

Speisen & Getränke

www.sulzbergerhof.de





Preise verstehen sich in Euro.

Liebe Gäste, liebe Freunde des Hauses, herzlich Willkommen im Sulzberger Hof!

Alpenländisch-mediterran gepaart mit saftigen Steaks und Burgern geht´s mit unserer Sommerkarte weiter. 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.

Sollten Sie unter Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Wir beraten Sie gerne.

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

Ihre Gastgeber

Lars, Bettina und Madleine Menzel
und Mitarbeiter

„Tiroler Hut“ - Das Ess-Erlebnis aus Österreich

- Kleiner Salatteller als Vorspeise
- 3 Sorten Fleisch von Rind, Schwein und Huhn (pro Person ca. 200 g)
- Verschiedene Dips
- Julienne vom frischen Marktgemüse nach Saison in der Kraftbrühe
- Ofenfrisches Baguette
- Bauernkartoffeln mit Kräuterquark

pro Person à 26,80

Nachbestellung Fleisch pro Person

gemischt à 5,00
nur Rind à 10,00

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.“



Preise verstehen sich in Euro.



Preise verstehen sich in Euro.

Suppen

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit hausgemachten Kräuterflädle und Bergkäsravioli	4,90
Zucchinicremesuppe mit Kräutercroutons	5,40

Vorspeisen

Gemischter Salat bunte Blattsalate und Rohkost im Hausdressing	5,60
Bruschetta mit kleinem Salatbouquet	5,90
Vitello Tonnato von der Pute in hausgemachter Thunfisch-Kapern-Creme Dazu reichen wir ofenfrisches Baguette.	8,90

Salat

Salatvariation „Sulzberger Hof“ dreierlei gebratene Medaillons von Schwein, Huhn und Rind mit Zwiebeln und Paprika am heißen Eisenspieß an bunten Blattsalaten mit Cocktailtomaten an Balsamico-Dressing und frischem Kräuterquark	16,20
„Sweet & Chilli“ gebratene Hähnchenbruststreifen und Paprika in einem süß-scharfen Topping an bunten Blattsalaten an Balsamicodressing	13,20
Salatteller „Hirtenart“ gebackener Ziegenbrie an Blattsalaten in Limetten-Dressing mit frischen Trauben und Rosmarin-Honig	12,40
Mediterraner Tafelspitzsalat Streifen vom Rindertafelspitz mariniert mit Limette, Chili, weißem Balsamico, Zwiebeln, Salatgurke, Paprika und Strauchtomate	10,40
Zu diesen Salatvariationen reichen wir geröstetes Baguette.	
Allgäuer Wurstsalat Leberkäs und Emmentaler mit Zwiebeln und Gurken herzhaft abgeschmeckt Dazu servieren wir frisches Krustenbrot.	9,40



Preise verstehen sich in Euro.



Preise verstehen sich in Euro.

Fisch

Gebratene Saiblingsfilets „Winzerin Art“ auf der Haut gebraten mit Trauben-Mandel-Butter mit Schwenkkartoffeln, dazu knackige Blattsalate an Honig-Senf-Dressing	17,20
Spaghetti „aglio e olio“ mit gebratenen Garnelen, Cherrytomaten, Chili und Parmesan	14,90

Vegetarisch

Allgäuer Kässpätzlen mit geriebenem Bergkäse, angebräunten Zwiebeln und Schnittlauch in der Eisenpfanne serviert mit kleinem Blattsalat	9,80
Hausgemachte Südtiroler Schlutzkrapfen in Salbeibutter geschwenkt mit gehobeltem Parmesan	12,40
„Pasta Verdure“ mit Aubergine, Paprika, Zucchini, Tomaten, Pinienkernen und Parmesan	10,80

Alpenküche

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken mit Pommes Frites	11,20
„Katzeg`schrei“ dünne Streifen vom Tafelspitz mit Ei und Zwiebeln abgeschmelzt auf Kartoffelröstis, dazu Preiselbeeren und Blattsalate	11,80
Cordon Bleu vom Schwein mit Bergkäse, gekochtem Hinterschinken und Rucola gefüllt, dazu Kartoffelgurkensalat	14,90
Rahmgeschnetztes „Züricher Art“ von Schwein und Rind mit frischen Champignons und Kartoffelröstis	13,60
Gesottener Tafelspitz vom Allgäuer Weidevieh auf Wurzelgemüse, Meerrettichschaum und Schnittlauchkartoffeln	13,80
„Allgäuer G`schicht“ Schweinefiletmedaillons auf hausgemachten Kässpätzlen mit Röstzwiebeln und Rahmsauce im Eisenpfännle serviert	16,80



Preise verstehen sich in Euro.



Preise verstehen sich in Euro.

Burger

SulzBurger feinstes Rindfleisch in geröstetem Gourmetbrötchen mit gebratenem Speck, frischen Jalapeños, Eisbergsalat, Zwiebeln und Tomaten mit Bergkäse überbacken an hausgemachter Westernsauce	14,70
Holzfüller-Burger mit saftigem Schweinerückensteak und Röstzwiebeln, Eisbergsalat, Gurke, Tomate und BBQ-Sauce	12,80
„Crispy-Chicken-Burger“ zartes Hähnchenfleisch in knuspriger Cornflakes-Panade mit Eisbergsalat, Mango-Chutney	11,70

Zu allen Burgern servieren wir Süßkartoffelfries und hausgemachten Kräuterdip.

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

Steak vom Allgäuer Schweinerücken ca. 240g	12,80
Steak von der Hähnchenbrust ca. 220g	11,90

Zu allen Steaks servieren wir Kräuter-Sauerrahm
Kräuterbutter

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.

Als Beilage können Sie wählen zwischen

Pommes Frites	2,50
Bratkartoffeln	3,50
Kartoffelecken	2,50
Kartoffelröstis	3,50
Marktgemüse	3,00
Süßkartoffelfries	4,00
Kässpätzchen	3,50
Rahm- oder Bratensauce	2,00



Preise verstehen sich in Euro.

Desserts

Kleiner Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und Apfelkompott	9,20
Hausgemachtes Panna Cotta mit Fruchtmark, im Weckglas serviert	7,90
Allgäuer Apfelkühle im Zimt-Zucker-Mantel mit Vanilleiscreme	5,70

- Bitte fragen Sie nach unserer Eiskarte und
beachten Sie auch unsere Angebote auf der Tafel. -

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 Sulfit,
⁵⁵ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse





Preise verstehen sich in Euro.

Bierspezialitäten

Vom Fass

Urtyp Export	0,5 l	3,40
	0,25 l	2,30
Fürstabt Hefeweizen	0,5 l	3,60
	0,3 l	2,70
Radler	0,5 l	3,40
	0,25 l	2,30
Mohren	0,5 l	3,60
Russ	0,5 l	3,60

Aus der Flasche

Alt Kemptener Weiße dunkle, obergärige Weißbierspezialität	0,5 l	3,60
Urbayrisch Dunkel	0,5 l	3,50
Leichter Weizen	0,5 l	3,50
Teutsch Pils	0,33 l	2,90

Alkoholfrei

Büble Edelweissbier	0,5 l	3,50
Jever Fun Pilsener	0,33 l	2,70

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2 l	1,90
	0,4 l	2,80
Selters Classic	0,25 l	1,90
	0,5 l	3,20
Selters Naturell (ohne Kohlensäure)	0,25 l	1,90
	0,5 l	3,20
Coca Cola ^{4,7} , Cola-Mix ^{3,4,5,7}		
Orangen- oder Zitronenlimonade ^{3,4,5}	0,2 l	2,40
	0,4 l	2,90
Coca Cola Zero ^{4,7,8}	0,33 l	2,90
Almdudler	0,33 l	3,20

Säfte

Apfelsaft	0,2 l	2,50
Orangensaft	0,2 l	2,50
Kirschsaft	0,2 l	2,70
Bananennektar	0,2 l	2,70
Traubensaft	0,2 l	2,60
Maracujasaft	0,2 l	2,80
Johannisbeersaft	0,2 l	2,90
	alle als 0,4 l	+ 2,00
Saftschorle	0,2 l	2,40
Holunderblütenschorle (Sirup)	0,4 l	2,90

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



Preise verstehen sich in Euro.

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	3,80
Sandeman Sherry Medium Dry	5 cl	3,80
Glas Prosecco	0,1 l	3,50

Schnaps-erm-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
Grappa Amarone	2 cl	5,90

Cognac

Remy Martin VS OP	2 cl	4,20
-------------------	------	------

Whiskey

Jack Daniel's	4 cl	3,90
Johnnie Walker Red Label	4 cl	2,90
Glenfiddich	4 cl	4,20

Liköre

Bombardino	4 cl	3,20
Warmer Eierlikör mit Sahne		
Baileys	2 cl	2,80
Sambuca Molinari	2 cl	2,90
Warmer Amaretto mit Sahne	4 cl	3,50

Bitter

Fernet Branca	2 cl	2,80
Ramazzotti	2 cl	2,80
Jägermeister	2 cl	2,80
Campari Bitter	4 cl	3,00

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,30
Haferl Kaffee	3,60
Cappuccino	2,60
Espresso	1,90
Doppelter Espresso	2,70
Espresso Macchiato	2,30
Espresso Corretto	3,10
mit einem Schuss Grappa oder Amaretto	
Affogato al caffè	2,90
1 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso	
Café Latte	3,60
Latte Macchiato	3,20
Heiße Schokolade mit Milchschaum oder Sahne	2,90
Glas Tee (verschiedene Sorten)	1,90
Haferl Glühwein	3,60
Haferl Jagertee	3,90
Heiße Zitrone	2,10

