

deutscher premium spargel aus schrobenhausen

## vorspeisen

frittierter spargel 6.70

[1 stange spargel in schinken | paniert | frittiert | blattsalat]

spargelcremesuppe 6.10

[spargelsuppe | spargelscheiben | sahnepuffer]

## hauptspeisen

spargel schinken 17.80

[stangenspargel | hinterschinken | sauce hollandaise  
salzkartoffeln]

spargel steak 29.90

[stangenspargel | steak | pfefferrahmsouße  
sauce hollandaise | salzkartoffeln]

spargel schnitzel 22.20

[stangenspargel | schweineschnitzel | sauce hollandaise  
salzkartoffeln]

spargel schweinefilet 25.60

[stangenspargel | schweinefilet | rahmsouße  
sauce hollandaise | salzkartoffeln]

spargel kartoffeln 16.90

[stangenspargel | sauce hollandaise | salzkartoffeln]

3 stangen spargel zusätzlich 9.40

[stangenspargel | sauce hollandaise]



bayrischer hof

TRADITIONS-GASTHAUS



## salate

kleiner salat 5.90

[marinierte salate | blattsalat | hausdressing]

## suppen

vorspeisensuppe

[rinderkraftbrühe]

- mit flädle 6.10
- mit brätspätzle 6.10
- mit leberspätzle 6.10

## hauptspeisen

bayrischer hof gigant 16.90

[schweine cordon bleu | schwarzwälder schinken  
bergkäse | paniert | pommes]

paniertes schnitzel „klassisch“ 16.20

[schweineschnitzel | paniert | pommes]

schweinefilet 19.90

[rahmsöße | gemüse | spätzle]

honigmarinierter schinkenbraten 19.30

[schweinebraten | bratensoße | gemüse | spätzle]

putenbrust 17.90

[kräuterbutter | pommes]

maultaschen 16.90

[bratensoße | röstzwiebeln | blattsalat]



# bayrischer hof

TRADITIONS-GASTHAUS



## allgäuer dreierlei 22.40

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

## zwiebelrostbraten 26.90

[rindersteak | zwiebelsoße | käs'spätzle | röstzwiebeln]

## rinderroulade 19.90

[rouladensoße | semmelknödel | spätzle]

## buntbarschfilet 19.20

[tilapia | butter | salzkartoffeln]

## allgäuer käs'spätzle 14.40

[spätzle | bergkäse | emmentaler | röstzwiebeln | blattsalat]

## knödeltrio 16.50

[käseknödel | spinatknödel | tomatenknödel | butter | parmesan | blattsalat]

## vegane teigtäschle 16.90

[auberginen-tomatenfüllung | basilikumpesto | salat]

## großer salat

[marinierte salate | blattsalat | hausdressing]

- mit putenbruststreifen 16.60
- mit steakstreifen 19.20
- mit röstitaler 15.90
- mit garnelenspießen 17.80

## umbestellungen

[käs'spätzle | gemüse | kartoffelsalat] 2.00

[spätzle | pommes | kroketten | röstitaler | salzkartoffeln | halb-halb] 1.00

[extra bratensoße | extra rahmsoße] 1.50



bayrischer hof

TRADITIONS-GASTHAUS



## kindergerichte

spätzle 4.90  
[bratensoße]

pommes 4.90  
[ketchup]

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]

gesundes nebenbei 4.00  
[buntes gemüse]





bayrischer hof

TRADITIONS-GASTHAUS



## nachspeisen

schokosoufflé 8.30

[mangosorbet | himbeeren | sahnemilch]

apfelküchle 7.90

[apfelringe | gebacken | zimt & zucker | vanilleeis | sahnemilch]

## eis

süßer steirer 5.80

[vanilleeis | kaltgepresstes kürbiskernöl | sahnemilch]

gemischtes eis 5.40

[erdbeereis | schokoladeneis | vanilleeis | sahnemilch]

heiße liebe 6.20

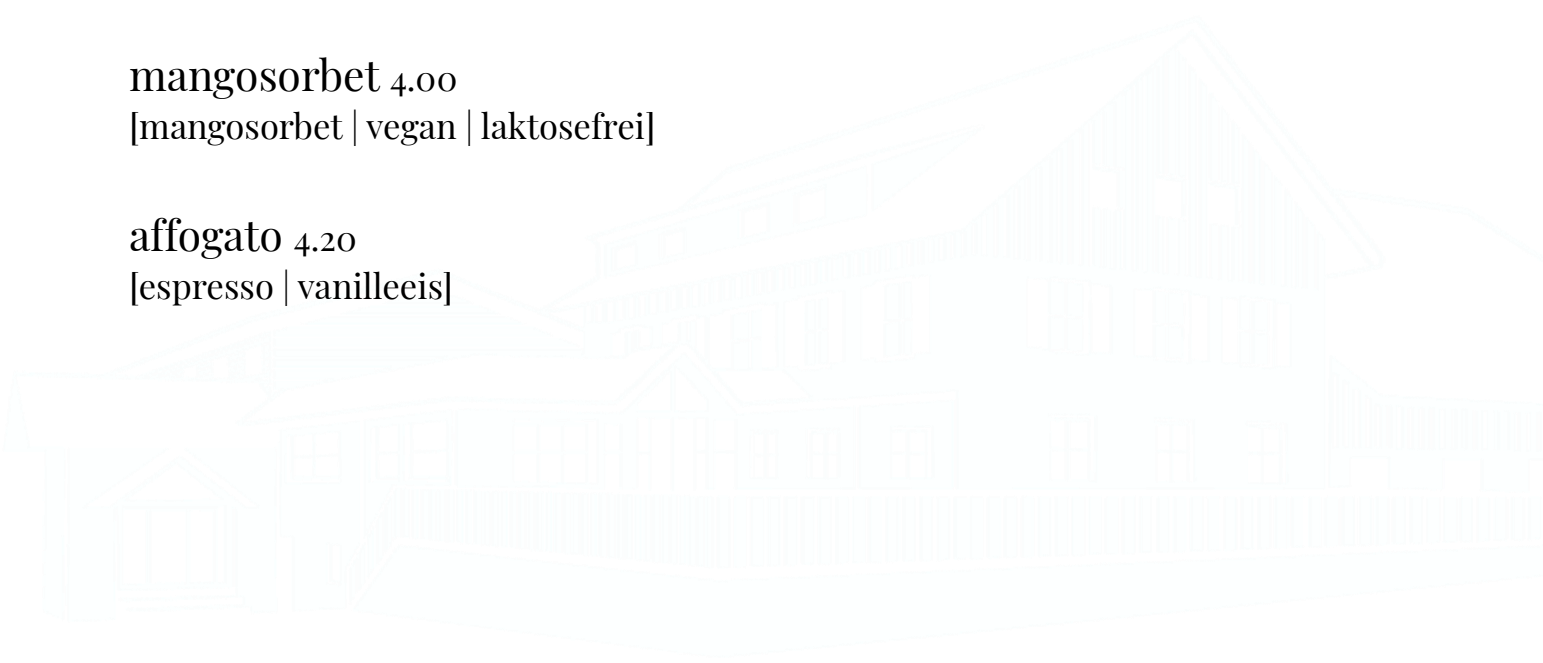
[vanilleeis | himbeeren | sahnemilch]

mangosorbet 4.00

[mangosorbet | vegan | laktosefrei]

affogato 4.20

[espresso | vanilleeis]





bayrischer hof

TRADITIONS-GASTHAUS



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

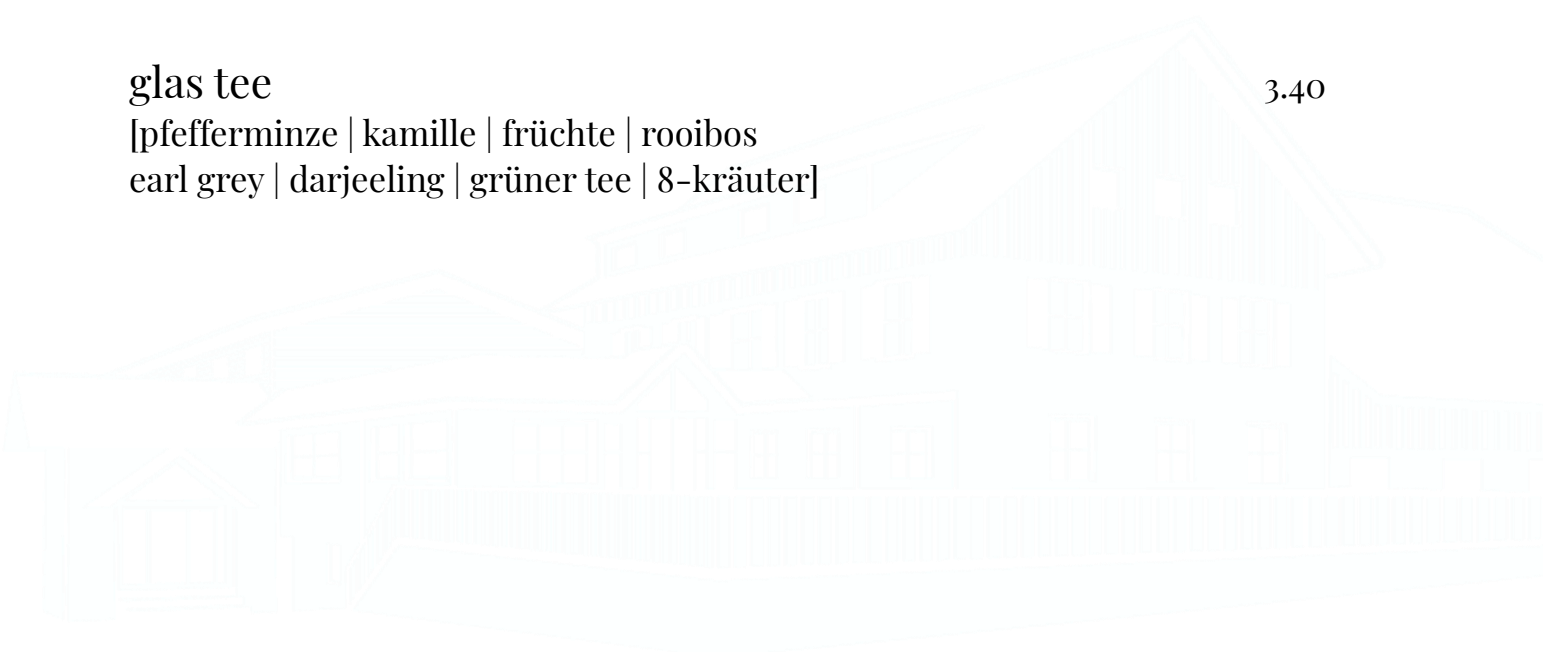
tee

glas tee

3.40

[pfefferminze | kamille | früchte | rooibos

earl grey | darjeeling | grüner tee | 8-kräuter]





bayrischer hof

TRADITIONS-GASTHAUS



## aperitif

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



bayrischer hof

TRADITIONS-GASTHAUS



## alkoholfreie getränke

härle's seezüngle [birne   träuble   rhabarber   kirsch   apfelbeere]	0,33l	3.60
eistee [franz josef rauch   pfirsich]	0,33l	3.60
orangenlimo [frucade]	0,2l   0,4l	2.90   4.00
zitronenlimo [frucade]	0,2l   0,4l	2.90   4.00
cola [frucade]	0,2l   0,4l	2.90   4.00
cola-orangenlimo mix [frucade]	0,2l   0,4l	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	0,2l   0,4l	3.00   4.10
orangensaft	0,2l   0,4l	3.00   4.10
saftschorle	0,2l   0,4l	2.90   4.00
holunderschorle	0,2l   0,4l	2.90   4.00





bayrischer hof

TRADITIONS-GASTHAUS



## heimisches bier | leutkircher brauerei clemens härle

export gold 0,3l | 0,5l 3.10 | 4.10  
[fassbier]

radler 0,3l | 0,5l 3.10 | 4.10  
[zitronenlimonade | fassbier]

bio landzüngle 0,3l | 0,5l 3.10 | 4.10  
[fassbier]

feine weisse 0,3l | 0,5l 3.10 | 4.10  
[fassbier]

cola-weizen 0,3l | 0,5l 3.10 | 4.10  
[cola | fassbier]

russ-weizen 0,3l | 0,5l 3.10 | 4.10  
[zitronenlimonade | fassbier]

bio härle freies gold alkoholfrei 0,5l 4.10  
[flaschenbier | alkoholfrei]

## heimisches bier | brauerei farny

pils 0,3l 3.60  
[fassbier]

leichter hefeweizen, kristall weizen,  
alkoholfreier weizen, dunkler weizen 0,5l 4.10  
[flaschenbier]



bayrischer hof

TRADITIONS-GASTHAUS



## 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

[weingärtner cleebrohn-güglingen | dreiviertel  
chatoyant | baden-württemberg | deutschland |  
11,5% | feinherb]

0,25l | 0,75l 5.50 | 16.50



bayrischer hof

TRADITIONS-GASTHAUS



## 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]



# bayrischer hof

TRADITIONS-GASTHAUS



## sekt & prosecco

sekt rosé 0,75l 16.90  
[sekt leutkirch | trocken]

prosecco 0,1l | 0,75l 2.90 | 16.90  
[g.v.p. srl | italien | trocken]

## longdrinks

rüscherl 0,15l 3.60  
[asbach | cola]

whisky cola 0,2l 6.50  
[jack daniels]

rum cola 0,2l 6.50  
[havanna club]

gin tonic 0,3l 8.90  
[bombay]

campari-orange 0,3l 8.90  
[campari]





bayrischer hof

TRADITIONS-GASTHAUS



## schnaps

hausschnaps-marille [fein-brennerei prinz]	2cl	3.10
haselnusschnaps [fein-brennerei prinz]	2cl	3.10
obstwasser [fein-brennerei prinz]	2cl	3.10
birnerla [fein-brennerei prinz]	2cl	3.10
alte marille [fein-brennerei prinz   eichenfassgereift]	2cl	3.30
alte williamsbirne [fein-brennerei prinz   eichenfassgereift]	2cl	3.30
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



**bayrischer hof**

TRADITIONS-GASTHAUS



## 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 Zeitpunkt 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



# bayrischer hof

TRADITIONS-GASTHAUS



- 2005 Neugestaltung der Terrassenanlage
- 2006 Aufbau der ersten Photovoltaikanlage
- 2007 Umbau der Kegelbahn (Anlehnung an die Gaststube)
- 2008 Aufbau der zweiten Photovoltaikanlage
- 2008 Renovierung des Stüberls und Frühstücksraums
- 2009 Einbau eines modernen Blockheizkraftwerks
- 2011 Modernisierung aller Zimmer im Allgäustil
- 2012 Aufbau einer dritten Photovoltaikanlage
- 2013 Neugestaltung des Gästezimmereingangs und Flure
- 2014 Einstieg des Sohnes Daniel Bally
- 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
- 2019 Renovierung des Stüberls und Frühstücksraums sowie Einbau eines Frühstücksbuffets
- 2020 Erweiterung des Kegelbahngebäudes um ein zusätzliches Stockwerk. Aufgabe der Kegelbahn am 16.02.2020 und Einbau von zwölf Gästezimmern. Anbau eines Eingangsgebäudes zur Rezeption. Somit verfügt der Bayerischer Hof seit dem 14.08.2020 über insgesamt 26 Zimmer mit 56 Betten.
- 2022 Erneuerung der Polsterung im vorderen Wirtschaftsteil
- 2023 Modernisierung von drei Zimmern 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.
- 2024 Modernisierung von drei Zimmern im Stammhaus
- 2025 Modernisierung von drei Zimmern im Stammhaus & Umbau eines Doppelzimmers in ein Dreibettzimmer

