

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 Diabolo – spicy vegetable 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

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

DESSERTS

Chocolate cake with a vanilla cream

Creamy panna cotta with toppings

Chocolate delight from the fountain with seasonal fruits



CALIFORNIA

VORSPEISEN

Caesar Salad mit
Käsebrot^{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

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

Softis

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 Diabolo – 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

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

DESSERTS

Chocolate cake with
a vanilla cream

Creamy panna cotta
with toppings

Chocolate delight
from the fountain with
seasonal fruits



CALIFORNIA

VORSPEISEN

Caesar Salad mit
Käsebrot^{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,
Kalifornische 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

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



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

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