



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 **KAFFEERÖSTEREI 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.

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

HÖLLDERSALAT (vegetarisch)
bunter Salatteller der Saison
mit a'broatene Semmelknödel 15,90

ARGENSALAT  
bunter Salatteller der Saison mit
frischem Forellenfilet 17,90

Suppen

RINDERKRAFTBRÜHE
mit Flädle oder
mit hausgemachten Leberspatzen 4,90

ALLGÄUER KÄSESUPPE (vegetarisch) 4,90

Hauptgerichte

PANIERTES SCHNITZEL "WIENER ART"

mit Pommes



14,90

ALLGÄUER SCHNITZEL



auf Bratensauce mit Schinken und Bergkäse überbacken,
dazu Pommes oder Spätzle (nicht Glutenfrei)

15,90

KÄSSPÄTZLE (vegetarisch)

mit unserer Allgäuer Käsemischung und Röstzwiebeln

11,90

SEMMELNÖDEL (vegetarisch)

mit Pilzragout

12,50

KOHLRABISCHNITZEL

im Bierteig dazu Pommes



13,50

ZWIEBELROSTBRATEN



Roastbeef vom Allgäuer Weiderind auf Bratensauce
mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

22,90

MALLOICHE BIERBRATEN

Schweinebraten mit Biersauce und
Semmelknödel

14,70

BUTTERFORELLE

Forellenfilet in Butter gebraten mit Bratkartoffeln

18,90

Alle Gerichte erhalten Sie auch als kleine Portion, abzüglich

2,00

Beilagenänderungen

2,00

Für die Ruine

PORTION POMMES    3,90

SPÄTZLE MIT SAUCE  4,50

KINDERSCHNITZEL MIT POMMES  8,90

SEMMELKNÖDEL
mit Pilzragout 7,50

RÄUBERTELLER Kostet nix

Was Gutes

ESPRESSO MIT VANILLEEIS 3,90

VERSCHIEDENE KUCHEN 3,40
mit Sahne 3,90

OFENFRISCHER APFELKUCHEN 6,50
mit Sahne 6,90
mit Vanilleeis 7,20

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

HAUSWURST^{5,8}

heiße grobe Hauswurst und frischem Bauernbrot

6,50

PAAR LANDJÄGER⁵

mit frischem Bauernbrot

4,70

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 VOM FASS	0,33	3,60
MECKATZER RADLER	0,3	3,40
COLA-WEIZEN ^{1,2} RUSS	0,5	4,10
	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	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

Apéritif

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