Sulzberger Hof
★ ★ ★ superior

Speisen & Getränke

www.sulzbergerhof.de

Liebe Gäste,
liebe Freunde des Hauses,

herzlich Willkommen im Sulzberger Hof. Nach einem luftig-leichten Sommer geht es nun deftig in den Herbst und Winter. Neben dem einen oder anderen Wildgericht haben wir, aufgrund des großen Erfolges, unser Burger-Angebot erweitert. Auch unsere beliebte Steak-Karte wird Sie durch die nächsten Monate begleiten. Wir verwenden ausschließlich Fleisch höchster Qualität vorwiegend vom heimischen Weiderind. Unser Angebot wird ergänzt durch Tagesangebote auf den Tafeln im Restaurant.

Lassen Sie es uns bitte wissen, sollte einmal nichts für Sie in unserem Angebot dabei sein, wir haben bestimmt eine Lösung. „Genießen braucht Zeit" - deswegen bitten wir schon jetzt um Verständnis, wenn es mal etwas länger dauern sollte. Wir verarbeiten nahezu ausschließlich frische Ware von heimischen Lieferanten.

Um uns optimal auf Ihren Besuch vorbereiten zu können,
bitte wir um rechtzeitige Tischreservierung.
Herzlichen Dank.

Ihre Gastgeber

Lars, Bettina und Madleine Menzel
und Mitarbeitern

Besuchen Sie uns doch mal im Internet: www.sulzbergerhof.de

Preise verstehen sich in Euro.

„Tiroler Hut“ - Das Ess-Erlebnis aus Österreich [6, 40, 49]

- Kleiner Salatteller als Vorspeise
- 3 Sorten Filets von Rind, Schwein und Huhn
- Verschiedene Dips
- Julienne vom frischen Marktgemüse nach Saison in der Kraftbrühe
- Ofenfrisches Baguette
- Bauernkartoffeln mit Kräuterquark [6, 40, 49]

pro Person à 26,80

Sie grillen Ihr Fleisch selber auf dem heißen Eisenhut, ganz nach Ihrem Geschmack. Während das Fleisch brutzelt, wird die immer kräftiger werdende Rinderkraftbrühe aus der Hutkrempe mit fein geschnittenem Gemüse gelöffelt.
Dazu gibt´s allerlei Leckeres.

„Eine schöne Möglichkeit für ein gemütliches Beisammensein.“

- Bitte Minimum 1 Tag vorher bestellen -

Preise verstehen sich in Euro.

Suppen

Kraftbrühe vom Tafelspitz 4,90
mit Gemüsejulienne und Rinderfetzen

Kartoffelrahmsuppe [43, 49] 5,80
mit hausgebeiztem Lachs und Speck

Hokkaidokürbis-Kokos-Ingwer-Süppchen 4,60

Vorspeisen

Gemischter Salat [49] 4,90
bunte Blattsalate und Rohkost im Hausdressing

Tatar vom hausgebeiztem Lachs [43, 52] 7,90
mit Honig-Dill-Vinaigrette und Kartoffelrösti

Zartes, rosa gebratenes Roastbeef [6, 40, 42] 9,20
kalt serviert an Sauce Remoulade und ofenfrischem Baguette

Preise verstehen sich in Euro.

Salat

Salatvariation „Sulzberger Hof“ 13, 43, 52 — 15,20
Bunte Blattsalate an hausgemachtem Balsamicodressing
mit Würfeln von hausgebeiztem Lachs und Kräuterkartoffeln

Salatteller „Hirtenart“ 40, 49 — 12,40
Gebackener Ziegenbrie an Feldsalat in
Avocado-Limetten-Ahorndressing mit frischen Trauben

Zu diesen Salatvariationen reichen wir geröstetes Baguette 40

Allgäuer Wurstsalat 6, 40, 52 — 9,40
Leberkäs und Emmentaler mit Zwiebeln
und Gurken herzhaft abgeschmeckt
Dazu servieren wir frisches Krustenbrot

Frischer Fisch

Gebratenes Saiblingfilet „Winzerin Art“ 40, 43, 52 — 17,20
Mit Trauben-Mandel-Butter und Schwenkkartoffeln
dazu knackige Blattsalate an Honig-Senf-Dressing

Preise verstehen sich in Euro.

Vegan

„Veggi-Burger“ 6, 40 — 11,20
Vegetarischer Burger mit frischem Fenchel und Süßkartoffeln,
roten Zwiebeln, Tomate, Gurke und Balttsalate
an Mango-Chutney und kleinem Salatbouquet

„Senn-Schnitzel“ 6, 40, 49 — 11,60
Gebackener Bergkäs an Mango-Chutney, Preiselbeeren
und kleinem Salatbouquet mit frischem Baguette

Tricolore „Steinpilze“ 40, 49, 52 — 14,20
Dreifarbige Pasta-Bonbons mit Thymianbutter, frischen Blattsalaten
und gehobeltem Parmesan an weißem Balsamicodressing

Fleischlos

Hausgemachte Kässpatzen 40, 42, 49 — 9,80
mit geriebenem Bergkäs, angebräunten Zwiebeln und Schnittlauch
In der Eisenpfanne serviert mit kleinem Salatteller

Preise verstehen sich in Euro.

Alpenküche

Wildererpfanne 6, 40, 42, 49 — 16,20
Rehragout mit hausgemachten Spätzle an Preiselbeer-Apfel
In der Eisenpfanne serviert

Geschmorter Hirschkalbsbraten 6, 40, 42, 49 — 15,60
In Portwein-Thymian-Jus mit Speck-Rosenkohl
und Serviettenknödeln

Cordon Bleu 6, 40, 42, 49 — 14,90
vom Schwein mit Bergkäs, gekochtem Hinterschinken
und Rucola gefüllt dazu Kartoffelgurkensalat

„Alpenwrap“ 6, 40, 48, 51 — 12,90
großer Tortilla-Tomaten-Fladen
gefüllt mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,
Grillgemüse und Eisbergsalat, in Tomaten-Limetten- Chili-Sauce

Schlemmerpfanne „Försterin Art“ 6, 40, 42, 49 — 18,20
Fettucine mit Steinchampignons in Kräuterrahm
mit Schweinefiletmedaillons an einem Spritz Portweinjus.
In der Eisenpfanne serviert.

Preise verstehen sich in Euro.

Burger

SulzBurger [6, 40, 49, 53] 14,70
feinstes Rindfleisch in geröstetem Gourmetbrötchen
mit gebratenem Speck, frischen Jalapeños, Zwiebeln
und Tomaten an hausgemachter Westernsauce

Holzfäller-Burger [6, 40, 49] 12,80
mit saftigem Schweinerückensteak und Röstzwiebeln,
Blattsalat, Gurke, Tomate und BBQ-Sauce an kleinem Salatbouquet

Cowboy-Burger [6, 40] 14,90
mit zartem Kalbshackfleisch an Tomaten-Petersilien-Salsa,
roten Zwiebeln, Blattsalaten, Gurke, Tomate
und Zitronenkonfit an kleinem Salatbouquet

Sissy-Burger „Italian Style“ [6, 40, 49] 11,90
zartes Hähnchenbrustfilet mit Tomaten und Mozzarella überbacken
mit frischem Rucola und BBQ-Sauce

Alle Burger mit Beilage nach Wahl: Pommes Frites
oder gewürzten, hausgemachten Kartoffelecken

Preise verstehen sich in Euro.

Steaks vom Allgäuer Weiderind

Rumpsteak

ca. 200g	15,90
ca. 250g	19,90
ca. 300g	23,80

Rinderfilet

ca. 200g	25,90
ca. 250g	32,50

Garstufen

Bleu	Kurz angebraten, dunkelrot und sehr saftig.
English	Blutig im Inneren und noch fast roh. Für Kenner.
Medium rare	Auf den Punkt gegrillt. Gut gebräunt von außen und schön saftig im Inneren.
Medium	Roter Fleischkern und dunkel braune Kruste. Die beliebteste Garstufe.
Medium well	Fast durchgebraten und kräftig im Biss.
Well done	Komplett durchgebratenes Steak. Komplett braune Farbe im Inneren.

Steak vom Allgäuer Schweinerücken
ca. 240g 12,80

Steak von der Hähnchenbrust
ca. 220g 11,90

Zu allen Steaks servieren wir
Zweierlei Dip (Knoblauch und Chili)
Kräuter-Sauerrahm [49]
Kräuterbutter [49, 52]

Als Beilage können Sie wählen zwischen

Pommes Frites	2,50
Bratkartoffeln	3,50
Kartoffelecken	2,50
Kartoffelröstis	2,50
Marktgemüse	3,00

Preise verstehen sich in Euro.

Desserts

Apfelstrudel [6] wahlweise mit Vanilleeis, Vanillesauce oder geschlagener Sahne	4,60
kleiner Kaiserschmarrn [6, 40, 42, 49, 50] mit Mandeln und Rosinen dazu hausgemachtes Apfelkompott	8,20
Allgäuer Apfelküchle [6, 40] im Zimt – Zuckermantel mit Stracciatella-Eiscreme	5,70
Himbeer-und Bratapfelparfaît [6, 42, 49] Garniert mit Früchten der Saison und Baileys-Creme	6,90

- Bitte fragen Sie nach unserer Eiskarte -

[1] mit Konservierungsstoff, [2] mit Antioxidationsmittel, [3] mit Geschmacksverstärker, [4] mit Süßungsmittel(n), [6] mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, [12] mit Farbstoff, [13] geschwefelt, [14] gewachst, [16] mit Phosphat, [40] Glutenhaltiges Getreide und daraus gew. Erzeugnisse, [41] Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, [42] Eier und Eierzeugnisse, [43] Fisch und Fischerzeugnisse, [44] Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, [48] Soja und Sojaerzeugnisse,[49] Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose), [50] Schalenfrüchte und daraus gewonnen Erzeugnisse, [51] Sellerie und Sellerieerzeugnisse, [52] Senf und Senferzeugnisse, [53] Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, [54] Schwefeldioxid und Sulfite, [55] Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Bierspezialitäten

Vom Fass

Urtyp	0,5 l	3,10
	0,25 l	2,20
Teutsch Pils	0,3 l	2,50
Fürstabt Hefeweizen	0,5 l	3,50
	0,3 l	2,60
Urbayrisch Dunkel	0,5 l	3,10
	0,3 l	2,40
Radler oder Alpenradler	0,5 l	3,10
(mit dunklem Bier)	0,25 l	2,20
Mohren	0,5 l	3,50
Russ	0,5 l	3,50

Aus der Flasche

Alt Kemptener Weiße dunkle, obergärige Weißbierspezialität	0,5 l	3,50
Fürstabt Leichter Weizen	0,5 l	3,20

Alkoholfrei

Büble Edelweissbier	0,5 l	3,20
Jever Fun Pilsener	0,33 l	2,70

Preise verstehen sich in Euro.

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2 l	1,70
	0,4 l	2,70
Selters Classic	0,25 l	1,80
	0,75 l	2,90
Naturell ohne Kohlensäure	0,5 l	2,90
	0,25 l	1,80
Coca Cola [4, 7], Cola-Mix [3, 4, 5, 7]	0,2 l	2,30
Orangen- oder Zitronenlimonade [3, 4, 5]	0,4 l	2,80
Coca Cola Light [4 7 8]	0,33 l	2,70
Almdudler	0,33 l	2,70

Säfte

Apfelsaft	0,2 l	2,30
Orangensaft	0,2 l	2,30
Kirschsaft	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 klein	0,2 l	2,40
Saftschorle groß	0,4 l	2,90
Holunderblütenschorle (Sirup)	0,4 l	2,90

[1] mit Konservierungsstoff, [2] mit Geschmacksverstärker,
[3] mit Antioxidationsmittel, [4] mit Farbstoff, [5] mit Süßungsmittel,
[6] koffeinhaltig, [7] enthält Sulfate, [8] enthält Phenylalaninquelle

Longdrinks

mit jeweils 4 cl Alkohol

Campari Orange [4]	4,90
Cuba Libre [4, 7]	6,80
Gin Toni	6,80
Wodka Lemon	6,80

Aperitifs

Martini Bianco	5 cl	3,30
Sandeman Sherry Medium Dry	5 cl	3,30
Glas Prosecco	0,1 l	2,90

Schnapserl-Alm

Obstler	2 cl	2,30
Allgäuer Gebirgsenzian (Turra)	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
Marille	2 cl	2,80
Kirschlikör	2 cl	2,80
Grtappa Amarone	2 cl	5,90

Cognac

Remy Martin VS OP	2 cl	3,60

Whiskey

Jack Daniel's	4 cl	3,50
Johnnie Walker Red Label	4 cl	2,60
Glenfiddich	4 cl	4,20

Preise verstehen sich in Euro.

Liköre

Bombardino warmer Eierlikör mit Sahne	4 cl	3,20
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
Ramazzotti	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
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
Haferl Glühwein	3,40
Haferl Jagertee	3,70
Heiße Zitrone	1,90

Sulzberger Hof

★ ★ ★ superior

©tandem.at