



Badwirtschaft  Kalleichen

# z' Maloiche'

Speisen, Getränke  
und geistige Nahrung

2019/2020



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 Radwandermöglichkeiten.

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](http://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 Zweimaischverfahren, an der Heißwürzelfiltration 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 **3,40**  
Das Allgäuer Sonntagsbier 0,3 ltr 2,80

**Pils** (Flasche) 0,33 ltr **2,70**  
Allgäuer Premiumpils

**Weizen** (vom Fass) 0,5 ltr **3,30**  
Allgäuer Hefeweizen 0,3 ltr 2,80

**Leichtes Weizen** (Flasche) 0,5 ltr **3,30**  
Allgäuer Hefeweizen

**Weizen** alkoholfrei (Flasche) 0,5 ltr **3,30**

**Urweizen dunkel** (Flasche) 0,5 ltr **3,30**  
Allgäuer Hefeweizen

**Radler** (vom Fass) 0,5 ltr **3,30**  
Allgäuer Weiss-Gold-Radler 0,3 ltr 2,80

**Colaweizen**<sup>1,3</sup> 0,5 ltr **3,50**

**Russ** 0,5 ltr **3,40**

**Weiss-Gold** alkoholfrei (Fl.) 0,33 ltr **2,70**

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

## Weitere Biere

**Korbinian Dunkel** 0,5 ltr **3,30**  
(vom Fass) 0,3 ltr 2,80

**Farny Kristallweizen** 0,5 ltr **3,30**

# Alkoholfrei

Apfelsaftschorle, 0,4 ltr 3,20  
Orangensaftschorle 0,2 ltr 2,40

Pink Grapefruitschorle, 0,4 ltr 3,20  
Kirsch-, Johannisbeerschorle 0,2 ltr 2,40

Apfelsaft naturtrüb, 0,4 ltr 3,40  
Orangensaft 0,2 ltr 2,70

Johannisbeere, 0,4 ltr 3,80  
Kirsch-, Pink Grapefruit 0,2 ltr 3,00

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

Almdudler I 0,33 ltr 2,80

Jugendgetränk 0,5 ltr 2,70  
Krumbacher Orangenlimo

Tafelwasser 0,4 ltr 2,40  
0,2 ltr 1,90, 1,0 ltr 4,60

Krumbacher Gourmet Naturell 0,5 ltr 2,80  
Mineralwasser still/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 2,90  
weiß oder rot 0,5 ltr 4,60

Obstler 2 cl 2,40  
von Prinz, Hörbranz

Honig-Williams, 2 cl 3,00  
Williams, Marille

Prosecco (-Orange) 0,1 ltr 2,80  
mit Aperol 0,1 ltr 3,60

# Warme Getränke

Tasse Kaffee (Seeberger, Ulm) 2,40

Haferl Kaffee SEEBERGER  3,00  
Kaffeevollkorn

Milchkaffee / Cappuccino 3,00

Latte Macchiato 3,30

Espresso / Doppelter Espresso 2,10 / 3,10

Glas Tee verschiedene Sorten 2,40

Kaba 2,70  
mit Sahne 3,00

# Eis + Kuchen

Kuchen (wechselndes Angebot) 2,80  
mit Sahne 3,30

1 Kugel Eis Erdbeer, Schoko, Vanille 1,10

Gem. Eis / Gem. Eis mit Sahne 3,30 / 3,90

Hausbecher Nuss-, Schoko-, 5,20  
Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne

Kaiserschmarren 8,50  
mit Apfelmus

3 Apfelkühle mit Vanilleeis + Sahne 5,20

Mini-Dessert 3,90  
Espresso mit kl. süßer Überraschung





# Vesper (mit Brot)

**Bayerischer Wurstsalat** 8,90  
vom Schübling<sup>10</sup>

**Schweizer Wurstsalat** 9,90  
vom Schübling<sup>10</sup> mit Emmentaler Käse

**Saurer Käs** aus Romadur 8,90

**Saure Kumpels** 9,90  
Saure Schübling<sup>10</sup> und Saurer Käs

**Kalte Bratenplatte** 9,30  
mit Salat garniert, dazu Sahnemeerrettich

**Rauchfleischplatte \*** 11,20  
mit Griebenschmalz, reichhaltig garniert mit Brot

**Allgäuer Käseplatte \*** 12,80  
Emmentaler, Bergkäse, Romadur, reichhaltig garniert mit Brot

**\* ...von beidem Etwas** 12,20

**Osterwald Pfännle** 12,80  
Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln, Pilzen und Ei gebraten, dazu Emmentaler- und Bergkäsestifte

**Paar Wienerle<sup>10</sup>** 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** 10,20  
Salate der Saison mit „a'broatene Semmelknödel“ 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 Dip

# Warme Speisen

**Zuber-Töpfele** Schweinefilet an 15,50  
Rahmsoße mit hausgem. Spätzle, dazu Blattsalat

**Schweinerückensteak** mit 12,90  
gebr. Pilzen, Speck, dazu Bratkartoffeln

**Schweineschnitzel** 10,90  
„Wiener Art“ mit Pommes und Ketchup

**Grillteller** mit Schweine-/ 16,20  
Rinderrücken und Pute, krosse Speckstreifen,  
Wienerle, Kräuterbutter und Pommes frites

**Schweinekrustenbraten** 13,50  
mit hausgem. Semmelknödeln und Krautsalat

**Zwiebelrostbraten** 17,90  
vom Angusrind, mit hausgemachten Spätzle

**Rumpsteak** vom Angusrind 17,90  
mit hausgem. Kräuterbutter und Pommes frites

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

**Bratwurst mit Biersoße** 10,90  
Sauerkraut und Röstkartoffeln

**Cordon bleu** 14,90  
vom Schwein mit Pommes frites

**Butterforelle** (auf Anfrage) 14,90  
mit Petersilie gefüllt, dazu Bratkartoffeln

# Vegetarisch

**A'broatene Kässpatze'** 9,90  
mit Röstzwiebeln und kl. Salat kl. Portion 8,00

**Semmelknödel** 8,50  
mit Pilzrahmsoße

**Kartoffeltaschen** 8,90  
mit Frischkäse-Kräuterfüllung und Salatbouquet

**Schlutzkrapfen** 10,90  
mit Spinatfüllung in Butter und frischen Kräutern  
geschwenkt, dazu Salatbouquet

# Kinderkarte

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

**Kinderrahmschnitzel** 7,30  
mit hausgemachten Spätzle

**Chickennuggets m. Pommes** 5,90

**Portion Pommes** 3,50  
mit Ketchup

**Spätzle mit Soße** 3,70



**SEEBERGER**  
KAFFEESPEZIALITÄTEN

# 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.



**Allgäuer Bachforelle**  
Firma Füß

Wir beziehen unsere Fleisch- und Wurstwaren von der Metzgerei Weber in Heimenkirch, Fleisch und Fisch von Fa. Füß, Sonthofen. Obst und Gemüse von Früchte Jork in Isny, den Käse aus der Sennerei Gestratz 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 verlangen wir einen Aufpreis von 0,50 Euro.  
Aufpreis Kässpätzlen 2,50 Euro  
Eine extra Portion Soße kostet 0,50 Euro.



Alle Preise in Euro · Stand 1.4.2019 · Preisänderungen vorbehalten!

Hinweis: Einen Auszug über die kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe finden Sie als Aushang in unserer 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 eingeheizt 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 für diese Saison finden Sie als Aushang in unserer Gaststätte

Lieber Gast,

da wir alle Speisen möglichst frisch zubereiten, kann es auf Grund des starken Gästeaufkommens, zu längeren Wartezeiten bezüglich der Essensbestellungen kommen.

Um Unannehmlichkeiten zu vermeiden, erkundigen Sie sich bitte „vor der Bestellung“ über die derzeitige Wartezeit.

Vielen Dank für Ihr Versändnis

Ihr Malleichen-Team

Aktuelles über unsere Veranstaltungen im Sommer, Herbst und Winter finden Sie im Internet unter [www.malleichen.de](http://www.malleichen.de)



# Danke und bis bald!



## Öffnungszeiten:

**April:**

Mittwoch – Sonntag ab 11.00 Uhr, Montag/Dienstag Ruhetag.

**Mai – September:**

Dienstag – Sonntag ab 11.00 Uhr, Montag Ruhetag.

Sonn- und Feiertage durchgehend warme Küche.

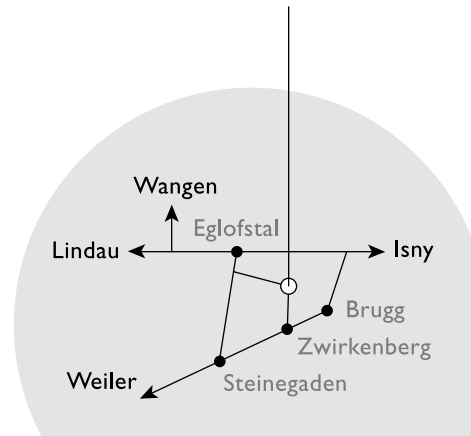
Wir haben von März bis voraussichtlich  
6.1. (hl. Dreikönige) ab 11.00 Uhr geöffnet.

Gerne richten wir Ihre Weihnachtsfeier aus.  
Bitte reservieren Sie rechtzeitig.

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 Steinegaden.

Malleichen 41  
88167 Gestratz



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

Inh. Christine Kadzidroga

[www.malleichen.de](http://www.malleichen.de)

