

NAPOLI

VORSPEISEN

Caprese, mariniertes
Pestomozzarella mit Tomaten²

Italienischer Kartoffelsalat^{1,3,K}

Italienische Vorspeisenauswahl
mit Brot und Dips^{2,3}

SUPPEN

Tomatenbasilikumsuppe

SALATBUFFET

Großes, buntes Salatbuffet der
Saison mit verschiedenen Blatt-
salaten, Auswahl an Toppings
und Dressings

Regionale Käseauswahl und
Landbrot

HAUPTSPESSEN

Schweinebraten vom Spieß
toskanische Art
mit Rosmarinsauce^{K,L}

Hähnchenfilet im Knuspermantel
auf Tomatensauce

Shrimp Fra Diablo – Scharfe
Gemüsepfanne mit Shrimps

3erlei Pizza:
Champignons & Spinat (vegetarisch)
Salami^{1,2,3} – Schinken^{2,3}

Tortellini Funghi Formaggi
mit gebratenen Pilzen in Rahm

Sizilianische Gnocchipfanne
mit Tomaten, Zucchini, Basilikum
und Paprika

FÜR UNSERE KLEINEN

Chicken Nuggets^{3,9}

Pommes frites

Erbsengemüse mit Möhren

Götterspeise^L

Süßes Popcorn

Softeis

DESSERTS

Mini Schokokuchen
mit Vanillecreme^{J,L (enthält Alkohol)}

Cremige Panna Cotta
mit Toppings^L

Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

Rosmarinkartoffeln,
italienisches Grillgemüse,
Pastavariation
Napoli und Bolognese^L,
Rosmarin-Knoblauchpommes,
Brokkoligemüse



NAPOLI

STARTERS

Caprese, marinated pesto mozzarella with tomatoes²

Italian potato salad^{1,3,K}

Italian starters as individual items and bread^{2,3}

SOUPS

Tomato basil soup

SALAD BUFFET

Large, colorful seasonal salad buffet with various leaf salads, a selection of toppings and dressings

Regional cheese selection and country bread

MAIN DISHES

Porchetta - pork roast
Tuscan style
with rosemary sauce^{K,L}

Chicken fillet in a crispy coating
on tomato sauce

Shrimp Fra Diabolo – spicy vegetable pan with shrimps

3 types of pizza:
mushrooms & spinach (vegetarian)
salami^{1,2,3} – ham^{2,3}

Tortellini Funghi Formaggi with
fried mushrooms in cream

Sicilian gnocchi pan with
tomatoes, zucchini, basil and
bell pepper and Paprika

FOR OUR LITTLE ONES

Chicken Nuggets^{3,9}

French fries

Pea vegetables and carrots

Jelly^L

Sweet popcorn

Soft ice cream

DESSERTS

Chocolate cake with
a vanilla cream^{J,L} (contains alcohol)

Creamy panna cotta
with toppings^L

Chocolate delight
from the fountain with
seasonal fruits

Rosemary potatoes,
Italian grilled vegetables,
pasta variety Napoli
and Bolognese^L,
rosemary-garlic fries,
broccoli vegetables



CALIFORNIA

VORSPEISEN

Caesar Salad mit
Käsebrot^{2,3,K}

Taco Salat²

Kalifornischer Kartoffelsalat^{2,3,K}

Pastasalat kalifornische Art,
Bacon und Käse^{2,3,K}

SUPPEN

Maissuppe

SALATBUFFET

Großes, buntes Salatbuffet der
Saison mit verschiedenen Blatt-
salaten, Auswahl an Toppings und
Dressings, regionale Käseauswahl
und Landbrot

HAUPTSPEISEN

Turkey Roast
mit Honigsauce^L

Gebratener Rotbarsch
mit Chili Hollandaise

Kürbiscurry mit Bohnen

Chili con Carne mit Nachos^{3,L}

Mac & Cheese

Kartoffelpfanne mit Paprika,
Auberginen,
Jalapeños und Tomaten

FÜR UNSERE KLEINEN

Hot Dog^{2,3}

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise^L

Softeis

DESSERTS

Mango Cheese Creme^{2,3}

Mousse au Chocolate

Lemon Cake & Donuts^{1,2,9}

Preiselbeer-Mousse
mit Mandeln^K

Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

Kartoffel Wedges,
Chilikartoffeln,
Pommes Frites,
Duftreis,
Paprikabohnengemüse,
Californische Gemüsepfanne

CALIFORNIA

STARTERS

Caesar Salad with
cheese bread^{2,3,K}

Taco salad²

Californian potato salad^{2,3,K}

California style pasta salad, bacon
and cheese^{2,3,K}

SOUPS

Corn soup

SALAD BUFFET

Large, colorful seasonal salad
buffet with various leaf salads, a
selection of toppings and dres-
sings, Regional cheese selection
and country bread

MAIN DISHES

Turkey roast
with honey sauce^L

Fried redfish
with chili hollandaise sauce

Pumpkin curry with beans

Chili con Carne with Nachos^{3,L}

Mac & Cheese

Potato pan with peppers,
eggplant,
jalapeños and tomatoes

FOR OUR LITTLE ONES

Hot Dog^{2,3}

French fries

Buttered Corn

Jelly^L

Soft ice cream

DESSERTS

Mango cheese cream^{2,3}

Mousse au Chocolate

Lemon Cake & Donuts^{1,2,9}

Cranberry mousse
with almonds^K

Chocolate delight
from the fountain with
seasonal fruits

Potato wedges,
chili potatoes,
French fries,
fragrant rice,
peppers tomato vegetables,
corn stir fry

MEDITERRAN

VORSPEISEN

Griechischer Salat

Geröstete Auberginen
mit Joghurt³

Petersiliensalat mit Falafel⁹

Couscous-Salat mit Gurken, Curry,
Rosinen und getrockneten
Tomaten^{2,3}

SUPPEN

Linsen-Paprika-Suppe

SALATBUFFET

Großes, buntes Salatbuffet der
Saison mit verschiedenen Blatt-
salaten, Auswahl an Toppings
und Dressings. Regionale Käse-
auswahl und Landbrot

HAUPTSPEISEN

Griechischer Braten
vom Spieß
mit Thymiansauce, Tzatziki
und Fladenbrot^{2,K}

Cevapcici mit Tomatensauce^L

Klassische Paella
mit Meeresfrüchten
und Hähnchenfleisch^{9/J (enthält Alkohol)}

Pasta mit gebratenem
grünem Spargel

Kumpir – Türkische Back-
kartoffeln⁴

FÜR UNSERE KLEINEN

Chicken Nuggets^{3,9}

Pommes frites

Erbsengemüse und Möhren

Götterspeise^L

Softeis

DESSERTS

Tiramisu Cake^{11/J (enthält Alkohol)}

Arroz con Leche,
Milchreis mit Zimt & Zucker

Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

Schokoladen-Knuspercreme

Griechische Nudeln,
Reis, türkische Pommes,
Briam – griechisches
Gemüse aus dem Ofen,
Paprikazwiebelgemüse mit Feta



MEDITERRANEAN

STARTERS

Greek salad

Roasted eggplant with yogurt³

Parsley salad with falafel⁹

Couscous salad with cucumber,
curry, raisins and sun-dried
tomatoes^{2,3}

SOUPS

Lentil pepper soup

SALAD BUFFET

Large, colorful seasonal salad buffet
with various leaf salads, a selection
of toppings and dressings

Regional cheese selection and
country bread

MAIN DISHES

Greek roast pork
from the spit
with thyme sauce, tzatziki
and flatbread^{2,K}

Cevapcici in tomato sauce^L

Classic seafood Paella
and chicken meat^{9/J} (contains alcohol)

Pasta with fried
green asparagus

Kumpir – Turkish Baked
Potatoes⁴

FOR OUR LITTLE ONES

Chicken Nuggets^{3,9}

French fries

Pea vegetables and carrots

Jelly^L

Soft ice cream

DESSERTS

Tiramisu Cake^{11/J}
(contains alcohol)

Arroz con Leche,
rice pudding with
cinnamon & sugar

Chocolate delight
from the fountain with
seasonal fruits

Chocolate crispy cream

Greek noodles,

Turkish fries,

Briam – Oven Greek Vegetables,

Bell pepper and onion vegetables
with feta

RUND UMS ALLGÄU

VORSPEISEN

Heimisch geräucherte Forelle
mit Apfelmeerrettichsauce³

Gebackener Emmentaler mit
Wildpreiselbeeren

Kartoffelsalat³

Heimische Vesperplatte^{2,3,5,9,K}

SUPPEN

Kraftbrühe mit
Suppenmaultaschen^L

SALATBUFFET

Großes, buntes Salatbuffet der
Saison mit verschiedenen Blatt-
salaten, Auswahl an Toppings und
Dressings, regionale Käseauswahl
und Landbrot

HAUPTSPEISEN

Krustenbraten
vom Schwein in Biersauce^{K,L}

Allgäuer Zwiebelfleisch
vom Rind

Schwäbische Maultaschen
in Pilzrahm

Lachsforelle mit
Wiesenkräutersauce

Allgäuer Kässpätzle

FÜR UNSERE KLEINEN

Frikadellen in Rahmsauce^{K,L}

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise^L

Softeis

DESSERTS

Bayrisch Creme
mit Beerengrütze^L

Topfenmousse mit Kirschen^L

Kaiserschmarrn mit Zimt, Zucker
und Vanillesauce³

Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

Pommes,
Kartoffelknödel, Semmelknödel,
Allgäuer Knöpfe, Kartoffelauflauf,
regionales Karottengemüse,
Bayrisch Kraut^J (enthält Alkohol),
regionales Frühlingsgemüse

ALL AROUND ALLGAEU

STARTERS

Regional smoked trout with
apple horseradish sauce³

Baked Emmental with cranberries

Potato salad³

Local „Vesperplatte“^{2,3,5,9,K}

SOUPS

Broth with soup dumplings^L

SALAD BUFFET

Large, colorful seasonal salad
buffet with various leaf salads, a
selection of toppings and dres-
sings, Regional cheese selection
and country bread

MAIN DISHES

Pork crust roast
in beer sauce^{K,L}

Allgaeu onion beef meat

Swabian ravioli
in mushroom cream sauce

Salmon trout with meadow
herb sauce

Allgaeu cheese spaetzle

FOR OUR LITTLE ONES

Meatballs in cream sauce^{K,L}

French fries

Buttered corn

Jelly^L

Soft ice cream

DESSERTS

Bavarian cream
with berry jelly^L

Curd mousse with cherries^L

Kaiserschmarrn with cinnamon,
sugar and vanilla sauce³

Chocolate delight
from the fountain with
seasonal fruits

French fries, potato dumplings,
bread dumplings,
Allgaeu dumplings, potato gratin,
regional carrot vegetables,
Bavarian kraut^{J (contains alcohol)},
regional spring vegetables

NAPOLI

VORSPEISEN

Caprese, mariniertes
Pestomozzarella mit Tomaten²

Italienischer Kartoffelsalat^{1,3,K}

Italienische Vorspeisenauswahl
mit Brot und Dips^{2,3}

SUPPEN

Tomatenbasilikumsuppe

SALATBUFFET

Großes, buntes Salatbuffet der
Saison mit verschiedenen Blatt-
salaten, Auswahl an Toppings
und Dressings

Regionale Käseauswahl und
Landbrot

HAUPTSPESSEN

Schweinebraten vom Spieß
toskanische Art
mit Rosmarinsauce^{K,L}

Hähnchenfilet im Knuspermantel
auf Tomatensauce

Shrimp Fra Diablo –Scharfe
Gemüsepfanne mit Shrimps

3erlei Pizza:
Champignons & Spinat (vegetarisch)
Salami^{1,2,3} – Schinken^{2,3}

Tortellini Funghi Formaggi
mit gebratenen Pilzen in Rahm

Sizilianische Gnocchipfanne
mit Tomaten, Zucchini, Basilikum
und Paprika

FÜR UNSERE KLEINEN

Chicken Nuggets^{3,9}

Pommes frites

Erbsengemüse mit Möhren

Götterspeise^L

Süßes Popcorn

Softeis

DESSERTS

Mini Schokokuchen
mit Vanillecreme^{J,L (enthält Alkohol)}

Cremige Panna Cotta
mit Toppings^L

Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

Rosmarinkartoffeln,
italienisches Grillgemüse,
Pastavariation
Napoli und Bolognese^L,
Rosmarin-Knoblauchpommes,
Brokkoligemüse



NAPOLI

STARTERS

Caprese, marinated pesto mozzarella with tomatoes²

Italian potato salad^{1,3,K}

Italian starters as individual items and bread^{2,3}

SOUPS

Tomato basil soup

SALAD BUFFET

Large, colorful seasonal salad buffet with various leaf salads, a selection of toppings and dressings

Regional cheese selection and country bread

MAIN DISHES

Porchetta - pork roast
Tuscan style
with rosemary sauce^{K,L}

Chicken fillet in a crispy coating
on tomato sauce

Shrimp Fra Diablo – spicy vegetable pan with shrimps

3 types of pizza:
mushrooms & spinach (vegetarian)
salami^{1,2,3} – ham^{2,3}

Tortellini Funghi Formaggi with
fried mushrooms in cream

Sicilian gnocchi pan with
tomatoes, zucchini, basil and
bell pepper and Paprika

FOR OUR LITTLE ONES

Chicken Nuggets^{3,9}

French fries

Pea vegetables and carrots

Jelly^L

Sweet popcorn

Soft ice cream

DESSERTS

Chocolate cake with
a vanilla cream^{J, L} (contains alcohol)

Creamy panna cotta
with toppings^L

Chocolate delight
from the fountain with
seasonal fruits

Rosemary potatoes,
Italian grilled vegetables,
pasta variety Napoli
and Bolognese^L,
rosemary-garlic fries,
broccoli vegetables



CALIFORNIA

VORSPEISEN

Caesar Salad mit
Käsebrot^{2,3,K}

Taco Salat²

Kalifornischer Kartoffelsalat^{2,3,K}

Pastasalat kalifornische Art,
Bacon und Käse^{2,3,K}

SUPPEN

Maissuppe

SALATBUFFET

Großes, buntes Salatbuffet der
Saison mit verschiedenen Blatt-
salaten, Auswahl an Toppings und
Dressings, regionale Käseauswahl
und Landbrot

HAUPTSPEISEN

Turkey Roast
mit Honigsauce^L

Gebratener Rotbarsch
mit Chili Hollandaise

Kürbiscurry mit Bohnen

Chili con Carne mit Nachos^{3,L}

Mac & Cheese

Kartoffelpfanne mit Paprika,
Auberginen,
Jalapeños und Tomaten

FÜR UNSERE KLEINEN

Hot Dog^{2,3}

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise^L

Softeis

DESSERTS

Mango Cheese Creme^{2,3}

Mousse au Chocolate

Lemon Cake & Donuts^{1,2,9}

Preiselbeer-Mousse
mit Mandeln^K

Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

Kartoffel Wedges,
Chilikartoffeln,
Pommes Frites,
Duftreis,
Paprikabohnengemüse,
Californische Gemüsepfanne

CALIFORNIA

STARTERS

Caesar Salad with
cheese bread^{2,3,K}

Taco salad²

Californian potato salad^{2,3,K}

California style pasta salad, bacon
and cheese^{2,3,K}

SOUPS

Corn soup

SALAD BUFFET

Large, colorful seasonal salad
buffet with various leaf salads, a
selection of toppings and dres-
sings, Regional cheese selection
and country bread

MAIN DISHES

Turkey roast
with honey sauce^L

Fried redfish
with chili hollandaise sauce

Pumpkin curry with beans

Chili con Carne with Nachos^{3,L}

Mac & Cheese

Potato pan with peppers,
eggplant,
jalapeños and tomatoes

FOR OUR LITTLE ONES

Hot Dog^{2,3}

French fries

Buttered Corn

Jelly^L

Soft ice cream

DESSERTS

Mango cheese cream^{2,3}

Mousse au Chocolate

Lemon Cake & Donuts^{1,2,9}

Cranberry mousse
with almonds^K

Chocolate delight
from the fountain with
seasonal fruits

Potato wedges,
chili potatoes,
French fries,
fragrant rice,
peppers tomato vegetables,
corn stir fry

RUND UMS ALLGÄU

VORSPEISEN

Heimisch geräucherte Forelle
mit Apfelmeerrettichsauce³

Gebackener Emmentaler mit
Wildpreiselbeeren

Kartoffelsalat³

Heimische Vesperplatte^{2,3,5,9,K}

SUPPEN

Kraftbrühe mit
Suppenmaultaschen^L

SALATBUFFET

Großes, buntes Salatbuffet der
Saison mit verschiedenen Blatt-
salaten, Auswahl an Toppings und
Dressings, regionale Käseauswahl
und Landbrot

HAUPTSPEISEN

Krustenbraten
vom Schwein in Biersauce^{K,L}

Allgäuer Zwiebelfleisch
vom Rind

Schwäbische Maultaschen
in Pilzrahm

Lachsforelle mit
Wiesenkräutersauce

Allgäuer Kässpätzle

FÜR UNSERE KLEINEN

Frikadellen in Rahmsauce^{K,L}

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise^L

Softeis

DESSERTS

Bayrisch Creme
mit Beerengrütze^L

Topfenmousse mit Kirschen^L

Kaiserschmarrn mit Zimt, Zucker
und Vanillesauce³

Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

Pommes,
Kartoffelknödel, Semmelknödel,
Allgäuer Knöpfe, Kartoffelauflauf,
regionales Karottengemüse,
Bayrisch Kraut^J (enthält Alkohol),
regionales Frühlingsgemüse

ALL AROUND ALLGAEU

STARTERS

Regional smoked trout with
apple horseradish sauce³

Baked Emmental with cranberries

Potato salad³

Local „Vesperplatte“^{2,3,5,9,K}

SOUPS

Broth with soup dumplings^L

SALAD BUFFET

Large, colorful seasonal salad
buffet with various leaf salads, a
selection of toppings and dres-
sings, Regional cheese selection
and country bread

MAIN DISHES

Pork crust roast
in beer sauce^{K,L}

Allgaeu onion beef meat

Swabian ravioli
in mushroom cream sauce

Salmon trout with meadow
herb sauce

Allgaeu cheese spaetzle

FOR OUR LITTLE ONES

Meatballs in cream sauce^{K,L}

French fries

Buttered corn

Jelly^L

Soft ice cream

DESSERTS

Bavarian cream
with berry jelly^L

Curd mousse with cherries^L

Kaiserschmarrn with cinnamon,
sugar and vanilla sauce³

Chocolate delight
from the fountain with
seasonal fruits

French fries, potato dumplings,
bread dumplings,
Allgaeu dumplings, potato gratin,
regional carrot vegetables,
Bavarian kraut^{J (contains alcohol)},
regional spring vegetables

BIS ZU **15%**
SPAREN

MIT UNSEREN
ARRANGEMENTS!

4-TAGES-ARRANGEMENT

ERWACHSENE **33,96** €/TAG STATT ~~39,95~~ €/TAG

KIDS 3-12 J. **14,41** €/TAG STATT ~~16,95~~ €/TAG



**BIER,
WEIN,
SOFTDRINKS
UND
HEISS-
GETRÄNKE
INKL.**



UP TO **15%**
SAVINGS
WITH OUR
ARRANGEMENTS!

4-DAYS-ARRANGEMENT

ADULTS **33,96** €/DAY INSTEAD OF ~~39,95~~ €/DAY
KIDS 3-12 Y. **14,41** €/DAY INSTEAD OF ~~16,95~~ €/DAY



**BEER,
WINE,
SOFTDRINKS
AND
HOT DRINKS
INCL.**



SUBJECT TO CHANGE

BIS ZU **15%**
SPAREN

MIT UNSEREN ARRANGEMENTS!

Z. B. HALBPENSION:

ERWACHSENE 50,11 € /TAG STATT 58,95 €/TAG

KIDS 21,89 €/TAG STATT 25,75 €/TAG

4-TAGES-DINNER-ARRANGEMENT

ERWACHSENE **33,96 €** /TAG STATT 39,95 €/TAG

KIDS 3-12 J. **14,41 €** /TAG STATT 16,95 €/TAG

KIDS UNTER 3 JAHREN ESSEN GRATIS

4-TAGES- FRÜHSTÜCKS-ARRANGEMENT INKL. FRÜHSTÜCKSGETRÄNKE

ERWACHSENE **17,81 €** /TAG STATT 20,95 €

KIDS **9,31 €** /TAG STATT 10,95 €



BEI DEN
DINNERBUFFETS
SIND BIER, WEIN,
HEISSGETRÄNKE UND
SOFTDRINKS INKL.

UP TO **15%**
SAVINGS

WITH OUR ARRANGEMENTS!

E. G. HALF BOARD

ADULTS 50,11€ /DAY BEFORE: 58,95 €/DAY

KIDS 21,89€ /DAY BEFORE: 25,75 €/DAY

4-DAYS-DINNER-ARRANGEMENT

ADULTS **33,96 €** /DAY BEFORE: 39,95 €/DAY

KIDS 3-12 Y. **14,41 €** /DAY BEFORE: 16,95 €/DAY

KIDS UNDER 3 YEARS EAT FOR FREE

4-DAYS- BREAKFAST-ARRANGEMENT INCL. BREAKFAST DRINKS

ADULTS **17,81€** /DAY BEFORE: 20,95€

KIDS **9,31€** /DAY BEFORE: 10,95€



INCL.
BEER, WINE,
HOT DRINKS AND
SOFT DRINKS AT THE
DINNER BUFFETS