



# 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 **KÄSBAUR GMBH** aus Grünenbach und dem **MOLKEREI FRISCHDIENST JOCHEN LUDWIG**. Die **METZGEREI MÜLLER** aus Lindenberg liefert uns feinste Wurstwaren 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

<b>BEILAGENSALAT</b>	  	4,90
<b>GROßER SALATTELLER</b>	  	10,90
bunter Salatteller der Saison		
<b>BAUERNALAT</b>	 	18,90
bunter Salatteller der Saison mit einem kleinen zarten Rindersteak vom Allgäuer Weiderind		
<b>HÖLLDERSALAT (vegetarisch)</b>		15,90
bunter Salatteller der Saison mit a'broatene Semmelknödel		
<b>ARGENSALAT</b>	 	17,90
bunter Salatteller der Saison mit frischem Forellenfilet in Butter gebraten		

All unsere Salate werden mit unserem hausgemachten Dressing aus Essig, Öl und Wildkräutern von aurelia Serviert.

# Suppen

<b>RINDERKRAFTBRÜHE</b>		4,90
mit hausgemachten Flädle oder mit hausgemachten Brätknödel		
<b>ALLGÄUER KÄSESUPPE (vegetarisch)</b>		4,90

# Hauptgerichte

## PANIERTES SCHNITZEL "WIENER ART"

mit Pommes



15,90

## ALLGÄUER SCHNITZEL



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

16,90

## KÄSSPÄTZLE (vegetarisch)

mit unserer Allgäuer Käsemischung und Röstzwiebeln

12,90

## SEMMELNÖDEL (vegetarisch)

auf Pilzrahmsauce mit frischen Egerlinge

12,50

## GEMÜSEBRATLINGE

hausgemachte Gemüsebratlinge mit Tahini-Dip, dazu Pommes



14,50

## ZWIEBELROSTBRATEN

Roastbeef von der Allgäuer Färsche auf hausgemachter Bratensauce  
mit Röstzwiebeln und Spätzle

23,90

## MALLOICHE BIERBRATEN

Schweinebraten vom Hals mit Biersauce und  
hausgemachten Semmelknödel

15,70

## BUTTERFORELLE

Forellenfilet in Butter gebraten auf Dill-Senf Sauce mit  
Salzkartoffeln

19,50

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

**SEMMEKNÖDEL**  
mit Pilzragout 7,50

**RÄUBERTELLER** Kostet nix

# Was Gutes

**ESPRESSO MIT VANILLEEIS** 3,90

**VERSCHIEDENE KUCHEN** 3,40  
mit Sahne 3,90

**OFENFRISCHER APFELSTRUDEL** 6,50  
mit Sahne 6,90  
mit Vanilleeis 7,20

# Brotzeit

## **WURSTSALAT**

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

10,90

## **ALLGÄUER WURSTSALAT**

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

11,50

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

mit Zwiebeln und hausgemachtem frischem  
Bauernbrot

10,90

## **SAURER KÄS**

Backsteinkäs am Stück, sauer angemacht mit Zwiebeln und  
frischem Bauernbrot

10,90

## **SAURE KUMPELS**

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

12,90

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

heiße grobe Hauswurst und frischem Bauernbrot

6,50

# 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
<b>COLA-WEIZEN <sup>1,2</sup> RUSS</b>	0,5	4,10
	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	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

# Aperitif

<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