

# 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€

### Geräucherte 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 herzhaft 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

herzhaft 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 herzhaftem 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

### Zupfsauburger

saftiger Schweinebraten, fein gezupft und mit  
Barbecue Sauce vermischt, serviert auf Burgerbrot  
mit Röstzwiebeln, Tomaten und Essiggurken A, O, M 17,90€

### Schützen-Burger

hausgemachtes Rinder Patty mit Burger Sauce, Tomaten,  
Zwiebeln, Essiggurken, 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 Essiggurken, serviert mit Bauernbrot A, M, O 9,90€

### Schweizer Wurstsalat

herzhafter Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln und Essiggurken  
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 herzhaftem Schinken A, G 8,90€

### Brotzeitbrettl (klein oder groß)

zünftig belegt mit einer Auswahl an Wurst, Schinken, Käse 12,90€  
und herzhaften Beilagen, serviert mit Bauernbrot A, G, M, O 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€

### Apfelkühle

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€

## Kindergerichte

### 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 paniierter 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

	0,25l	0,4l
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

	0,25l	0,4l
Auswahl:		
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

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

<u><b>Flaschenbiere</b></u>	0,5l
Weizen dunkel <small>A</small>	4,20€
Weizen Leicht <small>A</small>	4,20€
Weizen alkoholfrei <small>A</small>	4,20€
Bier alkoholfrei <small>A</small>	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 o		6,50€
Hugo o		6,50€
Lillet Wildberry o		6,80€
Sarti Spritz o		6,80€
Sarti Lemon o		6,80€
Himbeere Spritz o		6,50€
Maracuja Spritz o		6,50€

### Alkoholfreie

Aperol o		6,00€
Hugo o		6,00€
Herby o		6,00€

### Sekt/Schaumwein

	0,1l	0,7l
Frizzante bianco, halbtrocken, Italien o	3,90€	26,90€
<u>alkoholfrei</u>		
Mousseux, halbtrocken, Weinkellerei Jung	4,40€	29,90€
Cuvée Riesling/ Rivaner, dezente Apfelnote o		

### Weinschorle:

	0,25l	0,4l
Weißweinschorle o	4,20€	6,20€
Rotweinschorle o	4,20€	6,20€
Roséschorle o	4,40€	6,80€
<u>alkoholfrei</u>		
Weinschorle weiß o	4,40€	6,80€

*Weil jeder schöne Moment einen Grund zum Anstoßen verdient.*

*Spritzig, fruchtig, leicht – wie das Leben,*

*wenn man´s genießt.*

## Weißwein

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

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

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

## Roséwein

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

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

## Rotwein

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

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

## Kaffee & Heißgetränke

Americano	2,70€
Americano entkoffeiniert	3,10€
Americana 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:	1,00€
Karamell G & Vanille O	

*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 <sup>o</sup>	3,40€	5,90€
Ramazotti <sup>o</sup>	3,40€	5,90€
Jägermeister <sup>o</sup>	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 <sup>A</sup>	4,60€	7,30€
Grappa	4,60€	7,30€
Weinbrand <sup>o</sup>	3,40€	5,90€
Walnusslikör <sup>N</sup>	3,40€	5,90€
Himbeerlikör	3,40€	5,90€
Quittenlikör	3,40€	5,90€
Sauerkirschlikör	3,40€	5,90€
Baileys <sup>G</sup>	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