



# Herzlich Willkommen

## **LIEBE GÄSTE,**

wir freuen uns Sie in unserer Badwirtschaft Malleichen herzlich Willkommen heißen zu dürfen. Genießen Sie in gemütlicher Atmosphäre unsere traditionell hausgemachte Küche und lassen Sie sich verwöhnen.

Geme planen wir mit Ihnen auch jegliche Art von Feiern in unserer Wirtschaft.

**IHRE FAMILIE MARTINA UND CHRISTIAN JANSER MIT UNSEREM  
GESAMTEN MALLEICHEN TEAM**

# Bäderwirtschaft

Malleichen hatte bis 1930 ein Mineralbad, daher auch der Name „Badwirtschaft“. Dem Wasser, das aus einer nahegelegenen Quelle entnommen wurde, wurde unter anderem die Stärkung der Manneskraft nachgesagt. Die betuchteren Leute – vor allem Pfarrer und Lehrer – gönnten sich solch ein warmes Wunderbad im Holzzuber. Dazu servierte der Badwirt ein Bier.

# Babett

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 echtes Original noch in vielen Köpfen in Erinnerung geblieben. Ihre rustikalen, aber sehr guten Vespergerichte zogen die Gäste damals schon von fern nach Malleichen. Gerne gesellte sie sich dazu und wenn sie müde war, ging sie ins Bett und die Gäste legten das Geld dann einfach in die Schublade.

# Nachhaltigkeit

Inspiziert von der wunderschönen Allgäuer Landschaft, der Natur, den Traditionen und den Menschen versprüht Malleichen ein unvergleichliches Ambiente. Da liegt es nahe, dass uns allen die Natur sehr am Herzen liegt. Nachhaltigkeit und Regionalität stehen bei uns deshalb an erster Stelle. Wir legen daher sehr großen Wert auf ausgewählte Zutaten aus der Region, welche wir unter anderem in unseren hausgemachten Spätzlen sowie unser hausgemachtes Bauernbrot und Kuchen verwenden.

Früchte, Salat und Gemüse beziehen wir von **FRÜCHTE JORK** aus Isny. Unser Fleisch beziehen wir ebenfalls über Früchte Jork aus Isny oder auch direkt von unseren **LANDWIRTEN AUS GESTRATZ UND UMGEBUNG**. Den Käse beziehen wir vom **SCHÖNAUER KÄSEKELLER, KÄSBAUER GMBH** Grünenbach und dem **MOLKEREI FRISCHDIENST JOCHEN LUDWIG**. Die **METZGEREI MÜLLER** aus Lindenberg liefert uns feinste Wurst-waren für die Brotzeitkarte. Unser frisches Brot kommt von der **BÄCKEREI HAUBER** aus Röthenbach. Die **FISCHMARKT KOCH** vom Bodensee beliefert uns mit frischem Fisch. Das Bier wird uns frisch aus der **MECKATZER BRAUEREI** geliefert. Unsere Edelbrände beziehen wir aus der **HOFBRENNEREI TRAUTMANN** in Opfenbach. Fair gehandelten Kaffee erhalten wir von der **KAFFEEERÖSTEREI SEEBERGER**. Die ausgewählten Weine erhalten wir von der **WEINMANUFAKTUR STEINHAUSER** aus Kressbronn.

**Ein gelungenes Essen braucht eine angenehme Atmosphäre, Gäste, die bewusst genießen, ein Küchenteam, das sein Handwerk versteht und Zutaten von bester Qualität.**

# Unser Biergarten

Werter Gast,

wir versuchen ständig wechselnde Gerichte anzubieten, leider ist dies im Sommer nicht immer möglich, das aktuelle Wochenangebot finden sie an unserer Infotafel im Biergarten.

Des weiteren sehen sie uns bitte nach das wir keine Beilagenänderungen annehmen können um ihnen weiterhin einen schnellen und qualitativ hohen Service gewährleisten zu können.

Bei sehr hoher Besucherzahl kann es durchaus einmal vorkommen das sie etwas warten müssen, genießen sie dabei kurz die Atmosphäre bis wir sie kulinarisch verwöhnen können.

Sollten sie Beschwerden oder Anregungen haben, teilen sie dies gerne unserem Personal mit, nur so können wir unser Angebot verbessern.

Nun wünsche wir ihnen ein paar schöne Stunden bei uns.

Vielen Dank.

Martina und Christian Janser mit dem gesamten Team

---

Preise verstehen sich inkl. aller Abgaben und in EUR. Die Kennzeichnung der 13 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften, diese finden Sie auf hier. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren von Sellerie und Senf sowie anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

## Zusatzstoffe

- |                            |                                   |
|----------------------------|-----------------------------------|
| 1 Koffeinhaltig            | 8 mit Phosphat                    |
| 2 mit Farbstoff            | 9 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 3 chininhaltig             | 10 mit Süßungsmittel(n)           |
| 4 konserviert              | 11 mit Antioxidationsmittel       |
| 5 mit Geschmacksverstärker | 12 gewachst                       |
| 6 geschwefelt              | 13 taurinhaltig                   |
| 7 geschwärzt               |                                   |

# Salate

## **BEILAGENSALAT**

4,90

## **BAUERNSALAT**

bunter Salatteller der Saison

mit einem kleinen zarten Rindersteak vom Allgäuer Weiderind

18,90

## **MISTKRATZERSALAT**

bunter Salatteller der Saison

mit knusprig panierten Hähnchenstücken

14,90

## **GRILLKÄSESALAT(vegetarisch)**

bunter Salatteller der Saison

mit feinem Kräutergrillkäse

15,90

## **ARGENSALAT**

bunter Salatteller der Saison

mit geräuchertem Forellenfilet

17,90

# Hauptgerichte

## **PANIERTES SCHNITZEL "WIENER ART"**

mit Pommes

14,90

## **ALLGÄUER SCHNITZEL**

mit Schinken und Bergkäse überbacken, dazu Pommes

15,90

## **KÄSSPÄTZLE (vegetarisch)**

mit unserer Allgäuer Käsemischung, Röstzwiebeln und Salat

13,90

## **SEMMELNÖDEL (vegetarisch)**

mit Pilzragout

12,50

## **GEMÜSESCHNITZEL (vegan)**

mit Pommes und Salat

13,50

## **RINDERSTEAK**

Roastbeef vom Allgäuer Weiderind auf Bratensauce  
mit Kräuterbutter, Pommes und Salat

24,90

## **MALLOICHE BIERBRATEN**

Schweinebraten mit Biersauce, Krautsalat und  
Semmelknödel

15,70

Alle Gerichte erhalten Sie auch als kleine Portion, abzüglich

2,00

Aufgrund des hohen Aufkommens im Biergarten können wir keine Beilagenänderungen vornehmen, wir bitten hier um ihr Verständnis.

# Für die Ruine

**PORTION POMMES** 3,90

**SPÄTZLE MIT SAUCE** 4,50

**SCHNITZEL MIT POMMES** 8,90

**KNUSPRIGE HÄHNCHENNUGGETS**  
mit Pommes 8,90

**SEMMELKNÖDEL**  
mit Pilzragout 7,50

**RÄUBERTELLER** Kostet nix

# Was Gutes

**ESPRESSO MIT VANILLEEIS** 3,90

**OFENFRISCHER APFELSTRUDEL (solange Vorrat reicht)**  
mit Sahne 6,70  
mit einer Kugel Vanilleeis 7,10

# Brotzeit

## **WURSTSALAT**

aus Lyoner <sup>5,8</sup> mit Zwiebeln  
und frischem Bauernbrot

9,90

## **ALLGÄUER WURSTSALAT**

aus Lyoner <sup>5,8</sup> mit Bergkäse, Zwiebeln und  
frischem Bauernbrot

10,50

## **SAURE SCHÜBLINGE <sup>5,8</sup>**

mit Zwiebeln und hausgemachtem frischem  
Bauernbrot

10,90

## **SAURER KÄS**

Romadur am Stück, sauer angemacht mit Zwiebeln und  
frischem Bauernbrot

9,90

## **SAURE KUMPELS**

Schübling<sup>5,8</sup> und Romadur am Stück, sauer angemacht  
mit Zwiebeln, dazu frisches Bauernbrot

11,90

## **SAURER PRESSACK**

Pressack rot und weiß am Stück, sauer angemacht  
mit Zwiebeln, dazu frisches Bauernbrot

10,90

## **RÄUCHERFORELLE**

mit Sahnemeerrettich und frischem Bauernbrot

13,50

## **HAUSWURST<sup>5,8</sup>**

heiße grobe Hauswurst und frischem Bauernbrot

6,50

## **PAAR LANDJÄGER<sup>5,8</sup>**

mit frischem Bauernbrot

4,70

# Biere



**DAS MECKATZER WEISS-GOLD** ist die erste eingetragene Allgäuer Biermarke. In handwerklicher Tradition (Zweimaischverfahren, kalte Reifung) gebraut, stellt es einen eigenen Biertyp dar und ist daher keiner Biersorte unterzuordnen. Dank seiner harmonischen Komposition gilt Weiss-Gold als das Allgäuer Sonntagsbier.

**DAS MECKATZER WEISS-GOLD ALKOHOLFREI** vereint Geschmack und Gemüter in vollendeter Harmonie. Dank der Braukunst und Leidenschaft der Meckatzer Braumeister ist es ein alkoholfreies Bier der Spitzenklasse.

**DAS MECKATZER RADLER** ist ein einzigartiges Biermischgetränk aus MECKATZER Weiss-Gold und zuckergesüßter Zitronenlimonade.

**DAS MECKATZER HELL** wird mit einer ausgewogenen Komposition aus besten heimischen Hopfen- und Malzsorten meisterhaft eingebraut. Der süffige Charakter dieses Bieres zeigt sich schon an seiner glanzfeinen, hellen Farbe und der stabilen Schaumkrone. Einzigartig harmonisch-rund, sortentypisch frisch, schlank und mit dezenter Hopfennote, schmeckt Meckatzer Hell beim ersten Schluck – und macht Lust auf mehr.

**DAS MECKATZER PILS** zeichnet sich durch seinen ausgewogenen Geschmack aus. Seinen weichen Anstrich und seine feine Herbheit verdankt es größter Sorgfalt im gesamten Brauprozess und besonders schonender Filtration. Allerfeinster Tettlinger Aromahopfen verleiht ihm seine edle und ausgeprägte Hopfenblume.

**DAS MECKATZER WEIZEN** erfreut den Genießer durch seine sortentypische, leicht fruchtige Geschmacksnote. Den besonderen Charakter verdankt es sechs edlen Malzsorten, einer feinen Hopfenblume und höchstem braumeisterlichen Können.

**DAS MECKATZER URWEIZEN** beglückt Auge und Gaumen durch seinen bernstein-farbenen Glanz und runden Geschmack. Das feine Caramelmalz und die Leidenschaft der Meckatzer Braumeister machen das in der Flasche gereifte dunkle Weizen zu einem erlesenen Genuss.

**DAS MECKATZER LEICHTE WEIZEN** wird mit edlen Malzen eingebraut. Mit feiner Hefe in der Flasche vergoren, besticht es dank der Braukunst der Meckatzer Braumeister durch seine Frische und Vollmundigkeit. Es hat 40 % weniger Alkohol als das Meckatzer Weizen.

**DAS MECKATZER WEIZEN ALKOHOLFREI** ist mit acht ausgewählten Malzen und fünf erlesenen Aromahopfen gebraut. Es überzeugt durch seinen leicht fruchtigen, malzaromatischen Charakter, abgerundet durch eine sanfte Hopfennote. Sein hefig-frischer Körper macht Lust auf mehr.



# Biere

<b>MECKATZER WEISS-GOLD VOM FASS</b>	0,3	3,40
	0,5	4,10
<b>MECKATZER WEISS-GOLD ALKOHOLFREI</b>	0,3	3,60
<b>MECKATZER HELL</b>	0,5	4,10
<b>MECKATZER WEIZEN VOM FASS</b>	0,3	3,40
	0,5	4,10
<b>MECKATZER WEIZEN ALKOHOLFREI</b>	0,5	4,10
<b>MECKATZER LEICHTES WEIZEN</b>	0,5	4,10
<b>MECKATZER URWEIZEN</b>	0,5	4,10
<b>MECKATZER PILS VOM FASS</b>	0,33	3,60
<b>MECKATZER RADLER</b>	0,3	3,40
	0,5	4,10
<b>COLA-WEIZEN</b> <sup>1,2</sup>	0,5	4,10
<b>RUSS</b>	0,5	4,10

# Alkoholfreie Getränke

<b>TAFELWASSER SPRITZIG / STILL</b>	0,4	3,20
	0,2	2,60
<b>FRUCADE</b> Cola <sup>1,2</sup> , -Orange, -Cola-Mix <sup>1,2</sup> , -Limo	0,4	3,60
	0,2	2,90
<b>COCA COLA LIGHT</b> <sup>1,2</sup>	0,33	3,20
<b>SCHORLE</b> Apfel-, Orangen-, Johannisbeer-, Traubenschorle	0,2	2,90
	0,4	3,60
<b>ALLGÄUER HIDDE-SCHBRUDEL</b> Kräuterlimonade	0,5	3,90
<b>ALLGÄUER SCHBRIZ</b> Apfel-Holunder Erfrischungsgetränk	0,5	3,90

# Heiße Getränke

Kaffee von der Kaffeespezialitäten-Rösterei Seeberger

<b>ESPRESSO</b> †	2,70
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b> †	3,60
<b>CAPPUCCINO</b> †	3,70
<b>TASSE KAFFEE SCHÜMLI</b> †	2,70
<b>HAFERL KAFFEE SCHÜMLI</b> †	3,40
<b>LATTE MACCHIATO</b> †	3,70
<b>MILCHKAFFEE</b> †	3,70
<b>HEISSE SCHOKOLADE</b>	3,70
<b>GLAS TEE</b> (Pfefferminz, Kamille, Früchte, Kräuter, Schwarzer Tee †, Grüner Tee †)	3,90

# Apéritif

<b>APEROL SPRIZZ</b>	0,25	5,70
<b>LILLET WILDBERRY</b>	0,25	5,70

# Schnäpse

**TRAUTMANN'S**

· SEIT 1858 ·

Unsere Edelbrände beziehen wir aus der Hofbrennerei Trautmann

<b>BIRNE EDELBRAND</b> , im Eichenfass gereift, 40 %	2cl	2,90
<b>OBSTLER</b> , 10 Jahre gereift, 40 %	2cl	2,90
<b>CHEERS</b> , Obstler gereift im Barrique Fass, 40 %	2cl	3,40
<b>MIRABELLE EDELBRAND</b> , 40 %	2cl	2,90
<b>APFEL EDELBRAND</b> , 40 %	2cl	2,90
<b>KÜMMEL</b> , 40 %	2cl	2,90
<b>WILLIAMS BIRNE</b> , 40 %	2cl	2,90
<b>BIRNEN LIKÖR</b> , 28 %	2cl	2,90
<b>HIMBEER LIKÖR</b> , 28 %	2cl	2,90
<b>ZITRONEN LIKÖR</b> , 28 %	2cl	2,90
<b>GIN HOLDER SPIRITUOSE</b> , 32 %	2cl	3,40

# Weißwein

<b>KRESSBRONNER MÜLLER-THURGAU trocken</b>	0,2	4,90
	0,75	18,90
<b>BIANCO halbtrocken</b>	0,2	4,50
<b>BIANCO trocken</b>	0,2	4,50
<b>KRESSBRONNER GRAUBURGUNDER trocken</b>	0,75	21,20
<b>SEEPERLE WEISSBURGUNDER trocken</b>	0,2	5,20

# Roséwein

<b>KRESSBRONNER SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST halbtrocken</b>	0,2	5,20
	0,75	21,20

# Rotwein

<b>KRESSBRONNER SPÄTBURGUNDER ROTWEIN trocken</b>	0,2	5,20
	0,75	21,20
<b>LIVINO REGENT trocken QbA</b>	0,2	5,20
<b>BLAUER ZWEIGELT trocken QbA</b>	0,2	5,20

<b>WEINSCHORLE WEISS / ROT / ROSE</b>	0,25	3,90
	0,5	6,70

# Weine

## **KRESSBRONNER MÜLLER-THURGAU** trocken

Ein typischer Bodensee-Müller! – Intensive Aromen nach reifen gelben Früchten in der Nase und am Gaumen. Langanhaltend am Gaumen mit einer feinen Muskatwürze und frischen Säure in Abgang

## **BIANCO** halbtrocken

Helle Fruchtaromen in der Nase wie auch am Gaumen. Im Abgang eine schöne Balance aus Restsüße und dezenter Säure.

## **BIANCO** trocken

Leicht und frisch am Gaumen mit hellen gelben Fruchtaromen, dezenter Zitrusnote und einer frischen Säure im Abgang.

## **KRESSBRONNER GRAUBURGUNDER** trocken

Reife gelbe Fruchtaromen, mit dezenter Würze und leichter Kräuternote. Lebendige aber dezente Säure im Abgang mit feiner Zitrusnote.

## **SEEPERLE WEISSBURGUNDER** trocken

Helle gelbe Fruchtaromen, wie Mirabelle oder Apfel, mit dezent blumigen Noten in der Nase. Am Gaumen wiederholen sich die frischen Fruchtaromen zusammen mit einer feinen aber frischen Säure im Abgang.

## **KRESSBRONNER SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST** halbtrocken

Frische Fruchtaromen von hellen roten Beeren mit feinen Kräuter Noten. Saftig im Abgang, mit einer tollen Balance aus frischer Säure und gut eingebundener Restsüße.

## **KRESSBRONNER SPÄTBURGUNDER ROTWEIN** trocken

In der Nase und am Gaumen prägen den Spätburgunder kräftige Aromen von Waldbeeren. Elegant und weich im Abgang, mit einer samtigen Tanninstruktur.

## **LIVINO REGENT** trocken QbA

Im Holzfass gereift. Nach einer klassischen Maischegärung reifte der Regent über mehrere Monate in vorbelegten französischen Barrique Fässern. Tiefrot in der Farbe mit Aromen von dunklen Waldbeeren sowie leichter Würze in der Nase und am Gaumen. Langanhaltend im Abgang mit einer feinen Tanninstruktur.

## **BLAUER ZWEIGELT** trocken QbA

Sattes Rubinrot mit violetten Aufhellungen an den Rändern. Ein stoffiger, fruchtbetonter, juveniler Rotwein mit schöner Kirschfrucht. Ein bisschen Weichseln und rote Ribisel, ein weiches Tannin und eine samtige Struktur. Bleibt lang am Gaumen mit einem beachtlichem Potential.