

Speisekarte

VOM

Storchennest in Kempten

-Aperitif-

<i>Bitterino auf Eis</i>	<i>2,00 €</i>	<i>Sherry Dry Sack 5 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Cinzano</i>	<i>5 cl 2,80 €</i>	<i>Nieport Porto 5 cl</i>	
<i>Campari mit Orangensaft</i>	<i>4,50 €</i>	<i>10 Jahre alter Tawny</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Campari Soda</i>	<i>3,50 €</i>	<i>Portwein rot 5 cl</i>	<i>2,80 €</i>

-Aus dem Suppentopf-

<i>Leberspätzlesuppe</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Hausgemachte Kräuterflädle in Kraftbrühe</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Hausgemachte Brätstrudel in Kraftbrühe</i>	<i>3,80 €</i>

-Vorspeisen-

<i>Gefüllte Kürbis-Ravioli</i>	
<i>mit Amarettini-Crosties auf feiner Gorgonzola-Sahnesoße</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Gebackener Camembert</i>	
<i>mit kleinem Salatbukett, Preiselbeeren und Toastbrot</i>	<i>4,80 €</i>
<i>-- oder als Hauptgericht</i>	<i>7,20 €</i>

-Unsere Klassiker -

<i>Allgäuer Kässpätzle im Töpfchen serviert</i>	
<i>hausgemachte Spätzle mit würzigem Limburger und Emmentaler</i>	
<i>darauf pikante Röstzwiebel und dazu einen gemischten Salat</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Gebackene Champignons</i>	
<i>mit Remouladensoße,</i>	
<i>dazu servieren wir einen bunten Salatteller</i>	<i>9,80 €</i>

-Salate und leichte Gerichte-

Gemischter Salat	3,20 €
Bunter Salatteller mit Thunfisch <i>Marktfrische Salate der Saison mit unserem Hausdressing, Thunfisch und gekochtem Ei</i>	7,80 €
„Steak verkehrt „ <i>Marktfrische Blattsalate mit gebratenen Rinderfilet-Streifen Granatapfel-Kerne, Tomatenecken, Kräutern und Balsamico-Essig</i>	13,50 €
Salatteller mit Mozzarella-Sticks <i>Blattsalate mit Tomaten, frischen Kräutern und pikanter Asia-Soße</i>	9,80 €
Zwei Kartoffeltaschen auf Kräuter-Tomatensoße <i>mit Broccoli und Frischkäse gefüllt, dazu eine bunte Salatgarnitur</i>	7,80 €
Rumpsteak „Fitness“ <i>200 Gramm schweres Lendensteak (Rohgewicht) vom Grill, mit hausgemachter Kräuterbutter und großem Salatteller</i>	14,90 €

*Wir reichen zu unseren Salaten (außer zum gemischten Salat) Weißbrot, aber gerne servieren wir Ihnen ein warmes **Knoblauchbaguette** zum Preis von **1,20 €***

-Aus Neptun´s Reich-

Fischtöpfchen <i>Stücke von Edelfischen mit Dill und frischem Gemüse in leichter Weißweinsauce, dazu servieren wir Kräuterris</i>	13,90 €
Panierte Tintenfischringe <i>mit hausgemachter Remouladensoße und einem buntem Salatteller</i>	9,80 €
Bandnudeln mit frischem Lachs <i>hausgemachte Bandnudeln mit gebratenen Lachswürfeln an leichter Riesling-Sahnesauce</i>	11,80 €

-Hauptgerichte mit Fleisch-

<i>Paniertes Schweineschnitzel</i> mit Pommes frites	8,80 €
<i>Schweinehalssteak</i> natur gegrillt mit Dunkelbier-Soße dazu Kräuterbutter und Bratkartoffeln	8,80 €
<i>Tiroler Bauernsteak</i> saftiger Schweinenacken mit Dunkelbier-Soße, Zwiebeln, Speck und Spiegelei belegt, dazu knusprige Bratkartoffeln	11,90 €
<i>Almschnitzel</i> mit Käse überbackenes Schweinerücken-Steak mit Rahmsoße, hausgemachte Spätzle und gemischtem Salat	13,50 €
<i>„Grillteller“</i> Steaks vom Schwein, Rind und Pute, mit Dunkelbier-Soße, Grillwürstchen und Speckscheibe, Pommes frites und einem gem. Salat	13,90 €
<i>Landsknechts-Pfanne</i> –unsere Hausspezialität in der Eisenpfanne gegrillte Steaks vom Rind, Schwein und Pute mit Dunkelbier-Soße, dazu gebratener Speck, Zwiebeln, buntes Gemüse und Bratkartoffeln	13,90 €
<i>Putensteak natur gebraten</i> mit Rahmsoße und Curryreis, dazu einen gemischten Salat	13,50 €
	kleine Portion 10,50 €
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</i> auf Kässpätzle gegrilltes Rinder-Lendensteak mit Bratensoße und röschen Zwiebeln	13,90 €
<i>Zwiebelrostbraten</i> mit Pommes frites Rinderlendensteak mit röschen Zwiebeln, Bratensoße und gem. Salat	15,50 €
<i>Ratsherren-Topf</i> 3 Schweinelendchen in feiner Rahmsoße auf hausgemachten Spätzle, dazu buntes Gemüse der Saison	14,50 €
	kleine Portion 11,90 €

Badischer Topf

3 Schweinemedallions mit Champignon-Rahmsoße auf Kässpätzle 14,50 €
kleine Portion 11,90 €

Schwäbischer Filettopf

Filets vom Rind und Schwein auf Kässpätzle 16,50 €
mit Champignons in feiner Rahmsoße und mit Käse überbacken 31,80 €
für 2 Personen

Wiener Schnitzel vom Kalb

–knusprig gebraten 14,50 €
dazu servieren wir Bratkartoffel

-Brotzeiten-

Wurstsalat mit Essiggurken, Zwiebeln und Brot 6,50 €

Schweizer Wurstsalat mit Essiggurken, Zwiebeln, Käse und Brot 7,50 €

„Käse mit Musik“

Limburger sauer angemacht mit Zwiebeln und Brot 6,90 €

Unsere Dessertempfehlungen:

frisch gebackene Waffel mit Puderzucker 2,50 €

-oder mit Sahne, Schokosoße und Haselnuß-Krokant 3,50 €

-oder mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne 5,00 €

-oder mit warmen Schattenmorellen und Sahne 4,80 €

-oder mit Sahne und Eierlikör 5,50 €

Wir verwenden und verarbeiten auch vom Gesetzgeber erlaubte Zusatzstoffe,
die sich in folgenden Lebensmittel befinden:

Konservierungsmittel: Wurstwaren, Schinken, Speck, Käse

Antioxidationsmittel: Pilze, Ananas in Dosen, Wurstwaren

Geschmacksverstärker: Würzmittel, Gewürze, Aromat

Geschwefelt: Kartoffelknödel, Essig

Geschwärzt: Oliven schwarz

Süßungsmittel: Ananas, Birnen, Pfirsiche in Dosen

Koffein: Kaffeeprodukte, Coca-Cola, Cola-Mix

Farbstoffe: Fanta, Cola, Campari, Dessert

- Biere -

Allgäuer Brauhaus Export vom Faß	0,5 Ltr.	2,90 €
	0,25 Ltr.	1,90 €
Teutsch Pils vom Faß	0,3 Ltr.	2,50 €
Allgäuer Brauhaus Weizen vom Faß	0,5 Ltr.	3,00 €
	0,3 Ltr.	2,10 €
Fürstabt leichtes Weizen	0,5 Ltr.	3,00 €
Alt Kemptener Weizen dunkel	0,5 Ltr.	3,00 €
Alkoholfreies Weizen	0,5 Ltr.	3,00 €
Mohren (Weizen mit Cola)	0,5 Ltr.	3,00 €
Zwickelbier naturtrüb vom Faß (saisonal)	0,5 Ltr.	3,00 €
	0,3 Ltr.	2,10 €
Clausthaler alkoholfrei	0,5 Ltr.	3,00 €
Urbairisch Dunkel	0,5 Ltr.	3,00 €
Radler	0,5 Ltr.	2,90 €
	0,25 Ltr.	1,90 €
Rußenthalbe (Weizen mit weißem Limo)	0,5 Ltr.	3,00 €

-Säfte und Erfrischungsgetränke -

Apfelsaft	0,2 Ltr.	2,40 €
Orangensaft	0,2 Ltr.	2,60 €
Traubensaft rot	0,2 Ltr.	2,60 €
Johannisbeersaft	0,2 Ltr.	2,60 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2 Ltr.	2,40 €
Coca Cola, Cola light oder Fanta	0,3 Ltr.	2,30 €
	0,5 Ltr.	3,40 €
Libella Cola-Mix	0,5 Ltr.	3,00 €
	0,3 Ltr.	2,30 €
Zitronen- oder Orangenlimo	0,5 Ltr.	2,50 €
	0,25 Ltr.	1,50 €
Selters Culinaria- Mineralwasser	0,25 Ltr.	2,20 €
Selters Culinaria- Mineralwasser	0,75 Ltr.	3,90 €
Selters Culinaria- naturell ohne Kohlensäure	0,25 Ltr.	2,20 €
Mineralwasser	0,5 Ltr.	2,50 €
Apfelsaftschorle	0,5 Ltr.	3,00 €
	0,25 Ltr.	1,90 €
Johannisbeer-, Trauben- oder Orangensaftschorle	0,5 Ltr.	3,40 €
	0,25 Ltr.	2,10 €

-Frischgepresste Obst und Gemüsesäfte-

frischer Karottensaft	0,2 Ltr.	3,00 €
frischer Karotten- Apfelsaft	0,2 Ltr.	3,50 €
frischer Orangensaft	0,2 Ltr.	3,50 €
frischer Früchte-Gemüsecocktail	0,2 Ltr.	3,50 €

-Heisse Getränke-

Bei und wird jeder Kaffee für sie frisch gebrüht-

Bühler Qualitätskaffee	Tasse	2,00 €
	Kännchen	3,90 €
Pfefferminz- Schwarz- Früchte- oder Kamillentee	Glas	2,00 €
Tee mit 2 cl Rum	Glas	3,80 €
Jagertee – ein köstliches Heißgetränk	Becher	3,50 €
Glühwein	Becher	3,50 €
Trinkschokolade (mit Milch zubereitet)	Becher	2,50 €
Cappuccino mit Sahne oder aufgeschäumter Milch	Tasse	2,50 €
original italienischer Espresso	Tasse	1,80 €
doppelter Espresso	Tasse	3,20 €
Latte Macchiato	Glas	2,80 €

-Spirituosen 2 cl-

Klare Schnäpse

Doornkaat	38 %	2,20 €
Obstler	40 %	2,20 €
Südtiroler Williams	40 %	2,20 €
Enzian	40 %	2,20 €
Malteser-Kreuz	43 %	2,20 €

Magenbitter

Underberg	43 %	2,20 €
Jägermeister	35%	2,20 €
Fernet Branca	42 %	2,20 €
Ramazzotti / Averna	32 %	2,40 €

Whisky

Ballantines	43 %	2,50 €
Chivas Regal	43 %	3,50 €

Schladerer Obstbrände

Kirschwasser	42 %	2,60 €
Mirabell	42 %	2,60 €
Himbeer	42 %	2,60 €
Williams	40 %	2,60 €

Liköre

Amaretto	30 %	2,20 €
Baileys	17 %	2,20 €
Kirsch- oder Eierlikör		2,00 €

Cognac und Weinbrände

Asbach Uralt	38 %	2,50 €
Remy Martin	40 %	3,00 €

-Schoppenweine Weiss-

Bei uns ist der Schoppen noch ein Viertele !!!!

		<i>0,25 Ltr.</i>	<i>0,1 Ltr.</i>
Rheinpfalz	<i>Deidesheimer Herrgottsacker</i> Riesling Q.b.A <i>halbtrocken</i> süffig - fruchtig	3,80 €	1,90 €
Baden	<i>Markgräfler Gutedel</i> Erste Markgräfler Kellerei, 100% Gutedel schlank, angenehm leicht, <i>trocken</i>	3,50 €	1,70 €
Baden	<i>Sauvignon Blanc</i> Weingut Schloß Ortenberg -Ortenau etwas Kiwi, Stachelbeere und Ananas, <i>trocken</i>	4,40 €	2,20 €
Österreich	<i>Pinot Blanc (Weißburgunder)</i> Weingut Leth, Qualitätswein <i>trocken</i> frisch, nachhaltig, rund	4,00 €	2,00 €
Bodensee	<i>Kirchberger Schloßberg</i> Max Markgraf von Baden Müller Thurgau, Q.b.A. <i>trocken</i> feinfruchtig, saftig	4,40 €	2,20 €
Italien	<i>Chardonnay</i> Cantina Villa Rocca - Venetien fruchtig, elegant, <i>trocken</i>	4,00 €	2,00 €
Baden	<i>Oberrotweiler Käsleberg (Rosewein)</i> Spätburgunder <i>Weißherbst halbtrocken</i> feiner Zecherschoppen	4,40 €	

Winzerschorle

mit unserem Hausschoppen Deidesheimer Herrgottsacker

0,5 Ltr.	4,40 €
0,25 Ltr.	2,70 €

-Schoppenweine Rot-

		<i>0,25 Ltr.</i>	<i>0,1 Ltr.</i>
Pfalz	<i>Dornfelder</i> Niederkirchener Weinmacher fruchtig, feine Traubensüße, vollmundig, <i>mild</i>	4,00 €	2,00 €
Österreich	<i>Blauer Portugieser</i> Weingut Diem fruchtig, weich, feine Brombeernote, <i>trocken</i>	3,80 €	1,90 €
Südtirol	<i>Edelvernatsch DOC</i> E & N Kaltern, 100% Vernatsch, Sonderfüllung angenehm, leichter Mandelton, <i>trocken</i>	3,80 €	1,90 €
Württemberg	<i>Hohenhaslacher Kirchberg</i> Weinkellerei Storz, Q.b.A, <i>Trollinger halbtrocken</i> rubinfarben, feine Frucht, leichter Mandelton	4,20 €	2,10 €
Württemberg	<i>Nordheimer Heuchelberg</i> Weingut Rolf Willy, <i>Lemberger trocken</i> weiche Tannine, feine Brombeertöne und Schwarzkirsche	4,40 €	2,20 €
Italien	<i>Montepulciano d'Abruzzo</i> Villa Cervia DOC, <i>trocken</i> Rebsorte Montepulciano und Sangiovese ausgewogen, nachhaltig, markig	4,00 €	2,00 €

Der Einkauf von Qualitätswein ist äußerst schwierig. Bitte haben Sie Verständnis, dass aus diesem Grunde keine Jahrgangangaben gemacht werden kann.

-Sekt + Prosecco-

<i>Hausmarke – halbtrocken</i>	0,75 Ltr.	11,80 €
	Piccolo	4,50 €
<i>Prosecco di Valdobbiadene</i>		
Marco oro	0,75 Ltr.	19,50 €

Flaschenweine rot

0,75 Ltr.

<i>2005er</i>	<i>Cannonau di Sardegna Riserva DOC 100 % Cannonau-Traube, trocken, samtig-elegant 2 Jahre in Eichenholzfässer ausgebaut Tenute Sella & Mosca, Sardinien</i>	<i>21,50 €</i>
<i>2006er</i>	<i>Accademia Barbera DOC leichter Rotwein, trocken Diano d'Alba, Piemont</i>	<i>13,50 €</i>
<i>2006er</i>	<i>Valpolicella DOC Ettichetta oro, trocken Giordano Valle Talloria di Diano d'Alba</i>	<i>16,50 €</i>
<i>2007er</i>	<i>Morellino di Scansano DOCG Sangiovese, trocken Gestioni Piccini, Toskana Italien</i>	<i>19,50 €</i>
<i>2007er</i>	<i>Chianti Superiore DOCG Sangiovese und Canaiolo Poggio al Casane, Fam. Castellani</i>	<i>15,50 €</i>
<i>2004er</i>	<i>Centa DOC Cabernet-Merlot nachhaltig, sehr guter Abgang, trocken Weingut Milla, Gert Pomella, Kurtasch Südtirol</i>	<i>27,50 €</i>
<i>2005er</i>	<i>Villa Antinori Chianti Classico Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah Marchesi di Antinori, Toskana</i>	<i>28,50 €</i>
<i>2009er</i>	<i>Edition St. Valentin Domina, trocken Winzer Sommerach</i>	<i>18,50 €</i>