Tageskarte

- Versuchen Sie unsere erfrischenden Aperitifs -

„Venezia Sprizz“ – Aperol |Prosecco | Soda | Eis	6,90
„Lillet Wildberry“ – Waldbeeren | Schweppes Wildberry | Soda | Eis	7,50
„Preiselpeter“ – alkoholfrei – Preiselbeeren | Waldbeeren |Schweppes Wildberry |Soda	5,90
„Almdudler“ – österreichische Kräuterlimonade 0,35 Ltr.	4,00
Eine Halbe Hacker Oktoberfestbier	5,50

- Tagesmenü -

Herbstliche Kürbiscremesuppe | Steirer Kernöl | Kräutercroutons
Wildgoulasch in Wacholderrahmsauce| Spätzle | Preiselbeeren
Eiskaffee mit Sahne
- 28,90 -

- Suppen -

Herbstliche Kürbiscremesuppe | Steirer Kernöl | Kräutercroutons	6,90
Klare Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	5,90

- Wir empfehlen Ihnen besonders

Portion frische Steinpilze in Rahm | Semmelknödel	20,90
Wildgoulasch von Reh, Hirsch und Wildschwein in Wacholderrahmsauce | Hausgemachte Spätzle | Preiselbeeren	18,90
Dazu empfehlen wir eine Portion Apfelblaukraut	3,00
¼ Bauernente | Kartoffelknödel | hausgemachtes Apfelblaukraut	18,90
Schweinerückensteaks | Steinpilze in Rahm |Kartoffelplätzchen	24,90
Hausgemachtes Fleischpflanzerl | Bratensauce | Kartoffel-Gurkensalat	15,90
Große Salatplatte |gebratene Putenbruststreifen	18,50
Vegane, gebackene Falafel auf einem Bett von bunten Herbstsalaten	14,90
Seniorenteller: Kleiner Rahmhackbraten | hausgemachte Spätzle | Gemüse	11,90

- Desserts -

Vanilleeis| Waldbeercocktail | Sahne	7,90
Mini Coupe Dänemark – eine Kugel Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne	3,90

- Unsere Weinempfehlungen -

Schwäbischer Federweißer 2026	¼ Ltr.	5,50
Merlot del Veneto – weicher, trockener Rotwein aus Gambellara	¼ Ltr.	6,90
R&R Alde Gott – Riesling und Rivaner, trockener Weißwein aus dem Schwarzwald	¼ Ltr.	6,90

Tageskarte

- Unsere Klassiker -

„Rigi Burger“ – Saftiger Ochsenburger | Tölzer Butterkäse | Salat | Zwiebeln |Tomaten Dazu servieren wir Pommes Frites und unsere Burgersauce	17,50
Münchner Tellerfleisch (leicht durchwachsen) | Kartoffelsalat | Steirer Kren |Salatgarnitur	15,90
Bayerischer Schweinsbraten |Kartoffelknödeln |Speck-Krautsalat	16,50
Oberlandler Rinderrahmbraten | hausgemachte Spätzle	16,50
Rinderschmorbraten in Burgundersauce | Semmelknödel	16,50
Putensteak vom Grill | Kräuterbutter | Pommes Frites	18,50
Argentinisches Angussteak | Kräuterbutter | Pommes Frites	24,50

- Es muss nicht immer Fleisch sein -

Vegetarische Gemüseröstis | Kartoffeln | buntes Gemüse | Schwammerlsauce	14,90
Große Salatplatte | gebackene Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung	16,50
Portion gemischte Waldpilze in Rahm | Semmelknödel	13,90

- Regionalität liegt uns am Herzen -

Unsere Lebensmittel und Getränke beziehen wir ausnahmslos von unseren Partnern der Region:

Fleisch **- Traditionsmetzgereien Haller in Murnau & Vinzenzmurr in München,**

Obst und Salat **- Fruchthaus Stöckl in Marktoberdorf**

Bier **- Münchner Brauereien Hacker-Pschorr & Paulaner**

Weine **- Weinhandlung Hosp in Marktoberdorf & Weingut Hures in Franken**

Digestif-Tipp!
Allgäuer Heuschnaps aus Bergwiesenheu
2cl EUR 3,90

Liebe Gäste,
gerne erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

- Aperitifs -

Glas Prosecco	4,20
Sherry trocken	4,50
Martini bianco	4,50
Aperol Spritzz	6,90
Campari mit Orangensaft oder Soda	6,90

- Vorspeise -

Zwei geräucherte Forellenfilets
mit Sahnemeerettich und Toast
- 13,90 -

- Suppen -

> Weitere Suppen finden Sie auf unserer Tageskarte <

Bayerische Brotschnittlsuppe
- 5,90 -

- Aus Neptuns Reich -

Zanderfilet „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln
- 21,50 -

- Aus dem Garten -

Große Salatschüssel mit gekochtem Ei
- 13,90 -

Bunter Salatteller als Beilage
- 5,90 -

Auf Ihren Wunsch nehmen wir gerne eine Beilagenänderung zu einem Aufschlag von 1,00 € vor

- Vom Grill und aus der Pfanne -

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes Frites
- 17,50 -

Jägerschnitzel aus der Schweineoberschale
in Waldpilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzle
- 17,90 -

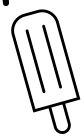
Bayerischer Zwiebelrostbraten
mit hausgemachten Spätzle
- 23,90 -

Allgäuer Käsesteak
Schweinerückensteak mit Rahmschwammerl und Käse überbacken
mit hausgemachten Spätzle
- 21,90 -

„Schwabentopf“
verschiedene Rückensteaks in Waldpilzrahmsauce mit Spätzle und Gemüse
- 23,50 -

„Mafiasteak“ - *besondere Spezialität des Hauses!*
Schweinefilet mit pikanter Sauce, sizilianischen Zwiebeln und Pommes Frites
- 22,90 -

- Für unseren kleinen Gäste (bis 12 Jahre) -



„Menü für Kids“
Chicken Nuggets mit Pommes, Ketchup und
ein Eis am Stiel nach Wahl (Erdbeer, Schoko oder Vanille)
- 8,90 -

+ Lutscher und cooles Geschenk!

Kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes Frites und Ketchup
- 9,50 -

Portion Pommes Frites mit Ketchup
- 5,50 –

Portion hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce
- 5,50 –

Zwischen 12.00 und 14.00 Uhr ist bei diesen Gerichten mit längerer Wartezeit zu rechnen.

- Brotzeit-Karte -

Warme Gerichte

2 Stück Weißwürst mit süßem Senf und Breze	7,90
3 Stück Weißwürst mit süßem Senf und Breze	9,90

Brotzeiten

Käsebrot	7,80
Brot mit gekochtem Schinken	7,80
Brot mit rohem, Schwarzwälder Schinken	9,50
Bayerischer Wurstsalat (angemacht mit Zwiebeln) und Semmel	10,80
Schweizer Wurstsalat (mit Emmentaler und Zwiebeln) und Semmel	11,80
Platte mit gekochtem Schinken und Schwarzwälder Schinken, Butter und Brot	14,50
Platte mit Tölzer Butterkäs und Emmentaler, Butter und Brot	14,50

- Frühstück -

von 9.00 Uhr bis 11.30 Uhr

Kleines Frühstück Eine Semmel, Butter und Marmelade	5,00
Kontinentales Frühstück Zwei Semmeln, Butter und Marmelade	7,50
Rigi Frühstück Semmel, Breze, Butter und Marmelade, gekochter und roher Schinken, Wurst, Emmentaler und Tölzer Butterkäse	10,90

Extras:

Glas Orangensaft	3,00
Semmel	1,80
Scheibe hausgemachtes Brot	1,80
Breze	2,00
Portion Butter	1,80
Portion Marmelade	1,50
Portion Honig	2,00
Gekochtes Ei	2,50
Zwei Spiegeleier	4,50
Drei Rühreier mit Schinken	6,80