



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 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.

Suppen

RINDERKRAFTBRÜHE ^{A,C,G,L}

mit hausgemachten Brätspätzle

6,70

KÄSESUPPE ^{A,G} (vegetarisch)

6,70

Salate

BEILAGENSALAT ^{2,4,5,M}

Rohkost- & Blattsalate gemischt



5,50

SALATTELLER ^{2,4,5,M}

Rohkost- & Blattsalate gemischt



10,90

BAUERN Salat ^{2,4,5,M}

Rohkost- & Blattsalate gemischt,

mit einem kleinen zarten Rindersteak 180g* vom Allgäuer Weiderind

21,90

GRILLKÄSESALAT ^{2,4,5,M,G} (vegetarisch)

Rohkost- & Blattsalate gemischt,

mit feinem Kräutergrillkäse

17,50

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

Hauptgerichte

PANIERTES SCHNITZEL "WIENER ART" ^{2,6,8,A,C} vom Schwein mit Pommes	15,90
ALLGÄUER SCHNITZEL ^{2,6,8,L,C} vom Schwein mit Schinken und Bergkäse überbacken auf Bratensauce, dazu Pommes oder Spätzle ^A	16,90
RAHMSCHNITZEL ^{2,6,8,A,G,L,C} Naturschnitzel vom Schwein in Rahmsauce, dazu Spätzle	14,90
KÄSSPÄTZLE (vegetarisch) ^{A,C,G} mit unserer Allgäuer Käsemischung und Röstzwiebeln	13,50
ALLGÄU-TRIO ^{2,6,8,A,C,G} hausgemachtes Fleischküchle und Maultasche auf Bratensauce mit g'schmelzten Zwiebeln und Kässpätzen	19,50
VEGANER QUINOA-ERBSEN-BRATLING ^{2,4,6,8} mit Pommes und Asia-Knoblauch-Dip	15,50
ZWIEBELROSTBRATEN ^{2,6,8,L,G} Roastbeef 250g* vom Allgäuer Weiderind auf Bratensauce mit Röstzwiebeln und Pommes	28,90
MALLOICHE BIERBRATEN ^{2,6,8,A,L,C} Schweinebraten vom Hals mit Biersauce und Spätzle	16,70
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
RAHMSCHNITZEL MIT SPÄTZLE	8,50

Gelten für Kinder bis 12 Jahren

Was Sjaßes

ESPRESSO MIT VANILLEEIS ^{2,G}	3,90
OFENFRISCHER APFELSTRUDEL	6,50
mit Sahne	6,90
mit einer Kugel Vanilleeis	7,10

Brotzeit

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

aus Lyoner mit Zwiebeln
sauer angemacht, dazu frisches Brot

10,90

ALLGÄUER WURSTSALAT^{2,4,5,8,A,G,M}

aus Lyoner^{5,8} mit Bergkäse, Zwiebeln
sauer angemacht, dazu frisches Brot

12,90

SAURER KÄS^{2,4,5,8,A,G,M}

Backsteinkäs am Stück, sauer angemacht mit Zwiebeln, dazu
frisches 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

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

Apéritif

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