

Badwirtschaft  Malloichen

z' Maloiche'
Speisen, Getränke
und geistige Nahrung



Die Badwirtschaft Malleichen liegt wunderschön im Argental. Weit weg von Lärm, Hektik und Stress. Genau das Richtige für alle, die einen Erholungstag einlegen wollen. Der märchenhafte Osterwald bietet viele Spazier- und Radwademöglichkeiten.

Die Argen und der Marktobelbach bilden gleich neben der Gaststätte die Grenze zu Baden-Württemberg. Die Badwirtschaft selbst ist also gerade noch bayerisch. Der Name „Malleichen“ – erstmals 1522 im Grundbuch erwähnt – teilt sich in Mal = Gericht und Eichen, demnach „Gerichtsort an den Eichen“. Malleichen hatte bis 1930 ein Mineralbad, daher auch der Zusatz „Badwirtschaft“. Dem Wasser, das man einer nahegelegenen Quelle entnahm, wurde unter anderem die Stärkung der Manneskraft nachgesagt. Damit füllte der Badwirt die Holzzuber im oberen Stockwerk – „Wellness rustikal“!

Badwirtschaft? Malleichen?





Die Meckatzer Löwenbräu ist seit 1983 Besitzer der Badwirtschaft Malleichen. Seit 1890 beliefert sie schon das Wirtshaus mit ihrem Bier.

Bis zum Tod 1983 von Babett war Malleichen im Besitz der Familie Natterer. Babett Natterer, die als alleinstehende Frau ihr ganzes Leben lang die Wirtschaft betrieben hat, ist als Original noch in vielen Köpfen in Erinnerung geblieben. Ihre schlichten, aber sehr guten Vespergerichte zogen die Gäste damals schon von fern nach Malleichen.

www.meckatzer.de



Meckatzer Weiss-Gold – das Allgäuer Sonntagsbier

Das Meckatzer Weiss-Gold ist ein Glücksfall der Braukunst. Niemand weiß, wie es entstand. Fest steht nur, dass es als erste Allgäuer Biermarke beim Kaiserlichen Patentamt eingetragen wurde.

Das Meckatzer Weiss-Gold lässt sich keiner Biersorte unterordnen. Alle Analysen und Experimente haben nur das gelehrt: Man kann das Meckatzer Weiss-Gold nicht verbessern. Es ist einer der seltenen Fälle, in denen ein Produkt in vollendeter Harmonie zur Welt kommt.

Die Harmonie seiner Komposition ist dreifach wirksam: Erstens auf den Genuss, zweitens auf das Wohlbefinden, drittens auf die Stimmung. Ob im kleinsten Kreis oder in großer Gesellschaft, das Meckatzer Weiss-Gold vereint die Menschen in sonn-täglicher Harmonie. Deshalb gilt es zu Recht als das Allgäuer Sonntagsbier.

Also halten die Meckatzer kompromisslos an dem teuren handwerklichen Verfahren fest, die es seit jeher fordert: am Zwi-maischverfahren, an der Heißwürzelfiltra-tion und an der kalten Reifung. Das erklärt, warum das Meckatzer Weiss-Gold heute so gut tut wie einst.

Meckatzer Biere

Weiss-Gold (vom Fass) 0,5 ltr **3,30**
Das Allgäuer Sonntagsbier 0,3 ltr 2,70

Pils (Flasche) 0,33 ltr **2,60**
Allgäuer Premiumpils

Weizen (vom Fass) 0,5 ltr **3,20**
Allgäuer Hefeweizen 0,3 ltr 2,70

Leichtes Weizen (Flasche) 0,5 ltr **3,20**
Allgäuer Hefeweizen

Weizen alkoholfrei (Flasche) 0,5 ltr **3,20**

Urweizen dunkel (Flasche) 0,5 ltr **3,20**
Allgäuer Hefeweizen

Radler (vom Fass) 0,5 ltr **3,20**
Allgäuer Weiss-Gold-Radler 0,3 ltr 2,70

Colaweizen^{1,3} 0,5 ltr **3,40**

Russ 0,5 ltr **3,30**

Weiss-Gold alkoholfrei (Fl.) 0,33 ltr **2,60**

Meckatzer Hell (Flasche) 0,5 ltr **3,20**

Weitere Biere

Korbinian Dunkel 0,5 ltr **3,20**
(vom Fass) 0,3 ltr 2,70

Farny Kristallweizen 0,5 ltr **3,20**

Alkoholfrei

Apfelsaftschorle, 0,4 ltr **3,10**
Orangensaftschorle 0,2 ltr 2,30

Pink Grapefruitschorle, 0,4 ltr **2,90**
Kirsch-, Johannisbeerschorle 0,2 ltr 2,10

Apfelsaft naturtrüb, 0,4 ltr **3,30**
Orangensaft 0,2 ltr 2,40

Pink Grapefruit, 0,4 ltr **3,20**
Kirsch-, Johannisbeersaft 0,2 ltr 2,30

Almdudler¹, Cola^{1,3} 0,4 ltr **3,10**
Cola-Mix^{1,3,8}, Orangen-^{1,8} u. Zitronenlimo 0,2 ltr 2,20

Holunderblütenschorle 0,33 ltr **2,80**

Jugendgetränk 0,5 ltr **2,70**
Krumbacher Orangenlimo

Tafelwasser 0,4 ltr **2,30**
0,2 ltr 1,80, 1,0 ltr 4,50

Krumbacher Gourmet Naturell 0,5 ltr **2,70**
Mineralwasser still

Krumbacher Gourmet Naturell 0,5 ltr **2,70**
Mineralwasser medium



Wein + Schnaps

Hagnauer Müller Thurgau 0,25 ltr **4,50**
Baden-Bodensee, QbA, weiß, trocken

Auggener Schäf Gutedel 0,25 ltr **4,20**
Baden, QbA, weiß, halbtrocken

Bottwartaler Winzer 0,25 ltr **4,40**
Trollinger mit Lemberger, Rosé Qba halbtrocken

Blauer Zweigelt 0,25 ltr **4,50**
Österr. -Kamptal, Qualitätswein, rot QW trocken

Primitivo 0,25 ltr **4,60**
rot JGT, trocken,

Franz. Landwein 0,25 ltr **3,40**
Frankreich, rot, trocken

Weinschorle 0,25 ltr **2,80**
weiß oder rot 0,5 ltr 4,50

Obstler 2 cl **2,20**
von Prinz, Hörbranz

Honig-Williams, 2 cl **2,80**
Williams, Marille

Prosecco (-Orange) 0,1 ltr **2,60**
mit Aperol 0,1 ltr 3,20

Warme Getränke

Tasse Kaffee (Seeberger, Ulm) **2,40**

Haferl Kaffee **2,90**
SEEBERGER KAFFEEERFOLGSTEIL

Milchkaffee / Cappuccino **2,90**

Latte Macchiato **3,30**

Espresso / Doppelter Espresso **2,10 / 3,00**

Glas Tee verschiedene Sorten **2,40**

Kaba **2,50**
mit Sahne 2,70

Eis + Kuchen

Kuchen (wechselndes Angebot) **2,80**
mit Sahne 3,10

1 Kugel Eis Erdbeer, Schoko, Vanille **1,10**

Gem. Eis / Gem. Eis mit Sahne **3,30 / 3,80**

Hausbecher Nuss-, Schoko-, **4,80**
Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne

Frischer Kaiserschmarren **8,50**
mit Apfelmus

3 Apfelküchle mit Vanilleeis + Sahne **5,20**

Mini-Dessert **3,80**
Espresso mit kl. süßer Überraschung



Vesper (mit Brot)

Bayerischer Wurstsalat 8,90
vom Schübling¹⁰

Schweizer Wurstsalat 9,90
vom Schübling¹⁰ mit Emmentaler Käse

Saurer Käs aus Goßholzer Käse 8,90

Saure Kumpels 9,30
Saure Schübling¹⁰ und Saurer Käs

Räucherforellenfilet 9,30
mit Sahnemeerrettich und Toastbrot

Vesperteller 10,20
Diverses aus der heimischen
Wurst- und Käseküche

Kalte Bratenplatte 8,90
mit Salat garniert, dazu Sahnemeerrettich

Schmalzbrot 3,50

Osterwald Pfännle 11,20
Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln, Pilzen und Ei
gebraten, dazu Emmentaler- und Bergkäsestifte

Paar Wienerle¹⁰ 3,70
mit Senf und Brot

Salate

Kleiner gem. Salatteller 4,20
Grosser gem. Salatteller mit Brot 7,70

Malleichen Salatteller 10,20
Salate der Saison mit Pilzen,
Speckwürfel und Allgäuer Bergkäse

Argen Salatteller 11,90
Salate der Saison mit gebratenem
Forellenfilet

Höllder Salatteller 9,50
Salate der Saison mit „a'broatene
Sammelknödel“ und Allgäuer Bergkäse

Fitness-Salatteller 11,90
Salate der Saison mit gebrat. Putenbrust
im Haferflockenmantel

Sommerteller 16,50
Salate der Saison mit Rindersteak (vom
Angusrind), dazu hausgem. Kräuterbutter

Drei Kartoffel-Rösti 13,90
mit geräuchertem Lachs,
Salatbouquet und Sour cream Dip

Warme Speisen

Zuber-Töpfle Schweinefilet an 14,80
Rahmsoße mit hausgem. Spätzle, dazu Blattsalat

Schweinerückensteak mit 12,80
gebr. Pilzen, Speck, dazu Bratkartoffeln

Schweineschnitzel 10,80
„Wiener Art“ mit Pommes und Ketchup

Grillteller mit Schweine-/ 15,80
Rinderrücken und Pute, krosse Speckstreifen,
Wienerle, Kräuterbutter und Pommes frites

Schweinekrustenbraten 13,50
mit hausgem. Semmelknödeln und Krautsalat

Zwiebelrostbraten 17,50
vom Angusrind, mit hausgemachten Spätzle

Rumpsteak vom Angusrind 17,50
mit hausgem. Kräuterbutter und Pommes frites

Schwäb. Maultaschen 10,90
mit Speck und Zwiebeln, dazu kl. gem. Salat

Schweinemedallions 15,50
im Speckmantel mit grünen Bohnen
und Bratkartoffeln

Cordon bleu 14,80
vom Schwein mit Pommes frites

Butterforelle (auf Anfrage) 14,80
mit Petersilie gefüllt, dazu Bratkartoffeln

Vegetarisch

A'broatene Kässpätze' 9,80
mit Röstzwiebeln und kl. Salat kl. Portion 8,00

Semmelknödel 8,50
mit Pilzrahmsoße

Kartoffeltaschen 8,90
mit Frischkäse-Kräuterfüllung und Salatbouquet

Kinderkarte

Kinderschnitzel 6,90
„Wiener Art“ mit Pommes und Ketchup

Kinderrahmschnitzel 7,30
mit hausgemachten Spätzle

Kinderkässpätzen 4,40

Portion Pommes 3,50
mit Ketchup

Spätzle mit Soße 3,70

¹ mit Farbstoff, ³ koffeinhaltig, ⁸ mit Antioxidationsmittel,
¹⁰ mit Phosphat · ¹⁸ teinhalzig



SEEBERGER
KAFFEESPEZIALITÄTEN



Allgäuer Bachforelle
Firma Füß



Heimische Qualität mit Liebe gekocht!

„Gekocht, nicht gekauft! Hausgemachte Speisen aus heimischen Produkten“ – so lautet das Motto unserer Küche. Qualität im Einkauf und Liebe in der Zubereitung machen jedes noch so einfache Gericht zu einem kleinen Festmahl.

Wir beziehen unsere Fleisch- und Wurstwaren von der Metzgerei Weber in Heimenkirch, Fleisch von Fa. Füß, Sonthofen und Fa. Buchmann, Grünkraut. Obst und Gemüse von Früchte Jork in Isny, den Käse aus der Sennerei Gestratz, die Forellen von Gräflisch Castell'sche Delikatessen GmbH Griestal und den Kaffee von der Rösterei Seeberger in Ulm.

Portionsgrößen: Sie können bei uns auf Anfrage fast alle Gerichte auch als kleine Portion bestellen. Beilagenänderungen sind möglich. Für eine Beilagenänderung anstelle von Pommes, verlangen wir einen Aufpreis von 0,50 Euro.

Eine extra Portion Soße kostet 0,50 Euro.

Alle Preise in Euro · Stand 1.4.2016 · Preisänderungen vorbehalten!

Hinweis: Einen Auszug über die kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe finden Sie als Aushang in unsrer Gaststätte.

In unserer gemütlichen alten Bauerngaststube gibt es ca. 60 Sitzplätze, die sich auf zwei Räume verteilen. Das abgeschlossene Nebenzimmer eignet sich besonders gut für kleine Familienfeiern mit bis zu 30 Personen. Die gesamte Gaststube wurde im Jahr 2005 renoviert. Ein uriges Schmuckstück, das zum Verweilen, Stärken und Feiern einlädt.

Malleichen ist im Besitz einer alten Kegelbahn, bei der die Kegel noch von Hand aufgestellt werden müssen. Ein absolutes Erlebnis für jeden. Die Kegelbahn kann stundenweise gemietet werden. Der Vorraum der Kegelbahn, das Kegelhaus kann für Betriebsfeiern, Geburtstagsfeiern und Hochzeiten bis 50 Personen reserviert werden. Der rustikale Raum mit Holzgebälk hat einen ganz besonderen Charme. Für kältere Tage kann der Holzofen eingehitzt werden, dann wird es richtig gemütlich. Das Kegelhaus verfügt über eine Großleinwand mit Beamer.

Der wunderschöne Biergarten mit schattenspendenden Kastanienbäumen hat über 200 Sitzplätze. Trotz der Größe werden bei uns alle Gäste am Tisch bedient und hochwertig hausgemachte Speisen serviert. Auch die kleinen Gäste fühlen sich bei uns wohl. Auf dem Spielplatz gibt es einen großen Sandkasten, Schaukeln und ein Karussell. Außerdem haben wir zwei Esel und Katzen, die gestreichelt werden können.

Entdecke Malleichen!



Veranstaltungen 2018

- 20.05. Fröhlschoppen mit der „Westallgäu-Dixie“ (nur bei guter Witterung)
- 22.05. Wangener Puppentheater im Kegelhaus (Beginn 18 Uhr)
- 29.05. Wangener Puppentheater im Kegelhaus (Beginn 18 Uhr)
- 07.08. Wangener Puppentheater im Kegelhaus (Beginn 18 Uhr)
- 14.08. Wangener Puppentheater im Kegelhaus (Beginn 18 Uhr)
- 21.08. Wangener Puppentheater im Kegelhaus (Beginn 18 Uhr)
- 28.08. Wangener Puppentheater im Kegelhaus (Beginn 18 Uhr)
- 22.07. Old- und Youngtimertreffen (Beginn 10 Uhr)

Aktuelles über diese und weitere spontane Veranstaltungen im Sommer, Herbst und Winter finden Sie im Internet unter www.malleichen.de

Danke und bis bald!

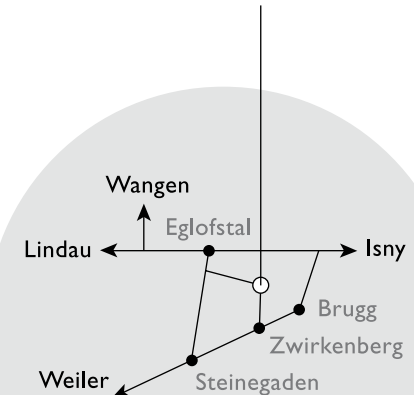


Wir haben von 17. März 2018 bis voraussichtlich 6. Januar 2019 ab 11.00 Uhr geöffnet.

Über Ihren Besuch freuen sich Christine und das Malleichen Team.

Malleichen ist von zwei Richtungen aus erreichbar. Hierzu als kleiner Tipp: Der enge Weg von Eglofstal ist teilweise Schotterstraße und im Winter schlecht bis gar nicht befahrbar. Für zarte Gemüter empfiehlt sich auch im Sommer der Umweg über Steingaden.

Malleichen 41
88167 Gestratz



Malleichen 41 · 88167 Gestratz
t 08383 · 7439
wirtsleut@malleichen.de

Inh. Christine Kadzidroga

www.malleichen.de

