



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 von **BUCHMANN GmbH** in Ravensburg oder auch direkt von unseren **LANDWIRTEN AUS GESTRATZ UND UMGEBUNG**. Den Käse beziehen wir vom **KÄSBAUR 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.

Unser Biergarten

Werter Gast,

wir versuchen ständig wechselnde Gerichte anzubieten, leider ist dies im Sommer nicht immer möglich, das aktuelle Wochenangebot finden sie an unserer Infotafel im Biergarten.

Des weiteren sehen sie uns bitte nach das wir keine Beilagenänderungen annehmen können um ihnen weiterhin einen schnellen und qualitativ hohen Service gewährleisten zu können.

Bei sehr hoher Besucherzahl kann es durchaus einmal vorkommen das sie etwas warten müssen, genießen sie dabei kurz die Atmosphäre bis wir sie kulinarisch verwöhnen können.

Sollten sie Beschwerden oder Anregungen haben, teilen sie dies gerne unserem Personal mit, nur so können wir unser Angebot verbessern.



Glutenfrei in Malleichen, wir achten sehr auf Glutenfreie Gerichte, bitte gebe sie unserem Service bei Glutenunverträglichkeit oder Zöliakie bescheid damit unsere Küche dies auch Gewährleisten kann.

Nun wünsche wir ihnen ein paar schöne Stunden bei uns.

Vielen Dank.

Martina und Christian Janser mit dem gesamten Team

Preise verstehen sich inkl. aller Abgaben und in EUR. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften, diese finden Sie hier. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Zusatzstoffe

- | | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| 1 koffeinhaltig | 8 mit Phosphat |
| 2 mit Farbstoff | 9 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 3 chininhaltig | 10 mit Süßungsmittel(n) |
| 4 konserviert | 11 mit Antioxidationsmittel |
| 5 mit Geschmacksverstärker | 12 gewachst |
| 6 geschwefelt | 13 taurinhaltig |
| 7 geschwärzt | |

Allergene

- A = glutenhaltiges Getreide
- B = Krebstiere- und -erzeugnisse
- C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D = Fisch- und Fischerzeugnisse
- E = Erdnüsse und -erzeugnisse
- F = Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
- G = Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L = Sellerie und -erzeugnisse
- M = Senf- und Senferzeugnisse
- N = Sesamsamen und -erzeugnisse
- O = Schwefeldioxid und -erzeugnisse
- P = Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R = Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische

Salate

BEILAGENSALAT ^{2,4,5,M} Rohkost- & Blattsalate gemischt		4,90
SALATTELLER ^{2,4,5,M} Rohkost- & Blattsalate gemischt		10,90
BAUERNSALAT ^{2,4,5,M} Rohkost- & Blattsalate gemischt, mit einem kleinen zarten Rindersteak 180g* vom Allgäuer Weiderind		19,90
GRILLKÄSESALAT ^{2,4,5,M,G} (vegetarisch) Rohkost- & Blattsalate gemischt, mit feinem Kräutergrillkäse		17,50
ARGENSALAT ^{2,4,5,D,M} Rohkost- & Blattsalate gemischt mit geräuchertem Forellenfilet		18,90
SOMMERSALAT ^{2,4,5,A,C,M} Rohkost- & Blattsalate gemischt, mit paniertem Schweineschnitzel vom Landschwein		15,90
3 BROT-STICKS extra ^A		1,50

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

Zu allen Salattellern reichen wir 3 Brot-Sticks ^A

*Rohgewicht

Hauptgerichte

Aufgrund des hohen Aufkommens im Biergarten können wir keine Beilagenänderungen vornehmen, wir bitten hier um ihr Verständnis.

PANIERTES SCHNITZEL "WIENER ART" ^{2,6,8,A,C} vom Landschwein mit Pommes	15,90
ALLGÄUER SCHNITZEL ^{2,6,8,L,C} vom Landschwein mit Schinken und Bergkäse überbacken, dazu Pommes oder Spätzle ^A	16,90
KÄSEGRILLER ^{2,6,8,L,C} rote Grillwurst mit Käse von unserer Metzgerei Müller auf Bratensauce, dazu Pommes	14,90
KÄSSPÄTZLE (vegetarisch) ^{A,C,G} mit unserer Allgäuer Käsemischung und Röstzwiebeln	12,90
SEMMELNÖDEL (vegetarisch) ^{6,A,C,G} mit Pilzragout	12,50
VEGANER QUINOA-ERBSEN-BRATLING ^{2,4,6,8} mit Pommes und Asia-Knoblauch-Dip	15,50
RINDERSTEAK ^{2,6,8,L,G} Roastbeef 280g* vom Allgäuer Weiderind auf Bratensauce mit Kräuterbutter und Pommes	25,90
MALLOICHE BIERBRATEN ^{2,6,8,A,L,C} Schweinebraten vom Landschwein mit Biersauce und Semmelknödel	15,70
Alle Gerichte erhalten Sie auch als kleine Portion, abzüglich	2,00

*Rohgewicht

Für die Ruine

PORTION POMMES ^{2,6,8}	3,90
SPÄTZLE MIT SAUCE ^{2,6,A,C,L}	4,50
SCHNITZEL MIT POMMES ^{2,6,8,A,C}	8,90
SEMMEKNÖDEL ^{6,A,C,G} mit Pilzragout	7,50
RÄUBERTELLER	Kostet nix

Was Glatzes

ESPRESSO MIT VANILLEEIS ^{2,G}	3,90
VERSCHIEDENE KUCHEN ^{A,C,G} mit Sahne	3,40
	3,90

Brotzeit

WURSTSALAT^{2,4,5,8,A,M}

aus Lyoner mit Zwiebeln
und frischem Brot

10,90

ALLGÄUER WURSTSALAT^{2,4,5,8,A,G,M}

aus Lyoner^{5,8} mit Bergkäse, Zwiebeln und
frischem Brot

12,90

SAURER KÄS^{2,4,5,8,A,G,M}

Backsteinkäs am Stück, sauer angemacht mit Zwiebeln und
frischem Brot

10,90

SAURE KUMPELS^{2,4,5,8,A,G,M}

Wurstsalat und Romadur am Stück, sauer angemacht
mit Zwiebeln, dazu frisches Brot

13,90

SAURER PRESSACK^{2,4,5,8,A,M}

Pressack rot und weiß am Stück, sauer angemacht
mit Zwiebeln, dazu frisches Brot

11,90

HAUSWURST^{4,8,11,A}

heiße grobe Hauswurst und frischem Brot

8,50

All unsere Wurstsalate werden mit unserem hausgemachten
Dressing aus Essig und ÖL serviert.

Biere

MECKATZER WEISS-GOLD VOM FASS^A	0,3	3,40
	0,5	4,10
MECKATZER WEISS-GOLD ALKOHOLFREI^A	0,3	3,60
MECKATZER HELL^A	0,5	4,10
MECKATZER WEIZEN VOM FASS^A	0,3	3,40
	0,5	4,10
MECKATZER WEIZEN ALKOHOLFREI^A	0,5	4,10
MECKATZER LEICHTES WEIZEN^A	0,5	4,10
MECKATZER URWEIZEN^A	0,5	4,10
MECKATZER PILS^A	0,33	3,60
MECKATZER RADLER^{2,10,11,A}	0,3	3,40
COLA-WEIZEN^{1,2,11,A}	0,5	4,10
RUSS^{2,10,11,A}	0,5	4,10

Alkoholfreie Getränke

TAFELASSER SPRITZIG / STILL	0,4	3,20
	0,2	2,60
FRUCADE Cola, -Orange, -Cola-Mix, -Limo ^{1,2,10,11}	0,4	3,60
	0,2	2,90
MECKATZER MECKI-MIX^{1,2,11}	0,5	3,90
COCA COLA ZERO^{1,2,9,10}	0,33	3,20
SCHORLE Apfel-, Orangen-, Johannisbeer-, Traubenschorle ¹¹	0,2	2,90
	0,4	3,60
ALLGÄUER HIDDE-SPRUDEL Kräuterlimonade	0,5	3,90
ALLGÄUER SCHBRIZ¹¹ Apfel-Holunder Erfrischungsgetränk	0,5	3,90

Heiße Getränke

Kaffee von der Kaffeespezialitäten-Rösterei Seeberger

ESPRESSO ¹	2,70
DOPPELTER ESPRESSO ¹	3,60
CAPPUCCINO ^{1, G}	3,70
TASSE KAFFEE SCHÜMLI ¹	2,70
HAFERL KAFFEE SCHÜMLI ¹	3,40
LATTE MACCHIATO ^{1, G}	3,70
MILCHKAFFEE ^{1, G}	3,70
HEISSE SCHOKOLADE	3,70
GLAS TEE (Pfefferminz, Kamille, Früchte, Kräuter, Schwarzer Tee ¹ , Grüner Tee ¹)	3,90

Aperitif

APEROL SPRIZZ ^{2,3}	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
BLAUER ZWEIFELT trocken QbA	0,2	5,20

WEINSCHORLE WEISS / ROT / ROSE	0,25	3,90
	0,5	6,70

Alle Weine enthalten Sulfide