



Bier

 Kaltenberg Hell	0,5 l	4,20
Thurn u. Taxis Pils	0,33 l	3,40
 König Ludwig Dunkel	0,5 l	4,40
Schwangauer Festbier	0,5 l	4,40
Radler	0,5 l	4,20
 Paulaner Hefeweizen	0,5 l	4,40
Dunkles Weizen	0,5 l	4,40
Leichtes Weizen	0,5 l	4,40
Alkoholfreies Weizen	0,5 l	4,40
Alkoholfreies Bier	0,5 l	4,20

Alkoholfrei

Flasche Quellwasser mit/still	0,5 l	3,00
Allg. Alpenwasser med/nat	0,25 l	2,60
 Adelholzener Mineralwasser	0,7 l	4,50
 Flasche Coca-Cola/Cola Light	0,33 l	3,50
Cola, Limonade, Spezi	0,2 l	2,40
	0,4 l	3,50
Saftschorle	0,2 l	2,50
	0,5 l	3,80

Offene Weißweine

Bannwaldsee Hausschoppen	0,25 l	4,80
Heitersheimer Maltesergarten	0,25 l	5,40
Schwaiber Wartbühl Kerner	0,25 l	5,40
Chardonnay	0,25 l	5,40
Pinot Grigio	0,25 l	5,40
Flonheimer Adelberg	0,25 l	5,40
Volkacher Ratscherr	0,25 l	5,80
Weißweinschorle	0,25 l	3,40
	0,5 l	5,80

Warme Getränke

Café Cremé	2,00
Haferl Kaffee	2,80
Cappuccino	2,80
Espresso	1,90
Latte Macchiato	3,00
Haferl Milchkafee	2,80
Chococcino	3,40
Heiße Schokolade	2,80
Glas Tee (versch. Sorten)	2,00

Spirituosen

Obstler	2 cl	2,50
Enzian	2 cl	2,50
Marillen Brand	2 cl	3,00
Williams Birne	2 cl	3,00
Himbeergeist	2 cl	3,00
 Ramazzotti	2 cl	3,00
Grappa	2 cl	3,00
 Baileys	2 cl	3,00
Südtiroler Williams	2 cl	3,00
Südtiroler Waldler	2 cl	3,00

Säfte

Apfelsaft	0,2 l	2,60
Orangensaft	0,2 l	2,60
Traubensaft	0,2 l	2,60
Johannisbeersaft	0,2 l	2,60
Kirschsaff	0,2 l	2,60
 Bitter Lemon	0,2 l	3,00
Tonic Water	0,2 l	3,00


Offene Rotweine

Kalterer See	0,25 l	4,80
Spätburgunder	0,25 l	5,40
Dornfelder	0,25 l	5,40
Montepulciano	0,25 l	5,40
Merlot	0,25 l	5,40
Rotweinschorle	0,25 l	3,40
	0,5 l	5,80

Offene Roséweine

Munzinger	0,25 l	5,40
Rosé Schorle	0,25 l	3,40
	0,5 l	5,80

Spritziges

 Aperol Spritz	0,25 l	5,20
Hugo	0,25 l	5,20

Speisekarte



Herzlich Willkommen

In unserem Restaurant Bannwaldsee. Wir freuen uns, Sie als Gast bei uns begrüßen zu dürfen.



Unsere Küche verwöhnt Sie gerne mit „Allgäuer Schmankerl“ und ausgewählten Fischspezialitäten. Wir legen viel Wert auf gute Qualität unserer Lebensmittel und beziehen diese soweit möglich regional, um Ihnen ein Genusserlebnis bieten zu können.



Aus unserem Suppentopf

Flädlesuppe	3,80
kräftige Rinderbrühe mit Pfannkuchen Streifen	
Leberspätzlesuppe	4,80
kräftige Rinderbrühe mit Leberspätzle	
Terrine Gulaschsuppe	6,80
feines Rindfleisch, würzig abgeschmeckt mit Brot	

Knackige Salate

 Beilagen Salat	3,80
Frische Salate der Saison mit Hausdressing	
 Hirten Salatschüssel	10,80
Frische Salate der Saison mit Hirtenkäse aus Kuhmilch*	
Salatschüssel Neptun	11,80
Frische Salate der Saison mit Thunfisch und Ei*	
Feinschmecker Salatschüssel	13,80
Frische Salate der Saison mit gebratenen Putenstreifen*	

Alle Gerichte und unseren hausgemachten Kuchen auch zum Mitnehmen!

*Alle unsere Salatschüsseln reichen wir Ihnen mit unserem Hausdressing und frischem Treber Brot

Für den kleinen Hunger



Portion Pommes	4,00
Currywurst mit Pommes	9,80
der Klassiker mit 160 Gramm in fruchtiger Currysoße	
Strammer Max	7,80
frisches Treberbrot mit Rauchschinken und Spiegelei	
1 Paar Wienerle mit Brot	5,80
Leberkäs mit Spiegelei	9,80
resch gebratene Scheibe Leberkäs mit Bratenjus dazu Salat und Brot	

Brotzeit

Bayerischer Wurstsalat	8,50
mit frischem Treber Brot	
Schweizer Wurstsalat	9,50
mit Emmentaler und frischem Treber Brot	

Toast

Toast Hawaii	7,20
rescher Toast mit Schinken und Emmentaler überbacken garniert mit Preiselbeeren	
Spezialtoast Bannwaldsee	16,80
rosa gebratene Schweinefilets auf Toast mit frischen Pilzen, Speck und Käse überbacken mit Salat garniert	

Vegetarische Gerichte



4 Stück Reibekuchen	5,80
mit Apfelmus	



Allgäuer Kässpätzle	11,20
mit hausgemachten Spätzle, kräftigem Bergkäs' Röstzwiebel und Salat	



Tiroler Schlutzkrapfen	12,80
mit Spinatfüllung an zerlassener Butter und Parmesan	



Bunter Gemüseteller (auf Wunsch auch vegan)	8,80
knackiges Buttergemüse mit Emmentaler überbacken dazu Salzkartoffeln	



Kartoffeltaschen	9,80
krosse Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt garniert mit knackigem Salat	

Geflügel

Putenschnitzel	14,80
saftiges Putenschnitzel vom Rost mit Tomaten und Käse überbacken dazu Kartoffel Kroketten und Bratenjus	
Putenrahmschnitzel	13,80
aus der Putenbrust in feiner Rahmsoße dazu Beilage nach Wahl	



Hausspezialitäten

Bannwaldsee Hauspfanne
3 Medaillons vom Schweinefilet zart rosa gebraten auf Kässpätzle mit Pilzen und Rahmsoße
19,80

Holzällerschnitzel
zartes Schweineschnitzel vom Grill mit Pilzen, Speck und Käse überbacken dazu Beilage nach Wahl
16,80

Allgäuer Pfefferpfanne
3 Medaillons vom Schweinefilet zart rosa gebraten in cremiger Pfefferrahmsoße mit buntem Pfeffer dazu Beilage nach Wahl
18,80

Allgäuer Truthahnschnitzel
saftiges Truthahnschnitzel im Käsemantel mit Röstinchen
15,80

Vom Allgäuer Landschwein

Schnitzel „Wiener Art“	13,80
vom Schwein luftig gebacken mit Beilage nach Wahl	
Allgäuer Almschnitzel	15,80
aus der Oberschale, mit kräftigem Bergkäs' überbacken dazu Kartoffel Kroketten und Rahmsoße	
Schnitzel „Jäger Art“	15,50
vom Schwein luftig gebacken, mit frischen Pilzen und Rahmsoße dazu Beilage nach Wahl	

Vom Allgäuer Weiderind

Rumpsteak (ca. 250 Gramm)	25,50
vom Jungbullenroastbeef, fein marmoriert mit feiner Kräuterbutter und Zitrone dazu Beilage nach Wahl	
Zwiebelrostbraten	25,80
saftiges Roastbeef mit Röstzwiebeln in kräftiger Bratensoße mit Kässpätzle und knackigem Buttergemüse	

Aus See und Meer

Matjes „Hausfrauen Art“	12,50
zarte Heringsfilets in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln	
Fischteller „Bannwaldsee“	20,50
Filet vom Zander und der Forelle an frischer Knoblauchbutter dazu Salzkartoffeln	
Forellenfilets	18,50
glasig gebraten in frischer Mandelbutter, dazu Salzkartoffeln	
Zanderfilet	17,50
glasig gebratenes Zanderfilet in frischer Knoblauchbutter dazu Salzkartoffeln	
Schollenfilets „Finkenwerder Art“	17,50
glasig gebratenes Schollenfilet mit Speck, dazu Salzkartoffeln	

Dessert



Kaiserschmarrn	9,80
fein karamellisiert, mit oder ohne Rosinen und Apfelmus	



Allgäuer Apfelküchle	5,20
3 gebackene Apfelküchle in Zimt/Zucker mit Vanilleeis	



Warmer Apfelstrudel	6,80
mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne	

Kinderkarte: Fragen Sie nach!



preise entnehmen Sie der Originalkarte

Beilagen nach Wahl

- Pommes frites
- Röstinchen
- Kartoffel Kroketten
- Salzkartoffeln
- Hausgemachte Butterspätzle
- Hausgemachter Semmelknödel



Wir reichen Ihnen gerne die Eiskarte



Probieren Sie unsere hausgemachten Kuchen und Torten (Auswahl und Preise siehe Aushang)

Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte unserer Musterspeisekarte
Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienung

Guten Appetit wünscht Familie Helmer und Mitarbeiter

Bestellungen oder Reservierungen werden entgegengenommen: Tel. 08362/930018