



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 RIESER** aus Simmerberg. 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.

Warme Küche von 11:00 Uhr - 14:30 Uhr und von 16:30 Uhr - 20:30 Uhr.

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. Für eine speziellen Karte mit allen Allergenen fragen sie unser Servicepersonal.

Zusatzstoffe

- 1 Koffeinhaltig
- 2 mit Farbstoff
- 3 chininhaltig
- 4 konserviert
- 5 mit Geschmacksverstärker
- 6 geschwefelt
- 7 geschwärzt

- 8 mit Phosphat
- 9 enthält eine Phenylalaninquelle
- 10 mit Süßungsmittel(n)
- 11 mit Antioxidationsmittel
- 12 gewachst
- 13 taurinhaltig



Glutenfrei



Vegan









Laktosefrei

Salate

- | | |
|--|-------|
| BEILAGENSALAT    | 4,90 |
| GROßER SALATTELLER   
bunter Salatteller der Saison | 10,90 |
| BAUERNALAT  
bunter Salatteller der Saison
mit einem kleinen zarten Rindersteak vom Allgäuer Weiderind | 18,90 |
| 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" 	14,90
mit Pommes	
ALLGÄUER SCHNITZEL 	
mit Schinken und Bergkäse überbacken, dazu Pommes oder Spätzle (nicht Glutenfrei)	15,90
KÄSSPÄTZLE (vegetarisch)	
mit unserer Allgäuer Käsemischung und Röstzwiebeln	11,90
SEMMELEKNÖDEL (vegetarisch)	
mit Pilzragout	12,50
LINSENBRATLINGE   	
mit Pommes und Kräuterdip ²	13,50
RINDERSTEAK 	
Roastbeef vom Allgäuer Weiderind auf Bratensauce mit Kräuterbutter und Pommes	22,90
MALLOICHE BIERBRATEN	
Schweinebraten mit Biersauce und Semmelknödel	14,70
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

SEMMEKNÖDEL
mit Pilzragout 7,50

RÄUBERTELLER Kostet nix

Was Gutes

ESPRESSO MIT VANILLEEIS 3,90

VERSCHIEDENE KUCHEN 3,40
mit Sahne 3,90

Brotzeit

WURSTSALAT

aus Lyoner ^{5,8} mit Zwiebeln
und frischem Bauernbrot

9,90

ALLGÄUER WURSTSALAT

aus Lyoner ^{5,8} mit Bergkäse, Zwiebeln und
frischem Bauernbrot

10,50

SAURE SCHÜBLINGE ^{5,8}

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^{5,8} 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^{5,8}

heiße grobe Hauswurst und frischem Bauernbrot

6,50

PAAR LANDJÄGER⁵

mit frischem Bauernbrot

4,70

OBATZDA⁴ (vegetarisch)

mit Gurke, Zwiebeln und frischem Bauernbrot

8,50

Biere

MECKATZER WEISS-GOLD VOM FASS	0,3	3,40
	0,5	4,10
MECKATZER WEISS-GOLD ALKOHOLFREI	0,3	3,60
MECKATZER HELL	0,5	4,10
MECKATZER WEIZEN VOM FASS	0,3	3,40
	0,5	4,10
MECKATZER WEIZEN ALKOHOLFREI	0,5	4,10
MECKATZER LEICHTES WEIZEN	0,5	4,10
MECKATZER URWEIZEN	0,5	4,10
MECKATZER PILS	0,33	3,60
MECKATZER RADLER	0,3	3,40
COLA-WEIZEN ^{1,2}	0,5	4,10
RUSS	0,5	4,10

Alkoholfreie Getränke

TAFELWASSER SPRITZIG / STILL	0,4	3,20
	0,2	2,60
FRUCADE Cola ^{1,2} , -Orange, -Cola-Mix ^{1,2} , -Limo	0,4	3,60
	0,2	2,90
COCA COLA LIGHT ^{1,2}	0,33	3,20
SCHORLE Apfel-, Orangen-, Johannisbeer-, Traubenschorle	0,2	2,90
	0,4	3,60
ALLGÄUER HIDDE-SCHBRUDEL Kräuterlimonade	0,5	3,90
ALLGÄUER SCHBRIZ Apfel-Holunder Erfrischungsgetränk	0,5	3,90
ALLGÄUER SCHBORD Blutorange-Orange, Isotonisch	0,5	3,90

Heiße Getränke

Kaffee von der Kaffeespezialitäten-Rösterei Seeberger

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

Aperitif

APEROL SPRIZZ	0,25	5,70
LILLET WILDBERRY	0,25	5,70

Schnäpse

TRAUTMANN'S

· SEIT 1858 ·

Unsere Edelbrände beziehen wir aus der Hofbrennerei Trautmann

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

Weißwein

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

Roséwein

KRESSBRONNER SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST halbtrocken	0,2	5,20
	0,75	21,20

Rotwein

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

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