



NAPOLI

VORSPEISEN

Caprese, mariniertes
Pestomozzarella mit Tomaten

Italienischer Kartoffelsalat

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

SUPPEN

Tomatenbasilikumsuppe

Hühnersuppe mit Reismudeln
und Gemüse

SALATBUFFET

Buntes saisonales Salatbuffet mit
verschiedenen Blattsalaten, Aus-
wahl an Toppings und Dressings

Regionale Käseauswahl und Land-
brot

HAUPTSPEISEN

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

Hähnchenfilet im Knuspermantel
auf Tomatensauce ^B

Shrimp Fra Diablo – Scharfe
Gemüsepfanne mit Shrimps

3erlei Pizza:
Champignons & Spinat (vegetarisch)
Salami ^{1,2,3,K} – Schinken ^{2,3,9,K}

Tortellini Funghi Formaggi
mit gebratenen Pilzen in Rahm

Sizilianische Gnocchipfanne
mit Tomaten, Zucchini, Basilikum
und Paprika

FÜR UNSERE KLEINEN

Chicken Nuggets ⁹

Pommes frites

Erbsengemüse mit Möhren

Götterspeise ^L

Süßes Popcorn

Softeis

DESSERTS

Mini Schokokuchen
mit Vanillecreme

Cremige Panna Cotta
mit Toppings ^L

Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

Rosmarinkartoffeln,
italienisches Grillgemüse,
Pastavariation
Napoli und Bolognese ^{2,L},
Rosmarin-Knoblauchpommes,
Brokkoligemüse



NAPOLI

STARTERS

Caprese, marinated pesto
mozzarella with tomatoes

Italian potato salad

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

SOUPS

Tomato basil soup

Chicken soup with rice noodles
and vegetables

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 ^B

Shrimp Fra Diablo – spicy vegeta-
ble pan with shrimps

3 types of pizza:
mushrooms & spinach (vegetarian)
salami ^{1,2,3,K} – ham ^{2,3,9,K}

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 ⁹

French fries

Pea vegetables and carrots

Jelly ^L

Sweet popcorn

Soft ice cream

DESSERTS

Chocolate cake with
a vanilla cream

Creamy panna cotta
with toppings

Chocolate delight
from the fountain with
seasonal fruits

Rosemary potatoes,
Italian grilled vegetables,
pasta variety Napoli
and Bolognaise ^{2,L},
rosemary-garlic fries,
broccoli vegetables



CALIFORNIA

VORSPEISEN

Caesar Salad mit
Käsebrod^{2,3}

Taco Salat²

Kalifornischer Kartoffelsalat^{2,3,K}

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

SUPPEN

Maissuppe

Hühnersuppe mit Reismudeln
und Gemüse

SALATBUFFET

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

HAUPTSPEISEN

Turkey Roast
mit Honigsauce^L

Gebratener Rotbarsch
mit Chili Hollandaise²

Kürbiscurry mit Bohnen

Chili con Carne mit Nachos^{2,3,L}

Mac & Cheese^{1,2,9}

Kartoffelpfanne mit Paprika,
Auberginen,
Jalapeños und Tomaten

FÜR UNSERE KLEINEN

Hot Dog^{1,2,3,5,9,L}

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise^L

Softeis

DESSERTS

Mango Cheese Creme^{2,3}

Mousse au Chocolate

Lemon Cake⁹ & Donuts^{1,9}

Preiselbeer-Mousse
mit Mandeln

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

SOUPS

- Corn soup
- Chicken soup with rice noodles and vegetables

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

- Turkey roast with honey sauce^L
- Fried redfish with chili hollandaise sauce²
- Pumpkin curry with beans
- Chili con Carne with Nachos^{2,3,L}
- Mac & Cheese^{1,2,9}
- Potato pan with peppers, eggplant, jalapeños and tomatoes

FOR OUR LITTLE ONES

- Hot Dog^{1,2,3,5,9,L}
- French fries
- Buttered Corn
- Jelly^L
- Soft ice cream

DESSERTS

- Mango cheese cream^{2,3}
- Mousse au Chocolate
- Lemon Cake⁹ & Donuts^{1,9}
- Cranberry mousse with almonds
- 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 Joghurt

Petersiliensalat mit Falafel⁹

Couscous-Salat mit Gurken, Curry,
Rosinen und getrockneten
Tomaten

SUPPEN

Linsen-Paprika-Suppe

Hühnersuppe mit Reismudeln
und Gemüse

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,L}

Cevapcici mit Tomatensauce^L

Klassische Paella
mit Meeresfrüchten
und Hähnchenfleisch

Pasta mit gebratenem
grünem Spargel

Kumpir – Türkische Back-
kartoffeln

FÜR UNSERE KLEINEN

Chicken Nuggets⁹

Pommes frites

Erbsengemüse und Möhren

Götterspeise^L

Softeis

DESSERTS

Tiramisu Cake

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 yogurt

Parsley salad with falafel⁹

Couscous salad with cucumber, curry, raisins and sun-dried tomatoes

SOUPS

Lentil pepper soup

Chicken soup with rice noodles and vegetables

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,L}

Cevapcici in tomato sauce^L

Classic seafood Paella and chicken meat

Pasta with fried green asparagus

Kumpir – Turkish Baked Potatoes

FOR OUR LITTLE ONES

Chicken Nuggets⁹

French fries

Pea vegetables and carrots

Jelly^L

Soft ice cream

DESSERTS

Tiramisu Cake

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 Apfelmeerrettichsauce ^{2,3}

Gebackener Emmentaler mit
Wildpreiselbeeren

Kartoffelsalat ^{1,2,3}

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

SUPPEN

Kraftbrühe mit
Suppenmaultaschen ^{4,K,L}

Hühnersuppe mit Reismudeln
und Gemüse

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 ^{2,3,J,K,L} (enthält Alkohol)

Allgäuer Zwiebelfleisch
vom Rind ^{2,3,J,K,L} (enthält Alkohol)

Schwäbische Maultaschen
in Pilzrahm

Lachsforelle mit
Wiesenkräutersauce

Allgäuer Kässpätzle

FÜR UNSERE KLEINEN

Frikadellen in Rahmsauce ^{2,3,K,L}

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise^L

Softeis

DESSERTS

Bayrisch Creme
mit Beerengrütze ^{2,3,4}

Topfenmousse mit Kirschen^L

Kaiserschmarrn mit Zimt, Zucker
und Vanillesauce ^{3,9}

Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

Pommes, Kartoffelknödel ^{2,3},
Semmelknödel ^{2,3},
Allgäuer Knöpfle, Kartoffelauflauf,
regionales Karottengemüse,
Bayrisch Kraut^J (enthält Alkohol),
regionales Frühlingsgemüse



ALL AROUND ALLGAEU

STARTERS

Regional smoked trout with
apple horseradish sauce^{2,3}

Baked Emmental with cranberries

Potato salad^{1,2,3}

Local „Vesperplatte“^{2,3,5,9,K}

SOUPS

Broth with soup dumplings^{4,K,L}

Chicken soup with rice noodles
and vegetables

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^{2,3,J,K,L} (contains alcohol)

Allgaeu onion
beef meat^{2,3,J,K,L} (contains alcohol)

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^{2,3,4}

Curd mousse with cherries^L

Kaiserschmarrn with cinnamon,
sugar and vanilla sauce^{3,9}

Chocolate delight
from the fountain with
seasonal fruits

French fries, potato dumplings^{2,3},
bread dumplings^{2,3},

Allgaeu dumplings, potato gratin,
regional carrot vegetables,
Bavarian kraut^J (contains alcohol),
regional spring vegetables



NAPOLI

VORSPEISEN

Caprese, mariniertes
Pestomozzarella mit Tomaten

Italienischer Kartoffelsalat

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

SUPPEN

Tomatenbasilikumsuppe

Hühnersuppe mit Reismudeln
und Gemüse

SALATBUFFET

Buntes saisonales Salatbuffet mit
verschiedenen Blattsalaten, Aus-
wahl an Toppings und Dressings

Regionale Käseauswahl und Land-
brot

HAUPTSPEISEN

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

Hähnchenfilet im Knuspermantel
auf Tomatensauce ^B

Shrimp Fra Diablo – Scharfe
Gemüsepfanne mit Shrimps

3erlei Pizza:
Champignons & Spinat (vegetarisch)
Salami ^{1,2,3,K} – Schinken ^{2,3,9,K}

Tortellini Funghi Formaggi
mit gebratenen Pilzen in Rahm

Sizilianische Gnocchipfanne
mit Tomaten, Zucchini, Basilikum
und Paprika

FÜR UNSERE KLEINEN

Chicken Nuggets ⁹

Pommes frites

Erbsengemüse mit Möhren

Götterspeise ^L

Süßes Popcorn

Softeis

DESSERTS

Mini Schokokuchen
mit Vanillecreme

Cremige Panna Cotta
mit Toppings ^L

Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

Rosmarinkartoffeln,
italienisches Grillgemüse,

Pastavariation
Napoli und Bolognese ^{2,L},

Rosmarin-Knoblauchpommes,
Brokkoligemüse



NAPOLI

STARTERS

Caprese, marinated pesto
mozzarella with tomatoes

Italian potato salad

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

SOUPS

Tomato basil soup

Chicken soup with rice noodles
and vegetables

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 ^B

Shrimp Fra Diablo – spicy vegeta-
ble pan with shrimps

3 types of pizza:
mushrooms & spinach (vegetarian)
salami ^{1,2,3,K} – ham ^{2,3,9,K}

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 ⁹

French fries

Pea vegetables and carrots

Jelly ^L

Sweet popcorn

Soft ice cream

DESSERTS

Chocolate cake with
a vanilla cream

Creamy panna cotta
with toppings

Chocolate delight
from the fountain with
seasonal fruits

Rosemary potatoes,
Italian grilled vegetables,
pasta variety Napoli
and Bolognaise ^{2,L},
rosemary-garlic fries,
broccoli vegetables



CALIFORNIA

VORSPEISEN

Caesar Salad mit
Käsebro^{2,3}

Taco Salat²

Kalifornischer Kartoffelsalat^{2,3,K}

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

SUPPEN

Maissuppe

Hühnersuppe mit Reismudeln
und Gemüse

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 Hollandaise²

Kürbiscurry mit Bohnen

Chili con Carne mit Nachos^{2,3,L}

Mac & Cheese^{1,2,9}

Kartoffelpfanne mit Paprika,
Auberginen,
Jalapeños und Tomaten

FÜR UNSERE KLEINEN

Hot Dog^{1,2,3,5,9,L}

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise^L

Softeis

DESSERTS

Mango Cheese Creme^{2,3}

Mousse au Chocolate

Lemon Cake⁹ & Donuts^{1,9}

Preiselbeer-Mousse
mit Mandeln

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}

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

SOUPS

Corn soup

Chicken soup with rice noodles
and vegetables

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 sauce²

Pumpkin curry with beans

Chili con Carne with Nachos^{2,3,L}

Mac & Cheese^{1,2,9}

Potato pan with peppers,
eggplant,
jalapeños and tomatoes

FOR OUR LITTLE ONES

Hot Dog^{1,2,3,5,9,L}

French fries

Buttered Corn

Jelly^L

Soft ice cream

DESSERTS

Mango cheese cream^{2,3}

Mousse au Chocolate

Lemon Cake⁹ & Donuts^{1,9}

Cranberry mousse
with almonds

Chocolate delight
from the fountain with
seasonal fruits



RUND UMS ALLGÄU

VORSPEISEN

Heimisch geräucherte Forelle
mit Apfelmeerrettichsauce ^{2,3}

Gebackener Emmentaler mit
Wildpreiselbeeren

Kartoffelsalat ^{1,2,3}

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

SUPPEN

Kraftbrühe mit
Suppenmaultaschen ^{4,K,L}

Hühnersuppe mit Reismudeln
und Gemüse

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 ^{2,3,J,K,L} (enthält Alkohol)

Allgäuer Zwiebelfleisch
vom Rind ^{2,3,J,K,L} (enthält Alkohol)

Schwäbische Maultaschen
in Pilzrahm

Lachsforelle mit
Wiesenkräutersauce

Allgäuer Kässpätzle

FÜR UNSERE KLEINEN

Frikadellen in Rahmsauce ^{2,3,K,L}

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise ^L

Softeis

DESSERTS

Bayrisch Creme
mit Beerengrütze ^{2,3,4}

Topfenmousse mit Kirschen ^L

Kaiserschmarrn mit Zimt, Zucker
und Vanillesauce ^{3,9}

Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

Pommes, Kartoffelknödel ^{2,3},
Semmelknödel ^{2,3},
Allgäuer Knöpfle, Kartoffelauflauf,
regionales Karottengemüse,
Bayrisch Kraut ^J (enthält Alkohol),
regionales Frühlingsgemüse



ALL AROUND ALLGAEU

STARTERS

Regional smoked trout with
apple horseradish sauce^{2,3}

Baked Emmental with cranberries

Potato salad^{1,2,3}

Local „Vesperplatte“^{2,3,5,9,K}

SOUPS

Broth with soup dumplings^{4,K,L}

Chicken soup with rice noodles
and vegetables

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^{2,3,J,K,L} (contains alcohol)

Allgaeu onion
beef meat^{2,3,J,K,L} (contains alcohol)

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^{2,3,4}

Curd mousse with cherries^L

Kaiserschmarrn with cinnamon,
sugar and vanilla sauce^{3,9}

Chocolate delight
from the fountain with
seasonal fruits

French fries, potato dumplings^{2,3},
bread dumplings^{2,3},

Allgaeu dumplings, potato gratin,
regional carrot vegetables,
Bavarian kraut^J (contains alcohol),
regional spring vegetables



ALL-YOU-CAN-EAT
ALL-YOU-CAN-DRINK

BIS ZU **10%**
SPAREN

MIT UNSEREN ARRANGEMENTS!

Z. B. HALBPENSION:

ERWACHSENE	55,75 € /TAG	STATT	61,95 €/TAG
KIDS	23,18 € /TAG	STATT	25,75 €/TAG

3-TAGES-DINNER-ARRANGEMENT

ERWACHSENE **37,75 €** /TAG STATT 41,95 €/TAG

KIDS 3-12 J. **15,25 €** /TAG STATT 16,95 €/TAG

KIDS UNTER 3 JAHREN ESSEN GRATIS

3-TAGES-
FRÜHSTÜCKS-ARRANGEMENT
INKL. FRÜHSTÜCKSGETRÄNKE

ERWACHSENE **19,75€** /TAG STATT 21,95€

KIDS **9,85€** /TAG STATT 10,95€



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

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN



ALL-YOU-CAN-EAT
ALL-YOU-CAN-DRINK

UP TO **10%**
SAVINGS
WITH OUR ARRANGEMENTS!

E. G. HALF BOARD

ADULTS	55,75€ /DAY	BEFORE: 61,95 €/DAY
KIDS	23,18 € /DAY	BEFORE: 25,75 €/DAY

3-DAYS-DINNER-ARRANGEMENT

ADULTS	37,75 € /DAY	BEFORE: 41,95 €/DAY
KIDS 3-12 Y.	15,25 € /DAY	BEFORE: 16,95 €/DAY
KIDS UNDER 3 YEARS EAT FOR FREE		

3-DAYS-
BREAKFAST-ARRANGEMENT
INCL. BREAKFAST DRINKS

ADULTS	19,75€ /DAY	BEFORE: 21,95€
KIDS	9,85€ /DAY	BEFORE: 10,95€



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

SUBJECT TO CHANGE