

schrobenhausener premium spargel

vorspeisen

frittierter spagel 5.70 [1 stange spargel in schinken | paniert | frittiert | blattsalat]

spargelcremesuppe 5.80 [spargelsuppe | spargelscheiben | sahnetupfer]

hauptspeisen

spargel schinken 16.90 [stangenspargel | hinterschinken | sauce hollandaise salzkartoffeln]

spargel steak 26.90 [stangenspargel | steak | pfefferrahmsoße sauce hollandaise | salzkartoffeln]

spargel schnitzel 19.70 [stangenspargel | schweineschnitzel | sauce hollandaise salzkartoffeln]

spargel schweinefilet 21.20 [stangenspargel | schweinefilet | rahmsoße sauce hollandaise | salzkartoffeln]

spargel kartoffeln 15.20 [stangenspargel | sauce hollandaise | salzkartoffeln]

3 stangen spargel zusätzlich 8.90 [stangenspargel | sauce hollandaise]



heimischer bärlauch

bärlauchschaumsuppe 5,80 [bärlauchsuppe]

bärlauch käs'spätzle 13.90 [spätzle | bärlauch | bergkäse | emmentaler | röstzwiebeln | blattsalat]

bärlauch zwiebelrostbraten 26.10 [rindersteak | zwiebelsoße | bärlauchkäs´spätzle | röstzwieblen]

salate

kleiner salat 5.40 [marinierte salate | blattsalat | hausdressing]

blattsalat 4.80 [hausdressing]

hauptspeisen

bayrischer hof gigant 16.20 [schweine cordon bleu | schwarzwälder schinken | bergkäse | paniert | pommes]

paniertes schnitzel "klassisch" 14.60 [schweineschnitzel | paniert | pommes]

putenbrust 17.90 [thymian-paprikasoße | bandnudeln]



allgäuer dreierlei 19.90

[käs'spätzle | maultasche | paniertes schnitzel rahmsoße | röstzwiebeln]

zwiebelrostbraten 24.70

[rindersteak | zwiebelsoße | käs'spätzle | röstzwiebeln]

maultaschen 15.60

[bratensoße | röstzwiebeln | blattsalat]

buntbarschfilet 17.70

[tilapia | thymian-paprikasoße | bandnudeln]

allgäuer käs'spätzle 12.50

[spätzle | bergkäse | emmentaler | röstzwiebeln | blattsalat]

vegetarische knödel 15.40

[semmelknödel | thymian-paprikasoße | salat]

vegane teigtäschle 15.80

[auberginen-tomatenfüllung | basilikumpesto | salat]

großer salat

[marinierte salate | blattsalat | hausdressing]

- mit putenbruststreifen 15.20
- mit steakstreifen 17.20
- mit röstitaler 14.70
- mit scampispießen 16.50

umbestellungen

[käs´spätzle | gemüse | kartoffelsalat | semmelknödel] 2.00 [spätzle | pommes | kroketten | röstitaler | nudeln] 1.00 [extra bratensoße | extra rahmsoße] 1.50



kindergerichte

spätzle 4.90 [bratensoße]

pommes 4.90 [ketchup]

grüne bandnudeln 6.60 [rahmsoße]

kinderschnitzel 9.90 [schweineschnitzel | paniert | pommes]

currywurst 9.90 [rote | curryketchup | pommes]

hähnchencrossies 8.90 [hähnchenbrust | paniert | pommes]

kinderkäs'spätzle 9.40 [spätzle | bergkäse | emmentaler | röstzwiebeln]

kindersemmelknödel 8.80 [semmelknödel | rahmsoße]

gesundes nebenbei 4.00 [buntes gemüse]



nachspeisen

schokosoufflé 7.90 [mangosorbet | himbeeren | sahne]

apfelküchle 7.50 [apfelringe | gebacken | zimt & zucker | vanilleeis | sahne]

eis

süßer steirer 5.10 [vanilleeis | kaltgepresstes kürbiskernöl | sahne]

gemischtes eis 5.40 [erdbeereis | schokoladeneis | vanilleeis | sahne]

heiße liebe 6.20 [vanilleeis | himbeeren | sahne]

mangosorbet 3.80 [mangosorbet | vegan | laktosefrei]

affogato 4.20 [espresso | vanilleeis]



kaffee

[bio & fairtrade bohnen]

tasse kaffee	2.90
portion kaffee	4.40
cappuccino	3.10
latte macchiato	4.10
espresso	2.90
doppelter espresso	4.90
espresso macchiato	3.10
heiße schokolade	3.90
tee	
glas tee [pfefferminze kamille zitrone ingwer früchte rooibos earl grey darjeeling grüner tee 8-kräuter]	3.40



aperitif

marillen spritz [prosecco wasser marille/mehrfruchtsirup]	7.90
- alkoholfrei	5.90
almblumen spritz [prosecco wasser almblumensirup]	7.90
- alkoholfrei	5.90
aperol spritz [prosecco wasser aperol]	7.90
kir royal [creme de cassis prosecco]	4.30
lillet [lillet blanc schweppes wild berry]	7.90
hugo [prosecco wasser holunderblütensirup minze]	7.90
sherry [osbourne eichenfassgereift medium]	3.20



alkoholfreie getränke

härle's seezüngle [birne träuble rhabarber kirsch apfelbeere]	0,331	3.60
orangenlimo [frucade]	0,21 0,41	2.90 4.00
zitronenlimo [frucade]	0,21 0,41	2.90 4.00
cola [frucade]	0,21 0,41	2.90 4.00
cola-orangenlimo mix [frucade]	0,21 0,41	2.90 4.00
tafelwasser	0,2l 0,4l	2.20 3.10
mineralwasser medium [krumbach gourmet flasche]	0,5l	3.80
mineralwasser naturell [krumbach gourmet flasche]	0,5l	3.80
apfelsaft	0,2l 0,4l	3.00 4.10
johannisbeersaft	0,21 0,41	3.00 4.10
orangensaft	0,21 0,41	3.00 4.10
saftschorle	0,21 0,41	2.90 4.00
holunderschorle	0,21 0,41	2.90 4.00
	/ - / -	, , ,



heimisches bier | leutkircher brauerei härle

helles export [fassbier]	0,31 0,51	3.10 4.10
radler [zitronenlimonade fassbier]	0,31 0,51	3.10 4.10
landzüngle [fassbier]	0,31 0,51	3.10 4.10
feine weisse [fassbier]	0,31 0,51	3.10 4.10
cola-weizen [cola fassbier]	0,31 0,51	3.10 4.10
russ-weizen [zitronenlimonade fassbier]	0,31 0,51	3.10 4.10
heimisches bier brauerei farny		
pils [fassbier]	0,3l	3.60
leichter hefeweizen, kristall weizen, alkoholfreier weizen, dunkler weizen [flaschenbier]	0,5l	4.10
heimisches bier brauerei meckatzer		
meckatzer alkoholfrei [flaschenbier]	0,5l	4.10



weisswein

müller-thurgau [sonnenufer winzerverein hagnau bodensee deutschland 12,0% halbtrocken]	0,25l 1l	5.80 23.20
müller-thurgau [sonnenufer winzerverein hagnau bodensee deutschland 12,5% trocken]	0,25l 1l	5.80 23.20
riesling [bottwartaler winzer baden-württemberg deutschland 11,5% trocken]	0,25l 0,75l	5.50 16.50
grüner veltliner [leth niederösterreich 12,0% trocken]	0,25l 1l	5.50 22.00

rotling

cuvée	0,25l 0,75l	5.50 16.50
[weingärtner cleebronn-güglingen dreiviertel		
chatoyant baden-württemberg deutschland		
11,5% feinherb]		



rotweine

trollinger [bottwartaler winzer baden-württemberg deutschland 12,0% trocken]	0,25l 0,75l	5.50 16.50
trollinger [bottwartaler winzer baden-württemberg deutschland 11,5% halbtrocken]	0,25l 0,75l	5.50 16.50
merlot [la vis südtirol trentino italien 12,5% trocken]	0,25l 1l	5.50 22.00
merlot [maitre oliver languedoc-roussellion frankreich 13,5% trocken]	0,25l 1l	5.50 22.00
zweigelt [weingut leth wagram niederösterreich 12,5% trocken]	0,25l 1l	5.50 22.00
weinschorle [weißwein rotwein zitronenlimonade wasser]	0,25l	3.70

[eventuelle zusatzstoffe und allergene in speisen und getränken entnehmen sie bitte der an der theke ausliegenden allergiekarte]



sekt & prosecco

sekt rosé [sekt leutkirch trocken]	0,751	16.90
prosecco [g.v.p. srl italien trocken]	0,11 0,751	2.90 16.90
longdrinks		
rüscherl [asbach cola]	0,15l	3.60
whisky cola [jack daniels]	0,2l	6.50
rum cola [havanna club]	0,2l	6.50
gin tonic [bombay]	0,3l	8.90
campari-orange [campari]	0,3l	8.90



schnaps

hausschnaps-marille	2cl	3.10
[fein-brennerei prinz] haselnussschnaps	2cl	3.10
[fein-brennerei prinz] obstwasser	2cl	3.10
[fein-brennerei prinz] birnerla	2cl	3.10
[fein-brennerei prinz]	201	J.1 0
alte marille	2cl	3.30
[fein-brennerei prinz eichenfassgereift] alte williamsbirne	2cl	3.30
[fein-brennerei prinz eichenfassgereift]		
alte zwetschge [fein-brennerei prinz eichenfassgereift]	2cl	3.30
alte waldhimbeere [fein-brennerei prinz eichenfassgereift]	2cl	3.30
kirschwasser	2cl	3.10
ramazzotti	2cl	3.50
averna	2cl	3.30
jägermeister	2cl	3.10
baileys	2cl	3.10
kirschlikör	2cl	3.10
smirnoff vodka	2cl	3.10



vesperkarte [ab 17:30 uhr]

wurstsalat 10.30 [zwiebeln | hausdressing | brot]

schweizer wurstsalat 10.60 [zwiebeln | emmentaler | hausdressing | brot]

saurer käs′ 9.30 [zwiebeln | limburger | hausdressing | brot]

käsebrettl 12.50 [zwiebeln | emmentaler | bergkäse | butter | brot]

schinkenbrettl 12.50 [zwiebeln | schwarzwälder schinken | butter | brot]

brotzeitbrettl 13.80 [schwarzwälder schinken | bergkäse | allgäuer emmentaler zwiebeln | butter | brot]



Chronik

um 1800	Erste Nennung als Landwirtschaft mit der Hausnummer 265 in Richtung
	Kempten
1833	Verkauf des Anwesens von Johann Hirschauer an Andreas Keßinger
1870	Erwerb des zu diesem Zeitpunkts kleinen Bauernhofes durch Mathias Hau
17.06.1880	Eröffnung einer Wirtschaft im Hau´schen Gut durch privatier Klaiber
	("Allgäuer Boten")
03.10.1880	Erste Nennung des Namens "Bayrischer Hof" ("der Hof liegt auf der Straße nach Bayern") bei der Wiedereröffnung durch Pächter Konrad Miller
1888	Erwerb durch Kaufmann Kündig
1889	Verkauf an Emil Lechler
1893	Übergang an Bierbrauer Hüber
1905	Verkauf an Braumeister Norbert Schiele von Wurzach
1910	Erwerb durch Karl Bunz, der den "Bayrischen Hof" 30 Jahre lang
	bewirtschaftete
1940	Übergabe an dessen Tochter und Schwiegersohn Karl Wagenseil, der im 2.
	Weltkrieg blieb
1944	Schließung der Wirtschaft und Landwirtschaft durch die Kriegswirren
	seit 1952 im Familienbesitz
1952	Kauf durch Johann Baptist Allgaier sen. und renovierung des Anwesens, und
	Wiederaufnahme des Landwirtschaftlichen Betriebes
1953	Renovierung der Gaststube (heutiges Stüberl und Frühstücksraum) und
	Wiedereröffnung der Gaststätte
1956	Erneuerung des baufälligen Stallgebäudes
1964	Anbau und Eröffnung einer neuen Gaststube und zweier moderner Bundes-
	Kegelbahnen durch Johann Baptist Allgaier jun. und dessen Ehefrau Erika
1969	Übergabe der Landwirtschaft und der Gaststube an Johann und Erika Allgaier
1975	Aufgabe der Landwirtschaft und Konzentration ausschließlich auf
	Gastronomie. Einbau der Gästezimmer im mittleren Gebäudestock. Planung,
	Bau und Einweihung einer 18- Loch Minigolfanlage
1995	Übergabe des Betriebes an Tochter Karin geb. Allgaier und Schwiegersohn
	Lothar Bally. Planung und Anbau der jetzigen Gaststätte, Umbau und
	Renovierung des Stüberls und Frühstücksraums
1996	Anbau der neuen Terrasse. Modernisierung der Gästezimmer
2002	Renovierung und Umbau des oberen Gebäudestockwerks
2004	Neuer Dachstuhl auf das Hauptgebäude
2005	Einbau von Schallschutzfenstern



2005	Neugestaltung der Terrassenanlage
2005	Aufbau der ersten Photovoltaikanlage
	Umbau der Kegelbahn (Anlehnung an die Gaststube)
2007 2008	Aufbau der zweiten Photovoltaikanlage
2008	Renovierung des Stüberls und Frühstücksraums
	Einbau eines modernen Blockheizkraftwerks
2009	
2011	Modernisierung aller Zimmer im Allgäustil
2012	Aufbau einer dritten Photovoltaikanlage
2013	Neugestaltung des Gästezimmereingangs und Flure
2014	Einstieg des Sohnes Daniel Bally Neue Beleterung im vonderen Wintschaftsteil
2015	Neue Polsterung im vorderen Wirtschaftsteil
2016	Einstieg von Schwiegertochter Lara Bally, geb. Offt
2016	Umbau bestehender Wohnräume in vier zusätzliche Gästezimmer
2017	Erweiterung des Kinderspielplatzes
2018	Neuer Wirtschaftsboden sowie neue Polsterung im hinteren Wirtschaftsteil
2019	Übergabe des Betriebes an Sohn Daniel Bally und dessen
	Ehefrau Lara Bally
2020	Renovierung des Stüberls und
	Frühstücksraums sowie Einbau
	eines Frühstücksbuffets
2020	Erweiterung des Kegelbahn-
	gebäudes um ein zusätzliches
	Stockwerk. Aufgabe der
	Kegelbahn am 16.02.2020 und Einbau
	von zwölf Gästezimmern. Anbau
	eines Eingangsgebäudes zur
	Rezeption. Somit verfügt der
	Bayrischer Hof seit dem 14.08.2020
	über insgesamt 26 Zimmer mit 56 Betten.
2022	Erneuerung der Polsterung im vorderen Wirtschaftsteil
2023	Modernisierung mehrerer Zimmer im Stammhaus
2024	"Energieaudit nach DIN EN 16247" – Beratung, durch einen beim Bundesamt für
	Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle zugelassenen Energieberater zur
	Verbesserung der Energieeffizienz sowie Senkung des Energieverbrauchs.