

Unsere Schmankerl der Saison

Winterliches Maronisüppchen

mit Sahnehaube und Chilli-Zimt-Croutons

€ 4.90

300g Rib-Eye-Steak vom Salon Beef

mit Kräuterbutter,

Ofenkartoffel mit Sauerrahm und kleinem Salat

€ 26.90

„Reh-Burger“ vom Reh aus heimischem Revier

Zartes Rehfleisch-Pattie 180g, mit Emmentaler und Preiselbeeren belegt,
im Rustikalbrötchen mit Salat, Zwiebeln und Essiggurken-Chutney,
dazu hausgemachte Kartoffel-Wedges

€ 15.90

Rosa gebratene Rehfilets

auf Waldpilzrahmsoße mit Preiselbeeren,

gebackenen Kartoffelkroketten und kleinem Salat

€ 22.90

Ofenfrischer Spanferkelrollbraten

mit Weißbiersoße,

frischen Eierspätzle und Salat

€ 14,90

Schoko-Brownie mit Mangosorbet

€ 5.90

Vorspeisen

Hausgemachtes, eingelegtes, italienisches Gemüse

mit Mozzarellakugeln, Olivenöl und Balsamicocreme

€ 8.90

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Balsamico und Olivenöl mariniert, gehobeltem Parmesan
und kleinem Salatsträußchen

€ 10.90

Suppen

Hausgemachte Rinderbrühe

mit schwäbischen Brätknödeln und Backerbsen

€ 4.50

Hausgemachte Rinderbrühe

mit hausgemachten Maultaschen und Backerbsen

€ 4.50

„Unterrother Festtagssuppe“

Rinderbrühe mit Maultasche, Brätknödel und Flädle

€ 4.90

Unsere Linde-Klassiker

Schwäbische Käsespätzle

mit Röstzwiebeln und kleinem Salat

€ 10.90

Hausgemachte Maultaschen

mit Speck, Röstzwiebeln und frischem Kartoffelsalat

€ 10.90

Hausgebeizter Sauerbraten vom Allgäuer Rind

mit Preiselbeeren,

mit Blaukraut und Semmelknödeln

€ 15.90

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites und kleinem Salat

€ 12.90

Cordon Bleu nach „Art des Hauses“

Schweineschnitzel mit Schinken und Almkäse gefüllt und paniert,
mit frischem Gemüse und Pommes frites

€ 15.90

Gegrillte Schweinefiletmedaillons

auf Waldpilzrahmsoße,

mit frischen Eierspätzle und kleinem Salat

€ 15.90

Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Rind ca.200g

mit Röstzwiebeln und Käs´spätzle,
dazu kleiner Salat

€ 23.90

„Unterrother Linde-Schmankerle“

kleiner Rostbraten, paniertes Schweineschnitzel und Maultasche,
mit gegrilltem Speck und Röstzwiebeln
dazu Käs´spätzle und kleiner Salat

€ 18.90

Unsere Linde-Burger

„Big Burger“

100% Almo-Fleisch ca. 220g, belegt mit Käse, Tomaten, Zwiebeln, Essiggurke, Speckscheiben, Senf und Ketchup, im rustikalen Burgerbrötchen, mit Pommes frites

€ 11.90

„Allgäuer Bergbauern-Burger“

100% Almo-Fleisch, ca. 180g mit Reiberdatschi, Allgäuer Bergkäse, Essiggurken-Chutney, Zwiebeln, Speckscheiben und Mayonnaise im rustikalen Burgerbrötchen mit Pommes frites

€ 11.90

„Knusper-Truthahn-Burger“

Zartes Truthahnsteak in Cornflakes-Panade gebacken, im Rustikalbrötchen mit Dijonsenf-Creme, Paprikaringen, Zwiebeln, Tomaten mit Pommes frites

€ 11.90

„Veggie-Burger“

Hausgemachter Gemüse-Körner-Bratling im Vollkornbrötchen mit Essiggurken-Chutney, eingelegtem Gemüse, Zwiebeln und Tomate, mit Süßkartoffel-Pommes frites

€ 11.90

Leicht und Lecker

„Mediterrane Salatplatte“

Knackige Blattsalate mariniert mit Balsamicodressing, eingelegtem italienischen Gemüse und Mozzarellakugel	€ 10.90
—> mit gegrilltem Garnelenspieß	€ 14.50
—> mit Rinderlendenstreifen 200g	€ 18.90

„Salat nach Art des Hauses“

Bunte Salatplatte mit Balsamicodressing mariniert, hausgemachten Broccolikroketten und Ziegenkäse	€ 11.90
--	---------

„Fitness-Salat“

Bunte Salatplatte mit Balsamicodressing mariniert, mit gegrillten Putenstreifen, gebratener Ananas und Nüssen	€ 11.90
--	---------

Große Ofenkartoffel

mit Kräuter-Sauerrahm und Salatgarnitur	€ 6.90
—> mit eingelegtem Gemüse	€ 8.90
—> mit gegrilltem Garnelenspieß	€ 10.50

Steinpilz-Ravioli

in Butter geschwenkt, mit Kirschtomaten, Pesto und gehobeltem Parmesan, dazu kleiner Salat	€ 12.90
--	---------

Gebratenes Zanderfilet

Kräuterbutter / Pesto / frischem Gemüse / Butterkartoffeln	€ 17.90
--	---------

Putensteak vom Grill ca. 200g

Kräuterbutter / Guacamole / frischem Gemüse / Pommes frites	€ 15.90
---	---------

Unsere Vesperkarte

„Michl´ s Wurstsalat Spezial“

Wurstsalat mit Preßsackstreifen, Limburger, Tomatenecken,
Zwiebeln, Essiggurke und geschrotetem Pfeffer,
dazu Landbrot

€ 9.90

„Schweizer Wurstsalat“

Wurstsalat mit Emmentaler, Essiggurke und Zwiebeln,
dazu Landbrot

€ 8.90

„Bayrischer Wurstsalat“

Wurstsalat mit Essiggurke und Zwiebeln,
dazu Landbrot

€ 8.00

Saurer Limburger

mit Zwiebeln und Essiggurke,
dazu Landbrot

€ 8.00

Unsere süßen Verführungen

Hausgemachte Panna Cotta

mit Pfirsichsoße, mit frischen Früchten

€ 5.50

„Mohr im Hemd“

Hausgemachter lauwarmer Schokoladen-Nusskuchen
mit Vanilleeis und frischen Früchten

€ 5.90

„Toblerone-Parfait“

mit hausgemachtem Eierlikör und frischen Früchten

€ 6.50

Hausgemachte Apfelküchle im Bierteig

mit Schokoladensoße und Vanilleeis

€ 5.90

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanillesoße

€ 4.50

mit Vanilleeis

€ 4.50

Gemischtes Eis (3Kugeln)

mit geschlagener Sahne

€ 4.-

„Früchte Traum“

3 Kugeln Milcheis, mit Vanillesoße, frischen Früchten und
geschlagener Sahne

€ 5.90

„Vanilla Special“

1 Kugel Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl und Kürbiskernen

€ 2.90



Biere der Schloßbrauerei Autenried

Urtyp Hell vom Faß	5,0% vol	0,3 l	€ 2.70	0,5 l	€ 3.30
Urtyp Dunkel vom Faß	5,4% vol	0,3 l	€ 2.70	0,5 l	€ 3.30
Hefe-Weizen vom Faß	5,3% vol	0,3 l	€ 2.70	0,5 l	€ 3.30
Pilsner vom Faß	5,1% vol	0,3 l	€ 2.70	0,5 l	€ 3.30
Schloßbräu Bernstein Weisse	5,4% vol			0,5 l	€ 3.50
Schloßbräu Kellerbier	5,0% vol			0,5 l	€ 3.50
Dunkles Weizen	5,3% vol			0,5 l	€ 3.30
Ernte Weizen	3,0% vol			0,5 l	€ 3.30
Weizen alkoholfrei				0,5 l	€ 3.30
Helles alkoholfrei				0,5 l	€ 3.30
Leonhardi-Bock	7,5% vol			0,5 l	€ 3.90
Schwarzer Baron - Bockbier	7,5% vol			0,33 l	€ 3.50
Zwickel - naturtrübes Kellerbier	5,0% vol			0,33 l	€ 3.20
Cola-Weizen		0,3 l	€ 2.70	0,5 l	€ 3.30
Radler süß o. sauer		0,3 l	€ 2.70	0,5 l	€ 3.30
Radler Dunkel süß o. sauer		0,3 l	€ 2.70	0,5 l	€ 3.30
Russ - Weizenbier mit Zitronenlimonade		0,3 l	€ 2.70	0,5 l	€ 3.30
Goiß - Dunkles Bier mit Cola und Kirschlikör				0,5 l	€ 4.50

Wasser, Spritzer und Limonaden der Autenrieder Schloßbrauerei

Nawinta Tafelwasser	0,3 l € 2.20	0,5 l € 2.70
Apfel-Schorle	0,3 l € 2.70	0,5 l € 3.20
Zitronenlimonade	0,3 l € 2.50	0,5 l € 3.20
Orange-Cola	0,3 l € 2.50	0,5 l € 3.20
Ceplus	0,3 l € 2.50	0,5 l € 3.20

Apfel-Kirsch-Holunder-Schorle		0,5 l € 3.50
Johannisbeere-Spritzer		0,5 l € 3.50
Zwetschge		0,5 l € 3.50
Wellnes-Apple mit Grünteextrakt		0,5 l € 3.50
Birnen-Holunder-Spritzer		0,5 l € 3.50
Multi Vitamin		0,5 l € 3.50
Grapefruit light		0,5 l € 3.30

Coca-Cola		0,33 l € 2.90
Coca-Cola light	0,33 l	€ 2.90



**Mineralwasser aus der
Schloßgartenquelle
Medium - Still**

Autenrieder

0,5 l € 2.70

Apfelsaft		0,2 l € 2.90
Orangensaft		0,2 l € 2.90
Traubensaft		0,2 l € 2.90



Saftschorlen 0,5 l € 3.90

Grander Wasser

Belebtes Leitungswasser nach Johann Grander		0,5 l € 1.50
		1,0 l € 2.50

Unsere Schaumweine

Il Ugo	„Mionetto“	0,2 l € 4.50
Aperol Spritz		0,2 l € 4.50
Riesling-Sekt	„Schloß Tussa“	0,1 l € 2.70



Unsere Rotweine

2019er Nero d'Avola 13% vol., „Lodé“

Unkomplizierter, moderner, fruchtbetonter, vollmundiger Rotwein,
mit einer blumigen Note von reifen Beeren und Pflaumen
Erzeugerabfüllung Weingut Coddretto

Qualitätswein - Italien, Sizilien, trocken

0,2 l € 5.90 Flasche 0,75 l € 23.50

2017er „Prémier“ 14,5% vol,

Cuveé aus Syrah und Calabrese-Trauben, 2 Jahre im Barriqué-Fass gereift,
kräftiger, ausdrucksstarker, runder Rotwein, feines Aroma von Waldbeeren
und reifen Feigen, mit einer erdigen Note

Erzeugerabfüllung Weingut Coddretto

Qualitätswein - Italien, Sizilien, trocken

0,2 l € 7.90 Flasche 0,75 l € 30.00

2018er Bio-Syrah 13,0 % vol, "Costa del Sole"

Ein Rotwein mit Rückgrat. Fruchtig, würzig und dennoch samt am Gaumen.

Er zergeht mit seinem Wildbeerenaroma regelrecht auf der Zunge.

Der Costa al Sole Syrah ist ein würziger Roter mit phänomenalem Genuss!

Qualitätswein - Italien, Terre Siciliane, trocken

0,2 l € 5.80 Flasche 0,75 l € 23.50

2018er Bio-Dornfelder 13% vol, Weingut Sander DEMETER

Sein fruchtiger Charakter ist eingebunden von feiner Würze, die auch am Gaumen präsent und sehr anregend ist. Er zeigt feine Säure; samtigen, runden Abgang ohne störendes Tannin. Wein mit mittlerem Körper, der Trinkspaß macht.

Qualitätswein - Deutschland, Rheinhessen, trocken

0,2 l € 5.90 Flasche 0,75 l € 23.50

Unsere Weißweine



2019er Grillo 12% vol., „Lodé“

Frisch, würzig, fein, mit einem Hauch von Pfirsich, zarte Säureunterlegung

Erzeugerabfüllung Weingut Coddretto

Qualitätswein - Italien, Sizilien, trocken

0,2 l € 5.90

Flasche 0,75 l € 23.50

2019er Bio-Weißburgunder 12,5% vol, Weingut Sander DEMETER

In der Nase spürt man feine Aromen nach Aprikose und Lindenblüte. Am Gaumen ist er vollmundig und fruchtig. Das elegant-ausgewogene Frucht-Säurespiel macht ihn zu einem Wein für viele Gelegenheiten.

Qualitätswein - Deutschland, Rheinhessen, trocken

0,2 l € 5.80

Flasche 0,75 l € 23.00

2019er Bio-Sauvignon Blanc 13% vol, Weingut Sander DEMETER

Der leuchtend goldene Sauvignon riecht schon total verführerisch. Zuerst zeigt er feine Anklänge von Honig und Lindenblüten. Je länger der Wein im Glas steht, desto mehr kommt seine exotische Frucht, an Ananas und Maracuja erinnernd, durch. Alles was er im Duft verspricht, hält er auch am Gaumen: absolut sauberer und intensiv-fruchtiger Geschmack-an exotische Früchte erinnernd, pikant zu trinken, mit langem Nachhall.

Qualitätswein, Deutschland, Rheinhessen, trocken

0,2 l € 6.50

Flasche 0,75 l € 23.50

Unser Roséwein

2019er Nerello Mascalese Rosato 12,0 % vol, „Lodè“

Helles Rot im Glas. Frisch, saftig und fruchtig. In der Nase und am Gaumen herrliche Aromen von Himbeeren, Johannisbeeren, Pflaumen, auch angenehm würzige Noten. Gute Struktur.

Erzeugerabfüllung Weingut Coddretto

Qualitätswein - Italien, Sizilien, trocken

0,2 l € 5.90

Flasche 0,75 l € 23.50

Unsere Spirituosen

Bayerwald Bärwurz" 40% vol	2 cl	€ 2.80
Doppelt destilliert, dabei entsteht aus der Bärwurzmaische ein sehr mild-würziges und harmonisches Destillat. Dieses wird durch mischen mit Alkohol und reinem Bergquellwasser auf eine Trinkstärke von 40% herabgesetzt.		
"Hexenzauber Blutwurz" 60% vol	2 cl	€ 3.00
Würziger Kräuterlikör, der aus der beliebten Blutwurzel hergestellt und mit ausgesuchten Kräutern verfeinert wird. Sein Alkoholprozentgehalt von 60% hebt diese unverkennbare würzige Zusammensetzung besonders hervor.		
"Bayrischer Dreiklang" 40% vol	2 cl	€ 2.80
Feine klare Spirituose aus Heidelbeeren, Brombeeren und Vogelbeeren. Dunkle Beerenaromatik wird hierbei mit der feinherben Vogelbeere abgerundet.		
"Woid Bua" 40% vol	2 cl	€ 2.80
Feine klare Spirituosen-Spezialität aus Heidelbeeren, Himbeeren, Holunder, Haselnuss und Vogelbeere. Dieser Beerenmix wird von einer leichten mandeligen Haselnussnote abgerundet.		
"Williams Christ Birnenbrand" 40% vol	2 cl	€ 3.50
Rund, saftig und reif, geschliffen mit süsslichem Charme. Leichte Zitrusaromen, reifer Fruchtschmelz und pikante Würze - füllig, schön strukturiert, anhaltend.		
"Obstler" 38% vol	2 cl	€ 2.80
Dieser Obstbrand wird traditionell aus Äpfeln und Birnen hergestellt, dabei steht sein kerniges Obstaroma im Vordergrund.		
Aprikosenbrand 42% vol	2 cl	€ 3.00
Intensiv im Duft, frisch-fruchtig, sehr typisch - reife, doch elegante Steinobstnoten. Am Gaumen weich, cremig und geschmeidigem Fruchtschmelz - mit fruchtiger Lebendigkeit, anhaltend		
"Bayrische Sünd" 17% vol	2 cl	€ 2.70
Cremiger Sahnelikör mit Bärwurz verfeinert. Ob pur, auf Eis oder zum Dessert, er ist immer eine Sünde wert.		
Kirschlikör 25% vol	2 cl	€ 2.70
Leichter fruchtiger Likör aus sonnengereiften süßen Kirschen *****		
„Franky´s Zirbe“ - Zirbenlikör 25% vol	2 cl	€ 3.00
angesetzt aus Zirbenfrüchten aus Wildsammlung aus den Nockbergen		
Jägermeister 40% vol	2 cl	€ 3.50
Grappa Chianti „Villa Mazzolini“ 40% vol	2 cl	€ 3.50
Ramazotti 30%	4 cl	€ 5.50
Whiskey aus unserer kleinen Auswahl	2 cl	€ 5.00 - 8.00

Tasse Kaffee	€ 2.70
Haferl Kaffee	€ 4.00
Cappuccino	€ 3.20
Espresso	€ 2.50
Espresso Macchiato	€ 2.70
Doppelter Espresso	€ 3.80
Espresso-Schokotino	€ 3.20
Latte Macchiato	€ 3.50
Milchkaffee	€ 3.00
Hot Green - Kakao	€ 3.00

Samova Bio-Tee-Spezialitäten

finden Sie in unserer Teekarte

Glas € 2.50

Bio-Fairtrade Valioso Crema-Bohnen

Bio-Fairtrade Confianza Espresso-Bohnen