

Herzlich Willkommen

im Landgasthof Nassenbeuren – wo Regionalität auf Genuss trifft.

Unsere Küche steht für ehrliche, frische Gerichte, die das Beste aus unserer Region vereinen.

Ob Fleisch aus verantwortungsvoller Haltung, Gemüse aus der Umgebung oder hausgemachte Klassiker – bei uns wird mit Herz, Handwerk und Wertschätzung gekocht.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt, schöne Stunden in unserem Haus und viele Momente, die in Erinnerung bleiben.



Folgen Sie uns auf unserem Weg – gern auch digital. Für Einblicke, Neuigkeiten und ein Stück Landgasthof-Feeling to go.

Suppen

Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle,
auf Wunsch vegetarisch A, C, L

5,90€

Hausgemachte Brätspätzlesuppe

in kräftiger Rinderkraftbrühe A, C, L

6,90€

Allgäuer Käsecremesuppe

mit knusprigen Brotchips,
wahlweise mit Speck verfeinert A, G, L

7,90€

Eine gute Suppe wärmt nicht nur den Bauch, sondern auch das Herz. Sie sind wie eine Umarmung in einer Schüssel.

Vorspeisen

Knödelcarpaccio

aus hausgemachten Knödeln,
serviert mit Vinaigrette und kleinem Salatbouquet A, C, G, L, M

8,90€

Geräucherter Forelle

auf frischem Wildkräutersalat,
mit Meerrettich-Preiselbeer-Sahne
und knusprigem Brot Chip D, G, A

11,90€

Wer sich Zeit für den Anfang nimmt, genießt das Ganze doppelt. Vorspeisen sind kleine Versprechen, die der Hauptgang halten darf.

Salate

Gemischter Beilagen Salat

mit Blattsalaten und hausgemachten Rohkostsalaten der Saison M, O 6,90€

Großer gemischter Salat

mit Blattsalaten, Rohkost und Gemüse der Saison M, O 10,90€

Wahlweise mit:

- gebratenen Pilzen O 14,90€
- Thunfisch & Zwiebeln D, O 15,90€
- Schinken/Käse/Ei G, C, O 15,90€
- Bio-Tempeh-Crumble (vegan) F, O 18,90€
- Steakstreifen O 19,90€

Dazu reichen wir ein Baguette. A

Zwischen Blätter und Kräutern findet die Seele ihre Ruhe.

Beilagen

Alle unsere Hauptspeisen sind frei wählbar mit einer Beilage.

Aufpreis
zum
Gericht

Kartoffelknödel A, C, G	4,90€	- €
Schwenkkartoffeln O	4,90€	- €
Serviettenknödel A, C, G	4,90€	- €
Pommes frites M, O	5,90€	1,00€
Kartoffelsalat M, O	5,90€	1,00€
Spätzle mit Soße A, C, G, L	5,90€	1,00€
Bratkartoffeln O	5,90€	1,00€
Käsespätzle A, C, G, L	6,40€	1,50€

Ohne Beilage ist auch das beste Stück nur halb so gut.

Schwein

Schnitzel „Wiener Art“

knusprig paniert und in Butterschmalz gebacken,
serviert mit Zitrone A, C, G

16,90€

Schweinekrustenbraten

goldbraun aus dem Ofen, dazu unsere Dunkelbiersauce
und hausgemachter Krautsalat A, L, O

17,90€

Cordon Bleu

klassisch gefüllt mit Schinken und Käse,
in Butterschmalz gebacken A, C, G

19,90€

Schützen-Cordon Bleu

gefüllt mit geräuchertem Schinken, Senfmeerrettich
und Allgäuer Käse A, C, G, M

20,90€

Schweinefilet-Medaillons

zarte Medaillons vom Schweinefilet in Pilzrahmsauce,
dazu Gemüse der Saison G, L

22,90€

Schützenpfanne

zarte Schweinefilet-Medaillons in Pilzrahmsauce
mit Speck und Allgäuer Käse herhaft überbacken,
dazu Gemüse der Saison G, L

24,90€

Echtes Glück duftet nach Zeit, Handwerk und einem warmen Teller.

Tradition ist, wenn's nicht aus der Mode kommt, weil's nie aufgehört hat zu schmecken.

Rind

Zwiebelrostbraten

200g saftiges Rindersteak mit kräftiger Bratensauce,
dazu goldbraun gerösteten Zwiebeln A, G, L 25,90€

250g saftiges Rindersteak mit kräftiger Bratensauce,
dazu goldbraun gerösteten Zwiebeln A, G, L 29,90€

Burgunderbraten

zart geschmortes Rind in kräftiger Burgundersauce,
dazu Apfel-Blaukraut A, L, O 23,90€

Kalb

Wiener Schnitzel vom Kalb

dünn geklopft, in Butterschmalz goldbraun gebacken,
serviert mit Zitrone und Preiselbeeren A, C, G 27,90€

Kalbsrahmgeschnetzeltes Züricher Art

zartes Kalbfleisch in feiner Rahmsauce
mit frischen Champignons G, L 29,90€

Innereien

Gebratene Leber „bayrische Art“

Kalbsleber mit Apfelringen, Schmelzzwiebeln
und hausgemachten Röstzwiebeln A, G 24,90€

*Wahre Zartheit entsteht nicht im Ofen, sondern in der Geduld des Kochs.
Guter Geschmack braucht keinen Zeitdruck, nur Hingabe. Hitze formt, Zeit
veredelt – und der Duft verrät, wann's soweit ist.*

Fisch

Knuspriger Backfisch im Bierteig

dazu hausgemachte Remoulade A, D, G, C, M

17,90€

Zanderfilet

auf der Haut knusprig gebraten
mit Gemüse der Saison D

24,90€

Vegetarische Hauptgerichte

Allgäuer Kässpatzen

mit geschmolzenem Allgäuer Käse
und hausgemachten Röstzwiebeln, dazu Beilagen Salat A, C, G, M, O

15,90€

Rahmschwammerl

frische Pilze in feiner Rahmsauce, dazu Serviettenknödel A, C, G

16,90€

Gefüllte Pfannkuchen

hausgemachte Pfannkuchen, gefüllt mit Gemüse
der Saison und mit Käse gratiniert A, C, G

17,90€

Vegane Hauptgerichte

Veganer Zwiebelrost-Tempeh

herhaft gebratener Tempeh, serviert mit veganer
Bratensauce, Spätzle und goldbraun gerösteten Zwiebeln A, F, L

20,90€

Veganer Salat mit Bio-Tempeh-Crumble

bunter Salatteller mit frischen Blattsalaten,
Gemüse der Saison und herhaftem Bio-Tempeh-Crumble F, M, O

18,90€

*Wer achtsam isst, schmeckt das Leben mit jedem Bissen. Bewusst genießen
heißt, die Natur zu ehren, ohne sie zu verändern.*

Burger

Zupfsauberger

saftiger Schweinebraten, fein gezupft und mit Barbecue Sauce vermischt, serviert auf Burgerbrot mit Röstzwiebeln, Tomaten und Essigurken A, O, M

17,90€

Schützen-Burger

hausgemachtes Rinder Patty mit Burger Sauce, Tomaten, Zwiebeln, Essigurken, Bacon und kräftigem Käse A, C, G, M, O

18,90€

Brotzeiten & kleine Gerichte

Obatzda

bayrisch-cremig-würziger Käseaufstrich serviert mit Bauernbrot A, G, O

8,90€

Schmalzbrot

deftiges Bauernbrot mit Schmalz, garniert mit Zwiebelringen A

6,90€

Wurstsalat

klassischer Wurstsalat nach bayerischer Art mit Zwiebeln und Essigurken, serviert mit Bauernbrot A, M, O

9,90€

Schweizer Wurstsalat

herzhafter Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln und Essigurken serviert mit Bauernbrot A, G, M, O

10,90€

Kalter Braten

zarter Schweinebraten, kalt aufgeschnitten, dazu Senf, Meerrettich und Bauernbrot A, M

11,90€

Käse- oder Schinkenbrot

deftiges Bauernbrot, belegt mit würzigem Käse oder herhaftem Schinken A, G

8,90€

Brotzeitbrett (klein oder groß)

zünftig belegt mit einer Auswahl an Wurst, Schinken, Käse und herhaften Beilagen, serviert mit Bauernbrot A, G, M, O

12,90€

16,90€

Brotzeit is, wenn der Hunger guad drauf is. Essen hält Leib und Seele z'samm – am besten, wenn's deftig ist.

Süßer Abschluss

Kaiserschmarrn

luftig-locker gebacken, wahlweise mit oder ohne Rosinen, serviert mit Apfelmus A, C, G

9,90€

Apfelküchle

im goldbraunen Teigmantel gebacken, dazu Vanilleeis und Zimtzucker A, C, G

8,90€

Bayrisch Creme mit Beerensoße

Zarte Vanillecreme, serviert mit saisonaler, fruchtiger Beerensoße G, C

7,90€

Gemischtes Eis

3 Kugeln Eis nach Wahl, mit Sahne G, H
Schokolade, Vanille, Erdbeere, Zitrone, Walnuss

6,90€

Kindgerichte

Ritter-Schnitzel

kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites A, C, G

8,90€

Treffsichere Spätzle

hausgemachte Spätzle mit Bratensauce A, C, G, L

5,90€

Allgäuer Zauberspätzle

kleine Portion Spätzle mit geschmolzenem Käse und Röstzwiebeln A, C, G

6,40€

Fischerlein

kleiner panierter Backfisch, serviert mit Beilage nach Wahl A, D, C, G, M

8,90€

Schützen-Becher

1 Kugel Eis mit Smarties G, H

3,90€

Das Schönste im Leben ist süß – Kinderlachen und ein gutes Dessert.

Kinder und Nachspeise – beides bringt Herz und Auge zum Leuchten.

Was wäre das Leben ohne die, die's versüßen?

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Hauswasser	2,00€	3,10€
Mineralwasser medium	2,20€	3,60€
Mineralwasser still	2,20€	3,60€

Softdrinks:

Autenrieder Spezi	2,40€	3,80€
Orangenlimo	2,40€	3,80€
Zitronenlimo	2,40€	3,80€
Bitter Lemon	2,70€	4,20€
Wildberry	2,70€	4,20€
Coca-Cola	2,70€	4,20€
Coca-Cola light	2,70€	4,20€

Säfte

Auswahl:	0,25l	0,4l
Apfel, Orange, Maracuja, Johannesbeere, Traube, Kirsch und Rhabarber	2,90€	4,20€
Baki	3,10€	4,50€
-Schorle	2,40€	3,90€
Kirsch-Apfel-Holunderschorle	2,50€	4,00€

Hausgemachter Eistee

Auswahl: Pfirsich, Zitrone, Himbeere Maracuja und Erdbeere	4,90€
---	-------

Frucht küsst Frische – und raus kommt ein Schluck Glück.

Wo Früchte tanzen und Blätter rauschen, da wird's Sommer im Glas.

<u>Autenrieder Bier vom Fass</u>	0,25l	0,5l
Urtyp Hell A	2,20€	3,90€
Urtyp Dunkel A	2,20€	3,90€
Zwickel/ Kellerbier naturtrüb A	2,20€	3,90€
Pils A	0,33 2,70€	4,00€
Radler hell, dunkel & alkoholfrei A, O	2,20€	3,90€
Weizen A	2,70€	4,20€
Ruß hell & dunkel A, O	2,70€	4,20€
Cola Weizen A, O	2,90€	4,40€
	0,5l	1 l
Kirschgaiß A, O	4,80€	8,90€

<u>Flaschenbiere</u>	0,5l
Weizen dunkel A	4,20€
Weizen Leicht A	4,20€
Weizen alkoholfrei A	4,20€
Bier alkoholfrei A	3,90€

*Gebraut mit Herz, gezapft mit Stolz-
 unser Bier kommt von Autenrieder.*

*Ein Prost auf das, was uns verbindet – gute Gesellschaft,
 gutes Essen und ein ordentliches Bier.*

Aperitifs & Spritz

Aperol Spritz	6,50€
Hugo	6,50€
Lillet Wildberry	6,80€
Sarti Spritz	6,80€
Sarti Lemon	6,80€
Himbeere Spritz	6,50€
Maracuja Spritz	6,50€

Alkoholfreie

Aperol	6,00€
Hugo	6,00€
Herby	6,00€

Sekt/Schaumwein

Frizzante bianco, halbtrocken, Italien	0,11	26,90€	0,71
alkoholfrei			
Mousseux, halbtrocken, Weinkellerei Jung Cuvée Riesling/ Rivaner, dezente Apfelnote	4,40€	29,90€	

Weinschorle:

Weißweinschorle	0,25l	6,20€	0,4l
Rotweinschorle	4,20€	6,20€	
Roséschorle	4,20€	6,80€	
alkoholfrei			
Weinschorle weiß	4,40€	6,80€	

Weil jeder schöne Moment einen Grund zum Anstoßen verdient.

Spritzig, fruchtig, leicht – wie das Leben,

wenn man's genießt.

Weißwein

<u>„mit den Wolken ziehen“</u>	0,2l	0,75l
trocken, Weingut Kiefer, Cuvée Rivaner/ Riesling/ Sauvignon	4,90€	19,90€
Kiwi, Banane, Minze o		
<u>Müller – Thurgau</u>	0,2l	1,0l
halb trocken, Weingut Lüttger o	5,80€	22,90€
<u>Weißen Burgunder</u>	0,2l	0,75l
trocken, Weingut Lüttger o	6,20€	22,90€
<u>Blanc de Noir</u>	7,90€	27,90€
trocken, Wingut Manz, Spätburgunder, weiß gekeltert, Nussarmoma, Hauch Granatapfel/Johannesbeere o		
<u>Riesling Mineralgestein</u>	7,90€	27,90€
trocken, Weingut Manz DLG gold, Goldene Kammerpreismünze Weinbergpfirsich, Aprikotfrucht o		
<u>Scheurebe</u>	5,90€	22,90€
fruchtig, Weingut Lüttger, vom Wintersberg, fruchtbetont, feine Exotik o		

Ein Schluck Sonne, ein Hauch Sommer – das ist Weißwein, wie er sein soll.

So klar, so frisch – als würde man Licht trinken.

Roséwein

<u>Schmetterlinge im Bauch</u>	0,25l	0,71
fein herb, Weingut Kiefer Cuvée Spätburgunder, Dornfelder, Cabernets fruchtbetont	6,20€	17,90€
<u>Pinot noir Rosé</u>		
fein herb, Weingut Lüttger feine Note Erdbeere & Johannesbeere	7,20€	20,90€
<u>Spätburgunder</u>	7,20€	20,90€
lieblich, Weingut Lüttger Aroma Kirsche & Erdbeere		
<u>Seegucker Rotling</u>	9,90€	29,90€
trocken, Weingut Aufricht Cuvée Müller-Thurgau & Spätburgunder Aroma weißer Pfirsich & Rosenduft		

*Rosé – der Wein, der aussieht wie Abendsonne und so schmeckt wie Lächeln.
 Weil das Leben mit ihm einfach rosiger schmeckt.*

Rotwein

<u>Blauer Spätburgunder</u>	0,25l	0,75l
halbtrocken-trocken, Weingut Lüttger Aroma Kirsche & rote Beere	7,20€	20,90€
<u>Dornfelder</u>	7,20€	20,90€
trocken, Weingut Lüttger samtiges Aroma dunkle Beere, feiner Würze		
<u>Cippune Primitivo</u>	7,60€	21,90€
halbtrocken, WG EnoPartner I Aroma reife Pflaume, Kirsche & Beeren		
<u>Buffalo Nero Governo</u>	8,90€	25,90€
halbtrocken, Weingut Buffalo Nero Toskana Cuvée Cabernet Sauvignon, Merlot & Sangiovese Rote Früchte, Schokolade, Vanille & Gewürze		
<u>Dornfelder</u>	0,25l	1,0l
lieblich, Weingut Lüttger Aroma Brombeere & Kirsche	6,40€	23,90€

*Rotwein ist die Sprache der Ruhe.
Man trinkt ihn nicht – man spürt ihn.*

Kaffee & Heißgetränke

Americano	2,70€
Americano entkoffeiniert	3,10€
Americona groß	3,70€
Espresso	2,20€
Espresso Doppio	3,20€
Espresso Macchiato G	2,60€
Espresso Doppio Macchiato G	3,60€
Cappuccino G	3,10€
Cappuccino groß G	4,10€
Milchkaffee G	4,10€
Latte Macchiato G	4,20€
Affogato al Caffé G, C	4,20€
Heiße Schokolade G	4,10€
Heiße weiße Schokolade G	4,10€
Kinderkakao G	2,80€
Tee Meßmer	3,20€
Sorten: Pfefferminze, Kamille, Grüner Tee, Classic, Darjeeling, Earl Grey, English Breakfast, Rooibos Vanille, Kräuter, Früchte Mischung, Waldbeere, Süße Aprikose	
Extra Sirup: Karamell G & Vanille O	1,00€

Manche Gespräche brauchen nur zwei Dinge: Zeit – und eine gute Tasse Kaffee.

Wo die Tasse dampft, wird der Alltag leiser.

Jeder Schluck ein kleiner Augenblick Frieden.

Longdrinks

Gin Tonic	7,50€
Rum Cola	7,50€
Whiskey Cola	7,50€
Wodka Lemon	7,50€

Spirituosen

	2 cl	4cl
Averna <small>O</small>	3,40€	5,90€
Ramazotti <small>O</small>	3,40€	5,90€
Jägermeister <small>O</small>	3,40€	5,90€
Ouzo	3,40€	5,90€
Sambuca	3,40€	5,90€
Obstbrand	3,40€	5,90€
Mirabellenbrand	3,40€	5,90€
Williams Christ Birnenbrand	3,60€	6,20€
Bierbrand <small>A</small>	4,60€	7,30€
Grappa	4,60€	7,30€
Weinbrand <small>O</small>	3,40€	5,90€
Walnusslikör <small>N</small>	3,40€	5,90€
Himbeerlikör	3,40€	5,90€
Quittenlikör	3,40€	5,90€
Sauerkirschlikör	3,40€	5,90€
Baileys <small>G</small>	3,40€	5,90€

Wo gekocht wird mit Herz, darf auch gebrannt werden mit Leidenschaft.

*Ein guter Schnaps ist wie ein Händedruck – ehrlich, kräftig
und mit Nachklang.*

*Erst genießen, dann verdauen – wir helfen gern
beim Zweiten.*

Allergene:

In unseren Speisen und Getränken können folgende 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene enthalten sein. Sie entsprechenden Buchstaben finden Sie hinter jedem Gericht in der Speisekarte.

A – Gluten haltiges Getreide

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel sowie daraus hergestellte Produkte.

B – Krebstiere

und daraus hergestellte Erzeugnisse

C – Eier

und daraus hergestellte Erzeugnisse

D – Fisch

und daraus hergestellte Erzeugnisse

E – Erdnüsse

und daraus hergestellte Erzeugnisse

F – Soja

Und daraus hergestellte Erzeugnisse

G – Milch/ Laktose

Und daraus hergestellte Erzeugnisse

H – Schalenfrüchte (Nüsse)

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashews, Pistazien usw.

L – Sellerie

Und daraus hergestellte Erzeugnisse

M – Senf

Und daraus hergestellte Erzeugnisse

N – Sesam

Und daraus hergestellte Erzeugnisse

O – Schwefeldioxid & Sulfite

In Konzentration über 10 mg/l

P – Lupinen

Und daraus hergestellte Erzeugnisse

R – Weichtiere

Und daraus hergestellte Erzeugnisse