchstaben hinter den Produkten beziehen sich auf Zusatzstoffe und Allergene. Genauere Hinweise erhalten Sie in der Speisekarte oder fragen Sie unser Personal.



Flammkuchen

Klassiker - Kräuterschmand ^{2, 3, A, G}
mit Lauch und Speck

11,40 €

Grillgemüse Vegan
Grillgemüse, Olivenöl, Knoblauch



11,40 €

Grillgemüse Vegi - Kräuterschmand ^{A, G}
Grillgemüse, Knoblauch



11,90 €

Vegi - Kräuterschmand ^{A, G}
mit Käse, Tomaten und Champignons



11,90 €

Vegan
mit Olivenöl, Pilzen, Oliven, Tomaten und roten Zwiebeln



11,90 €

Allgäuer Kräuterschmand ^{2, 3, A, G}
mit Bergkäse, Schinken und roten Zwiebeln

11,90 €



XXL Foodhouse Kräuterschmand ^{2, 3, A, G}
mit Schinken, Speck und roten Zwiebeln

11,90 €

Bauern - Kräuterschmand ^{2, 3, A, G}
mit Bauernschinken, Lauch und roten Zwiebeln

12,40 €

Italia - Kräuterschmand ^{2, 3, A, G}
mit Speck, Rucola und Parmesan

12,40 €

Lachs - Kräuterschmand ^{A, D, G}
mit Lauch und Lachs

15,90 €

Jeden Donnerstag ist Flammkuchentag - alle für 8,50 €. (Außer Lachs-Flammkuchen)
In der Sommersaison von Juli bis Ende September und an den Feiertagen gibt es keine Aktionspreise.

Die Ziffern und Buchstaben hinter den Produkten beziehen sich auf Zusatzstoffe und Allergene.
Genauere Hinweise erhalten Sie in der Speisekarte oder fragen Sie unser Personal.



Dessert

Apfelstrudel ^{A, C} mit Vanilleeis und Sahne	6,90 €	Apfelküchle ^{A, C} mit Vanilleeis	6,90 €
Eiskaffee mit Sahne ^G	6,90 €	Eisschokolade mit Sahne ^G	6,90 €
Heiße Beeren ^G Heiße Waldfrüchte, Vanilleeis und Sahne	7,80 €	Gemischtes Eis mit Sahne ^G	6,50 €
Eis je Kugel ^G Sorten: Vanille, Erdbeere oder Schokolade	1,50 €	Eierlikörbecher ^{C, G} mit 3 Kugeln Vanilleeis, Eierlikör und Sahne	7,80 €
		Hausge. Kaiserschmarrn ^{11, A, C, G}	11,80 € mit Rosinen, karamellierte Kruste, mit Apfelmus oder Vanilleeis
		Portion Sahne ^G	1,20 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ^G	3,20 €	Espresso ^G	2,90 €
Cappuccino ^{G, G}	3,20 €	Latte Macchiato ^{G, G}	4,20 €
Milchkaffee ^{G, G}	4,20 €	Heisse Schokolade mit Sahne ^G	3,90 €
Doppelter Espresso ^G	4,80 €	Haferl Kaffee ^G	4,20 €
Glas Tee verschiedene Sorten	3,20 €		

Kleine Sünden auf Eis

Martini ^L	2 cl	4,50 €	Bianco Baileys ^G	2 cl	4,50 €
Batida de Coco ^G	2 cl	4,50 €	Malibu	2 cl	4,50 €

Die Ziffern und Buchstaben hinter den Produkten beziehen sich auf Zusatzstoffe und Allergene.
Genauere Hinweise erhalten Sie in der Speisekarte oder fragen Sie unser Personal.



Frisch Gezapftes & Mix

	0,33 l	0,5 l	1,0 l	2,0 l
Pils ^A	3,90 €			
Radler ^A		4,80 €	9,60 €	19,20 €
Bier ^A	3,80 €	4,80 €	9,60 €	19,20 €
Büble Bier ^A		4,80 €	9,60 €	19,20 €
Naturtrübes Zwickel Bier ^A		4,80 €	9,60 €	19,20 €
Büble Urbayrisch Dunkel Bier ^A		4,80 €	9,60 €	19,20 €
Oberdorfer Helles ^A		4,80 €	9,60 €	19,20 €
Clausthaler Alkoholfreies Bier ^A	3,80 €			
Weizen ^A	3,90 €	4,90 €	9,80 €	19,60 €
Alt Kemptner Weise ^A		4,90 €	9,80 €	19,60 €
Bananenweizen ^A		4,90 €	9,80 €	19,60 €
Alkoholfreier Weizen ^A		4,90 €	9,80 €	19,60 €

Schnäpse

Obstler	2 cl	3,60 €	Willi mit Birne	2 cl	3,40 €
Enzian	2 cl	3,60 €	Marille	2 cl	3,70 €
Jägermeister	2 cl	3,60 €	Wodka	2 cl	3,40 €
Ramazotti	2 cl	3,60 €	Tequila weiß/braun	2 cl	3,40 €
Sambuca	2 cl	3,60 €	Averna	2 cl	3,40 €
Fernet Branca	2 cl	3,60 €	Edelkirsch	2 cl	3,40 €
Amaretto ^H	2 cl	3,60 €	Julia Grappa	2 cl	4,10 €
Hirschkuss	2 cl	3,60 €			

Longdrinks

Bacardi	4 cl	7,20 €	Batida de Coco ^G	4 cl	7,20 €
Malibu	4 cl	7,20 €	Gorden's Gin	4 cl	7,20 €
Campari ¹	4 cl	7,20 €	Captain Morgan	4 cl	7,20 €
Havana Club	4 cl	7,20 €	Wodka	4 cl	7,20 €
Cuba Libre ^{1,9}	4 cl	7,20 €			

Unser Longdrinks werden mit Cola oder Säfte aufgefüllt. ^{1,3,9}

Alle Longdrinks mit Red Bull aufgefüllt ^{9,14} +1,70 €

Die Ziffern und Buchstaben hinter den Produkten beziehen sich auf Zusatzstoffe und Allergene.
Genauere Hinweise erhalten Sie in der Speisekarte oder fragen Sie unser Personal.



Weine

Pinot Grigio - weiß _L	12 %	0,25 l	5,50 €
Duft nach reifen Aprikosen, edelstes Fruchtspiel am Gaumen			

Veltliner - weiß _L	12 %	0,25 l	5,80 €
vollfruchtig, sowohl in der Nase als auch am Gaumen, mit leicht pfefferiger Note			

Müller - Thurgau - weiß _L	12 %	0,25 l	5,80 €
halbtrocken, feinfruchtiger Duft, sehr angenehm und frisch im Geschmack			

Weinschorle - weiß oder rot _L	12 %	0,25 l	4,90 €
		0,5 l	8,40 €

Zweigelt - rot _L	12 %	0,25 l	5,80 €
von beachtlicher Qualität, Frucht & Fülle sind gepaart durch Tannin und im Holzfass gereift			

Merlot _L	12 %	0,25 l	6,20 €
Qualitätswein, elegantes und klares Rot, schmeckt nach dunkler Schokolade und Brombeere			

Trollinger _L	12 %	0,25 l	5,80 €

Rosé Weißherbst _L	12 %	0,25 l	5,80 €

Sekt & Prosecco

Piccolo _L	0,20 l	6,20 €	Prosecco Flasche _L	0,70 l	18,80 €

DONNERSTAG - FRAUENTAG (Bestelle 4 erhalte 5)

Lillet Berry, Lillet Blanc, Rote Beeren _L	6,60 €	Aperol Spritz _{1,10, L} - Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orangenscheiben	6,60 €
Ramazzotti Rasato Tonic ₁₀ - Ramazzotti Aperitivo Rasato, Tonic Water, Limettenspalten	6,60 €	Hugo Spritz _{3,5, L} - Prosecco, Holundersirup, Limetten, frische Minze	6,60 €
Ramazzotti Rasato Spritz _L - Ramazzotti Aperitivo Rasato, Prosecco, Basilikumblätter	6,60 €		

Die Ziffern und Buchstaben hinter den Produkten beziehen sich auf Zusatzstoffe und Allergene.
Genauere Hinweise erhalten Sie in der Speisekarte oder fragen Sie unser Personal.



Alkoholfreies

	0,2 l	0,4 l	1,0 l	2,0 l
Tafelwasser	2,20 €	3,20 €	6,40 €	10,80 €
Cola / Cola Light / Cola Zero ^{1,3,9}	3,20 €	4,20 €	9,80 €	19,40 €
Orangen-, Zitronenlimo / Spezi ^{1,3,9}	3,20 €	4,20 €	9,80 €	19,40 €
Eistee	3,20 €	4,20 €	9,80 €	19,40 €
Fruchtschorle ³	3,20 €	4,20 €	9,80 €	19,40 €
Apfel, Orange, Kirsche, Johannisbeere, Traube, Maracuja, Ananas, Banane				
Holunderschorle ³		4,60 €		
mit frischer Minze und Limetten				
Premium - Säfte pur ³	3,60 €	4,60 €		
Apfel, Orange, Kirsche, Johannisbeere, Traube, Maracuja, Ananas, Banane, Kiba Kirsch - Banane				
Red Bull ^{9, 14}			0,33 l	5,80 €
Wasser still / medium			0,75 l	7,40 €

Cocktail Karte

HAPPY HOUR - Montag bis Donnerstag
von 18.00 - 20.00 Uhr
Alle Cocktails 7,50 €

Banana Kiss ^{3, G} (Alkoholfrei)	Cocussirup, Sahne, Bananensirup, Bananensaft	7,40 €
Coconut Kiss ^{3, G} (Alkoholfrei)	Cocussirup, Sahne, Kirschsafft, Ananassaft	7,40 €
Greeny ^{3, H} (Alkoholfrei)	Zitronensaft, Mandelsirup, Orangensaft, Ananassaft	7,40 €
Mojito	Havana Club ³ Anos, Mineralwasser, weißer Rohrzucker, Limetten, Eiswürfel	8,00 €
Sex on the Beach ^{1, 3}	Wodka, Aprikot, Brandy, Peach Melon, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft	8,60 €
Long Island Ice Tea ^{1, 3, 9}	Gin, Triple-Sec, Zitronensaft, aufgefüllt mit Cola	8,00 €
Swimming Pool ^{1, 3, G}	Weißer Rum, Blue Curacao, Sahne, Cocussirup, Ananassaft	8,60 €
Mai Tai ^{3, H}	Brauner Rum, Weißer Rum, Zitronensaft, Aprikot Brandy, Mandelsirup, Zuckersirup	9,00 €
Caipirinha	Cachaca (Pitu), Limetten, Rohrzucker, Crushed Ice	7,00 €
Pina Colada ^{3, G}	Weißer Rum, Ananassaft, Cocussirup, Schlagsahne	8,60 €

