bayrischer hof
TRADITIONS-GASTHAUS
★★★

Spezialitätenwoche - Südtirol
Leutkirch isst gut 04.-15.11.2026

vorpseise

kaspressknödelsuppe 7.90
rinderkraftbrühe mit angebratenem käseknödel

gulaschsuppe im brotlaib 7.90
kräftige gulaschsuppe, serviert im kleinen brotlaib

hauptgang

schlutzkrapfen 17.70
mit spinat und ricotta gefüllte teigtaschen
an butter und parmesan

knödelduo 18.60
speckknödel und käseknödel mit butter und parmesan
dazu blattsalat mit balsamico-olivenöldressing

tafelspitz 23.90
tafelspitz an meerrettichsoße
dazu kartoffeln und karottengemüse

kaspressknödel 18.60
angebratene käseknödel dazu blattsalat
mit balsamico-olivenöldressing

nachtisch

strauben 6.30
traditionelles schmalzgebäck aus rührteig
mit puderzucker und preiselbeeren

kleine „marende“ südtiroler brotzeit 7.70
schüttelbrot, südtiroler speck, bergkäse

bayrischer hof
TRADITIONS-GASTHAUS
★★★

„momente“

sondersud 2026 der brauerei härle 0,3l 3.30
[gerste biohof oberschwaben | hopfen biohof bentele
deutsches ale mit fruchtigen noten | vollmundig | samtweich
angenehm firsch im abgang]
stammwürze 15,5 prozent | 6,3 prozent vol.

salate

kleiner salat 5.90
[marinierte salate | blattsalat | hausdressing]

blattsalat 4.90
[hausdressing]

salatplatten

großer salat hähnchen 16.60
[marinierte salate | blattsalat | hausdressing | hähnchenbruststreifen]

großer salat steak 19.20
[marinierte salate | blattsalat | hausdressing | steakstreifen]

großer salat röstitaler 15.90
[marinierte salate | blattsalat | hausdressing | röstitaler]

bayrischer hof
TRADITIONS-GASTHAUS
★★★

hauptspeisen

paniertes schnitzel „klassisch“ 16.20
[schweineschnitzel | paniert | pommes]

honigmarinierter schinkenbraten 19.30
[schweinebraten | bratensoße | gemüse | spätzle]

schweinefilet 19.90
[rahmsoße | gemüse | spätzle]

rumpsteak 24.90
[rindersteak | kräuterbutter | pommes]

hähnchenbrust 18.80
[kräuterbutter | pommes]

buntbarschfilet 19.20
[tilapia | kartoffeln | butter]

vegane teigtäschle 16.90
[auberginen-tomatenfüllung | basilikumpesto | salat]

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]

gesundes nebenbei 4.00
[buntes gemüse]

bayrischer hof
TRADITIONS-GASTHAUS
★★★

nachspeisen

apfelküchle 7.90
[apfelringe | gebacken | zimt & zucker | vanilleeis | haselnuss-krokant | sahne]

churros 5.80
[schokoladensoße | zimt & zucker
vanilleeis | haselnuss-krokant | sahne]

eis

süßer steirer 5.80
[vanilleeis | kaltgepresstes kürbiskernöl | sahne]

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

heiße liebe 6.20
[vanilleeis | himbeeren | sahne]

mangosorbet 4.00
[mangosorbet | vegan | laktosefrei]

affogato 4.20
[espresso | vanilleeis]

bayrischer hof
TRADITIONS-GASTHAUS
★★★

kaffee

tasse kaffee	2.90
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 | früchte | rooibos earl grey | darjeeling | grüner tee | 8-kräuter]	3.40

bayrischer hof
TRADITIONS-GASTHAUS
★★★

aperitif

marillen spritz 7.90
[prosecco | wasser | marille/mehrfruchtsirup]
- alkoholfrei 5.90

almblumen spritz 7.90
[prosecco | wasser | almblumensirup]
- 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	3.90
eistee [franz josef rauch | pfirsich]	0,33l	3.90
orangenlimo [frucade]	0,2l | 0,4l	3.30 | 4.40
zitronenlimo [frucade]	0,2l | 0,4l	3.30 | 4.40
cola [frucade]	0,2l | 0,4l	3.30 | 4.40
cola-orangenlimo mix [frucade]	0,2l | 0,4l	3.30 | 4.40
tafelwasser	0,2l | 0,4l	2.40 | 3.30
mineralwasser medium [krumbach gourmet | flasche]	0,5l	3.90
mineralwasser naturell [krumbach gourmet | flasche]	0,5l	3.90
apfelsaft	0,2l | 0,4l	3.40 | 4.40
johannisbeersaft	0,2l | 0,4l	3.40 | 4.40
orangensaft	0,2l | 0,4l	3.40 | 4.40
saftschorle	0,2l | 0,4l	3.30 | 4.40
holunderschorle	0,2l | 0,4l	3.30 | 4.40

bayrischer hof
TRADITIONS-GASTHAUS
★★★

heimisches bier | leutkircher brauerei clemens härle

export gold [fassbier]	0,3l | 0,5l	3.30 | 4.40
radler [zitronenlimonade | fassbier]	0,3l | 0,5l	3.30 | 4.40
bio landzüngle [fassbier]	0,3l | 0,5l	3.30 | 4.40
feine weisse [fassbier]	0,3l | 0,5l	3.30 | 4.40
cola-weizen [cola | fassbier]	0,3l | 0,5l	3.30 | 4.40
russ-weizen [zitronenlimonade | fassbier]	0,3l | 0,5l	3.30 | 4.40
bio härle freies gold alkoholfrei [flaschenbier | alkoholfrei]	0,5l	4.40
bio härle freies apfel gold alkoholfrei [flaschenbier | radler | apfel | birne | alkoholfrei]	0,3l	3.30

heimisches bier | brauerei farny

pils [fassbier]	0,3l	3.90
leichter hefeweizen, kristall weizen, alkoholfreier weizen, dunkler weizen [flaschenbier]	0,5l	4.40

bayrischer hof
TRADITIONS-GASTHAUS
★★★

weisswein

müller-thurgau [sonnenufer | winzerverein hagnau | bodensee | deutschland | 12,0% | halbtrocken]	0,25l |1l	5.90 | 23.60
müller-thurgau [sonnenufer | winzerverein hagnau | bodensee | deutschland | 12,5% | trocken]	0,25l |1l	5.90 | 23.60
riesling [bottwartaler winzer | baden-württemberg | deutschland | 11,5% | trocken]	0,25l | 0,75l	5.70 | 17.10
grüner veltliner [leth | niederösterreich | 12,0% | trocken]	0,25l | 1l	5.70 | 22.80

rotling

cuvée [weingärtner cleebronn-güglingen | dreiviertel chatoyant | baden-württemberg | deutschland | 11,5% | feinherb]	0,25l | 0,75l	5.70 | 17.10

bayrischer hof
TRADITIONS-GASTHAUS
★★★

rotweine

trollinger [bottwartaler winzer | baden-württemberg | deutschland | 12,0% | trocken]	0,25l | 0,75l	5.70 | 17.10
trollinger [bottwartaler winzer | baden-württemberg | deutschland | 11,5% | halbtrocken]	0,25l | 0,75l	5.70 | 17.10
merlot [la vis | südtirol trentino | italien | 12,5% | trocken]	0,25l | 1l	5.70 | 22.80
merlot [maitre oliver | languedoc-roussellion | frankreich | 13,5% | trocken]	0,25l | 1l	5.70 | 22.80
zweigelt [weingut leth | wagram | niederösterreich | 12,5% | trocken]	0,25l | 1l	5.70 | 22.80
weinschorle [weißwein | rotwein | zitronenlimonade | wasser]	0,25l	3.80

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

bayrischer hof
TRADITIONS-GASTHAUS
★★★

schnaps

hausschnaps-marille [fein-brennerei prinz]	2cl	3.10
haselnussschnaps [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
★★★

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

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 in den elterlichen Betrieb
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 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.
2022	Erneuerung der Polsterung im vorderen Wirtschaftsteil
2023-2026	Stückweise Modernisierung aller Zimmer im Stammhaus, sowie Erweiterung einiger Zimmer. Aktuell verfügt der Bayrischer Hof über insgesamt 56 Betten.
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.
2025	Neugestaltung der Spielplatzanlage mit Spieltraktor und Niederseilgarten.

