

Herzlich Willkommen im Stall lieber Gast!

Sie merken es schon, wir mögen es bodenständig und traditionell mit einem kräftigen Schuss regionalem Selbstverständnis.

Das gefällt Ihnen? Dann lassen Sie sich in gemütlichem und rustikalem Ambiente von unserer gutbürgerlichen Küche verwöhnen und genießen Sie, was unser Stall zu bieten hat. Ob Spezialitäten aus unserer Region oder knackig frische Salate, wir haben für jeden das Richtige auf unserer Karte.

Ein gemütlicher Abend mit Freunden, eine Geburtstags- oder Geschäftsfeier oder einfach nur mal zum Einkehren; für jeden Anlass bietet Ihnen unser Stall-Besen den passenden Rahmen, damit Sie sich bei uns wohlfühlen. Für größere Feste ist unser Restaurant ideal! Nehmen Sie einfach Kontakt mit uns auf!

Im Sommer können Sie es sich auf unserer großen Terrasse bei einem zischenden Radler oder einer Mostschorle gemütlich machen und ungestört den Tag in netter Atmosphäre mit Bergsicht ausklingen lassen.

Wir Leonhardts jedenfalls freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen !

Vesper

Stall-Besen Wurstsalat , mit Schinkenwurst vom regionalen Landschwein, in Rädle geschnitten, mit Essiggürkle, Zwiebeln und Brot ²³	9,50
deftig mit Limburger, Essiggürkle, Zwiebeln und Brot ²³	10,50
Wurstsalat mit Brot, in Streifen geschnitten mit Zwiebeln ²³	7,30
Schweizer Wurstsalat mit Brot, mit Emmentaler und Zwiebeln ²³	8,40
Halb & Halb, Wurstsalat mit Bratkartoffeln ²³	10,80
Schweizer Halb & Halb ²³ , Wurstsalat mit Emmentaler, Bratkartoffeln	11,40
Saura Käs mit Zwiebeln	8,40
Lumpensalat, Wurstsalat, Saura Käs, roter und weißer Presssack ¹²³	9,80
Stall-Besen Vesperbrette ¹²³	10,50
Hausgemachte Tellersulze mit Brot, Braten vom Schweinerücken mit Tomaten und Essiggurken	7,90
Hausgemachte Tellersulze mit Bratkartoffeln	10,90
Pellkartoffeln mit Quark aus frischen Kräutern, Butter und Limburger	8,90
Sahneheringsfilet mit Pellkartoffeln, Zwiebeln und Essiggürkle	8,90
Portion Bratkartoffeln	4,10
Dreggede Bodabiera (Bratkartoffeln & Blutwurst) saisonabhängig	6,50
 <i>Heiße Seelen, 28 - 30 cm lang</i>	
mit Schinken und Zwiebeln, überbacken mit Käse	5,40
mit Rauchfleisch und Zwiebeln, überbacken mit Käse	5,40
mit Zwiebeln, überbacken mit Käse	5,00
mit Schinken, Rauchfleisch, Tomate, Essiggurke und Zwiebeln, überbacken mit Käse	6,00
extra Tomate, Essig- oder Salatgurke	0,30

Auf Nachfrage gibt es natürlich auch kleinere Portionen.

Bitte haben Sie Verständnis, dass für zusätzliches Brot ein Aufpreis verlangt wird.

EUR

VESPER

Deftige warme Stall-Besen-Küche

Saure Kutteln mit Brot	8,80
Saure Kutteln mit Bratkartoffeln	11,80
Linsen mit Spätzle und einem Paar Saiten ³	11,80

Warme Gerichte & knackige Salate

Grillteller nach Art des Hauses ¹³ , Schweinerückensteaks mit Kräuterbutter, Grillwurst, gebratenem Speck, würzigem Dip, Zwiebeln und Pommes	14,90
---	-------

Rückensteaks vom Schwein mit Kräuterbutter, dazu bunte hausgemachte Salate	13,90
---	-------

Rahmschnitzel vom Landschwein mit Spätzle	15,20
---	-------

Jägerschnitzel v. Landschwein mit frischen Pilzen und Spätzle	15,80
---	-------

Paniertes Schnitzel vom Schwein

mit Pommes	14,50
mit bunten hausgemachten Salaten	14,50
mit Bratkartoffeln	14,50

Beilagensalat mit bunten hausgemachten Salaten	4,90
--	------

Schwäbische Kässpätzle mit Röstzwiebeln und bunten hausgemachten Salaten	13,10
---	-------

Schwäbische Maultaschen, mit Bratensoße, Röstzwiebeln und bunten hausgemachten Salaten	12,80
---	-------

Salatplatte

mit gebackenen Kartoffeltaschen, mit Kräuterfrischkäsefüllung	12,10
mit gebratenen Putenstreifen	13,10
mit Schinken und hartgekochtem Ei ³	10,50
mit Käse und hartgekochtem Ei ³	10,50

Bratkartoffeln

mit bunten hausgemachten Salaten	11,50
mit Spiegelei und bunten hausgemachten Salaten	12,80
mit gebratenem Speck und bunten hausgemachten Salaten	12,80

Auf Nachfrage gibt es natürlich auch kleinere Portionen.

Bitte haben Sie Verständnis, dass für Beilagenänderungen ein Aufpreis verlangt wird.

EUR

WÄRME KÜCHE

Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft aus Wangen

Apfelsaft /-schorle	0,25l	2,50
	0,50l	3,50

Holunderblüte Allgäufrisch aus den Allgäuer Bergen, Weiler

Hergestellt mit sanftperlendem AlpenMineralwasser der Siebers Quelle unter Zugabe von Blütenextrakt vom heimischen Holder.
Grüntee und Apfelessig verleihen einen besonders feinen Geschmack

Holunderblüte /-schorle	0,25l	2,50
	0,50l	3,50

AlpenZischer Holunderbeere aus den Allgäuer Bergen, Weiler

Hergestellt mit sanftperlendem AlpenMineralwasser der Siebers Quelle und den Beerensäften des heimischen Holderstrauchs.
Eine fruchtherbe Erfrischung und ein naturreines Alpengetränk.

Holunderbeere / -schorle	0,25l	2,50
	0,50l	3,50

Johannisbeersaftschorle aus Wangen

Johannisbeersaftschorle	0,25l	2,50
	0,50l	3,50

Orangensaftschorle aus Wangen

Orangensaftschorle	0,25l	2,50
	0,50l	3,50

Limo und Wasser aus der Region

Zitronenlimo	0,25l	2,50
	0,70l	3,50

Krumbach gourmet, aus dem Allgäu

naturell/ medium	0,25l	2,50
naturell/ medium	0,50l	3,60
naturell/ medium	0,75l	5,10

EUR

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Biere von Farny

Hofgutsbier vom Fass	0,3l	2,80
Hofgutsbier vom Fass	0,5l	3,30
Hofgutsbier Dunkel vom Fass	0,3l	2,90
Hofgutsbier Dunkel vom Fass	0,5l	3,40
Radler (süß oder sauer)	0,3l	2,80
Radler (süß oder sauer)	0,5l	3,80
Maskulator Doppelbock	0,3l	2,90
Maskulator Doppelbock	0,5l	3,40
Oskar Farny Pils	0,3l	3,00
Hefeweizen	0,5l	3,40
Kristallweizen	0,5l	3,40
Alt Dürrener Weiße dunkel	0,5l	3,40
Leichtes Hefeweizen	0,5l	3,40
Leichtes Kristallweizen	0,5l	3,40
Colaweizen	0,5l	3,40
Russ (süß oder sauer)	0,5l	3,40

Alkoholfreie Biere

FARNY Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	3,40
Meckatzer Weiss-Gold alkoholfrei	0,3l	3,00

EUR

BIERE

Most aus der Region

Apfelmost / - schorle (süß oder sauer)	0,25l	2,60
	0,50l	3,60
	1,00l	5,80
Apfel-Kirschenmost / - schorle (süß oder sauer)	0,25l	2,60
	0,50l	3,60
	1,00l	5,80

Schaumwein und Aperitif

Sekt	0,10l	2,70
Sekt Holunder	0,10l	2,70
Prosecco	0,10l	3,10
Glas Stall-Besen Aperitif (Sekt mit rotem Most)	0,10l	2,90
Aperol Spritz	0,25l	4,80
Hugo	0,25l	4,80
Lillet Wildberry	0,25l	4,80
Leos (Spritz mit Farny Kristallweizen und Aperol)	0,25l	4,80
Campari auf Eis mit Orangensaft/ Soda	4cl	3,80
Martini auf Eis mit Zitrone	4cl	3,70

EUR

MOST UND APERITIF

offene Weißweine

Landwein, Württemberg	1/8	2,60
	1/4	4,80
	1/2	9,00
Müller-Thurgau, Baden	1/8	2,60
	1/4	4,80
	1/2	9,00
Chardonnay & Pinot Grigio, Italien	1/8	3,20
	1/4	5,50
Bassac Armonia, Südfrankreich, bio	1/8	3,20
	1/4	5,50

offene Roséweine

Spätburgunder, Württemberg, lieblich	1/8	2,60
	1/4	4,80
Lemberger, Württemberg, trocken	1/8	3,20
	1/4	5,50

EUR

OFFENE WEINE

offene Rotweine

Merlot, Italien	1/8	2,60
	1/4	4,80
Trollinger, Württemberg, trocken	1/8	2,60
	1/4	4,80
Tempranillo, Spanien	1/8	3,20
	1/4	5,50
Bassac Armonia, Südfrankreich, bio	1/8	3,20
	1/4	5,50

Flaschenweine

Bassac Armonia, Südfrankreich, bio		
Sauvignon blanc, Muscat und Chardonnay, trocken		16,40
Cincault, Syrah, Cabernet rosé, frisch, süffig, duftig, halbtr.		16,40
Merlot, Syrah, Grenache rot, mild trocken		16,40

Weinschorle

rot, rosé oder weiß	1/4	3,70
	1/2	6,90

EUR

OFFENE WEINE & FLASCHENWEINE

Warme Getränke

Kaffee aus der Kaffeerösterei Jehle

Tasse Kaffee	2,20
Espresso	2,10
Doppelter Espresso	3,20
Espresso Affogato (mit 1 Kugel Vanilleeis)	3,40
Milchkaffee	2,50
Cappuccino	2,50
Latte Macchiato	3,00
Heiße Schokolade mit Sahne	2,50

Tee verschiedene Sorten

Schwarztee, Früchtetee, Hagebuttentee, Kamillentee, Pfefferminztee, Kräutertee	2,10
---	------

Süßes

Kratzete mit Apfelmus und Sahne	5,90
Vanilleeis auf heißem Beerenspiegel mit Sahne	5,10

EUR

¹ mit Geschmacksverstärker

² mit Phosphat

³ mit Nitritpökelsalz

Ein Informationsheft über die enthaltenen Allergene in unseren Speisen erhalten Sie natürlich gerne auf Wunsch bei unserem Servicepersonal.

WARME GETRÄNKE

Spirituosen

Obstbrände aus der Region

Obstler	2cl	2,50
Kräuter	2cl	2,50
Williams	2cl	2,70
Ramazotti	2cl	2,70
Ramazotti auf Eis mit Zitrone	4cl	3,70
Jägermeister	2cl	2,70
Baileys auf Eis	4cl	3,70

Besondere Stall-Besen Schnäpsle

Hallertauer Hopfengold	2cl	2,90
Goldgelber feinherber Likör mit Hallertauer Aromahopfen		
Farny Alpenglüher	2cl	3,00
Allgäuer Kräuter, glühend rot in der Farbe, mit Alpenkräutern versetzt, auf Basis von Rohwhisky aus der Farny-Destillerie		
Farny Alt-Dürrener Bierbrand	2 cl	3,50
intensive Malz- und Karamellnoten, abgerundet durch ein fruchtiges Bukett, gereift im Eichenholzfass		

EUR