

VORSPEISEN

Tatar vom hausgebeizten Norweger-Lachs mit kleinem Reiberdatschi und Apfel-Meerrettich	€ 9.90
2 Stück hausgemachte Maultaschen mit geschmalzten Zwiebeln und Salatgarnitur	€ 7.00
Hausgemachtes, eingelegtes, italienisches Gemüse mit Mozzarellakugeln, Olivenöl und Balsamicocreme	€ 8.50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamico und Olivenöl mariniert, gehobeltem Bergkäse und kleinem Salatsträußchen	€ 10.00

SUPPEN

Hausgemachte Rinderbrühe mit schwäbischen Brätknödeln und Backerbsen	€ 3.50
Hausgemachte Rinderbrühe mit hausgemachten Maultaschen und Backerbsen	€ 3.90
„Unterrother Festtagssuppe“ Rinderbrühe mit Maultasche, Brätknödel und Flädle	€ 3.80

UNSERE LINDE-KLASSIKER

Hausgemachte saure Kutteln

mit Speckwürfeln, dazu Bratkartoffeln

€ 8.50

Schwäbische Käsespätzle

mit geschmelzten Zwiebeln und kleinem Salat

€ 8.50

Hausgemachte Maultaschen

mit geschmelzten Zwiebeln und frischem Kartoffelsalat

€ 8.90

Hausgebeizter Sauerbraten vom Allgäuer Rind

mit Preiselbeeren, hausgemachtem Blaukraut und
Serviettenknödeln

€ 12.50

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites und kleinem Salat

€ 9.90

Cordon Bleu nach „Art des Hauses“

Schweineschnitzel mit Speck und Bergkäse gefüllt und
paniert, mit Gemüse und gebackenen Kartoffelspalten

€ 13.50

XL-Currywurst (Rote) normal o. scharff

mit Pommes frites

€ 6.50

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Rind 200g

mit geschmelzten Zwiebeln und Käs'spätzle,
dazu kleiner Salat

€ 19.50

„Unterrother Linde-Schmankerle“

Kleiner Rostbraten, paniertes Schweineschnitzel und
Maultasche, mit gegrilltem Speck und geschmelzten
Zwiebeln dazu Käs'spätzle und kleiner Salat

€ 15.90

UNSERE BURGER UND STEAKS

„Big Burger“

100% Allgäuer Rindfleisch ca. 200g, belegt mit Käse, Tomaten, Zwiebeln, Essiggurke, Speckscheiben, Senf und Ketchup, im rustikalen Burgerbrötchen, mit Pommes frites

€ 10.00

„Allgäuer Bergbauern-Burger“

100% Allgäuer Rindfleisch, ca. 175g mit Reiberdatschi, Allgäuer Bergkäse, Essiggurken-Chutney, Zwiebeln, Speckscheiben und Mayonnaise im rustikalen Burgerbrötchen mit gebackene Kartoffelspalten

€ 10.00

Grillteller

Medaillons von Rind, Schwein, Pute und Lamm, ca. 300g mit gegrilltem Bacon und Würstchen, dazu Kräuterbutter, Speckbohnen und gebackenen Kartoffelspalten

€ 21.90

Rinderlendensteak vom Grill ca. 200g

mit Kräuterbutter und hausgemachter Guacamole (Avocadodip), Speckbohnen und gebackenen Kartoffelspalten

€ 19.90

Lammkoteletts vom Grill ca. 200g

mit Kräuterbutter und hausgemachter Guacamole (Avocadodip), Speckbohnen und Süßkartoffel-Pommes

€ 18.50

Putensteak vom Grill ca. 200g

mit Kräuterbutter und hausgemachter Guacamole (Avocadodip), Speckbohnen und Pommes frites

€ 13.90

Grillsteak vom Schweinerücken „Jäger Art“ ca. 200g

Steak auf Waldpilzsoße, mit frischen Eierspätzle und Salatteller

€ 12.90

LEICHT UND LECKER

„Mediterrane Salatplatte“

Knackige Blattsalate mariniert mit Balsamicodressing, eingelegtem italienischen Gemüse und Mozzarellakugel € 10.50

—> mit gegrilltem Garnelenspieß € 13.50

—> mit gebratenen Rinderlendenstreifen € 15.00

„Salat nach Art des Hauses“

Bunte Salatplatte mit Balsamicodressing mariniert, hausgemachten Broccolikroketten und Ziegenkäse € 11.00

„Fitness-Salat“

Knackige Blattsalate mit Balsamicodressing mariniert, gebratenen Putenstreifen, gebratener Ananas und Nüssen € 10.50

Große Ofenkartoffel

mit Kräuter-Sauerrahm und Salatgarnitur € 6.50

—> mit eingelegtem Gemüse € 8.90

—> mit gegrilltem Garnelenspieß € 10.00

—> mit geräuchertem Lachs € 10.50

„Veggie-Burger“

Hausgemachter Gemüse-Körner-Bratling im Vollkorn-Burgerbrötchen mit Essiggurken-Chutney, eingelegtem Gemüse, Zwiebeln und Tomate, mit Süßkartoffel-Pommes frites € 9.00

Gegrilltes Lachsforellenfilet

mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Kräuter-Sauerrahm und kleinem Salat € 15.90

UNSERE VESPERKARTE

Herzhafter Schinkenteller

mit 3erlei Schinken, Meerrettich, Butter, Essiggurke
und Landbrot

€ 10.00

„Michl's Wurstsalat Spezial“

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

€ 7.90

„Schweizer Wurstsalat“

Wurstsalat mit Emmentaler, Essiggurke und Zwiebeln,
dazu Landbrot

€ 7.50

„Bayrischer Wurstsalat“

Wurstsalat mit Essiggurke und Zwiebeln,
dazu Landbrot

€ 6.80

Saurer Limburger

mit Zwiebeln und Essiggurke,
dazu Landbrot

€ 6.50

Geräuchertes Forellenfilet

mit Meerrettich, Zwiebeln
und Bratkartoffeln

€ 10.00

UNSERE SÜSSEN VERFÜHRUNGEN

„Mohr im Hemd“

Lauwarmer Schokoladen-Nusskuchen mit Kirschragout und Vanilleeis

€ 4.90

Hausgemachtes Toblerone-Parfait

mit Orangenragout und Mandelfächer

€ 5.90

Gebackene Apfelküchle

mit Schokoladensoße und Vanilleeis

€ 5.00

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanillesoße

€ 3.80

mit Vanilleeis

€ 4.30

Gemischtes Eis

mit geschlagener Sahne

€ 3.50

„Schoko-Geheimnis“

3 Kugeln cremiges Schokoladeneis, mit Schokostücken, weißer Schokoladensoße und hausgemachtem Schokoladenlikör, geschlagene Sahne

€ 5.90

„Sanfter Engel“

2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Walnußeis, mit Orangenragout und geschlagener Sahne

€ 5.20

„Vanilla Special“

1 Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

€ 2.20



BIERE DER SCHLOSSBRAUEREI AUTENRIED

Urtyp Hell vom Faß	5,0% vol	0,3 l	€ 2.50	0,5 l	€ 3.00
Urtyp Dunkel vom Faß	5,4% vol	0,3 l	€ 2.50	0,5 l	€ 3.00
Hefe-Weizen vom Faß	5,3% vol	0,3 l	€ 2.50	0,5 l	€ 3.00
Pilsner vom Faß	5,1% vol	0,3 l	€ 2.50	0,5 l	€ 3.00
Schloßbräu Bernstein Weisse	5,4% vol			0,5 l	€ 3.40
Schloßbräu Original	5,3% vol			0,5 l	€ 3.40
Dunkles Weizen	5,3% vol			0,5 l	€ 3.00
Ernte Weizen	3,0% vol			0,5 l	€ 3.00
Weizen alkoholfrei				0,5 l	€ 3.00
Drive alkoholfrei				0,5 l	€ 3.00
Leonhardi-Bock	7,7% vol			0,5 l	€ 3.80
Schwarzer Baron-Bockbier	7,7% vol	0,33 l	€ 3.00		
Zwickel-naturtrübes Kellerbier	5,1% vol	0,33 l	€ 2.70		
Cola-Weizen		0,3 l	€ 2.50	0,5 l	€ 3.00
Radler süß o. sauer		0,3 l	€ 2.50	0,5 l	€ 3.00
Radler Dunkel süß o. sauer		0,3 l	€ 2.50	0,5 l	€ 3.00
Russ - Weizenbier mit Zitronenlimonade		0,3 l	€ 2.50	0,5 l	€ 3.00
Goiß - Dunkles Bier mit Cola und Kirschlikör				0,5 l	€ 4.00



WASSER, SPRITZER UND LIMONADEN DER AUTENRIEDER SCHLOSSBRAUEREI

Nawinta Tafelwasser	0,3 l € 2.00	0,5 l € 2.30
Apfel-Schorle	0,3 l € 2.50	0,5 l € 3.00
Zitronenlimonade	0,3 l € 2.50	0,5 l € 3.00
Orange-Cola	0,3 l € 2.50	0,5 l € 3.00
Topp-Cola	0,3 l € 2.50	0,5 l € 3.00
Ceplus	0,3 l € 2.50	0,5 l € 3.00
Apfel-Kirsch-Holunder-Schorle		0,5 l € 3.20
Johannisbeere-Spritzer		0,5 l € 3.20
Zwetschge		0,5 l € 3.20
Wellnes-Äpfel mit Grünteextrakt		0,5 l € 3.20
Birnen-Holunder-Spritzer		0,5 l € 3.20
Multi Vitamin		0,5 l € 3.00
Grapefruit light		0,5 l € 3.00
Coca-Cola light	0,33 l € 2.50	
 Mineralwasser aus der Autenrieder Schloßgartenquelle		
Medium - Still		0,5 l € 2.50



Apfelsaft	0,2 l € 2.50
Orangensaft	0,2 l € 2.50
Traubensaft	0,2 l € 2.50
Saftschorlen	0,5 l € 3.40

UNSERE SCHAUMWEINE

Il Ugo „Mionetto“	0,2 l	€ 3.80
Il Spritz „Mionetto“	0,2 l	€ 3.80
Sekt „Hausmarke“	0,1 l	€ 2.40

UNSERE ROTWEINE

2015er 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 € 5.00 Flasche 0,75 l € 19.50

2016er 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 € 5.50 Flasche 0,75 l € 21.50

2015er Bio-Nero d' Avola 12,5 % vol, „Costa al Sole“

Tiefdunkler, kräftig-fruchtiger Bio-Rotwein mit würzigen und beerigen Aromen wie Brombeeren. Reife Tannine, viel Harmonie und ein angenehm langer Abgang.

Qualitätswein - Italien, Terre Siciliane, trocken

0,2 l € 5.00 Flasche 0,75 l € 19.50

UNSERE WEISSWEINE

2016er 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 € 5.40 Flasche 0,75 l € 23.00

2016er 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 € 5.80 Flasche 0,75 l € 23.50

2016er Bio-Inzolia 12,5 % vol, „Costa al Sole“

Zarter, fruchtig-frischer Bio-Wein mit Anklängen an weiße Blüten und Birnen sowie typisch nussiger Note. Säurearm, dabei fruchtbetont und lang im Abgang.

Qualitätswein - Italien, Terre Siciliane, trocken

0,2 l € 5.00 Flasche 0,75 l € 19.50

UNSER ROSÉWEIN

2016er Rosato 12,0% vol, „Il Mio“

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.

Qualitätswein, Italien, Apulien, halbtrocken

0,2 l € 4,80

UNSERE SPIRITUOSEN

Bayerwald Bärwurz" 40% vol 2 cl € 2.60

Doppelt destilliert, dabei entsteht aus der Bärwurzmischung 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 € 2.60

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 € 2.60

Feine klare Spirituose aus Heidelbeeren, Brombeeren und Vogelbeeren. Dunkle Beerenaromatik wird hierbei mit der feinherben Vogelbeere abgerundet.

"Woid Bua" 40% vol 2 cl € 2.60

Feine klare Spirituosen-Spezialität aus Heidelbeeren, Himbeeren, Holunder, Haselnuss und Vogelbeere. Dieser Beerenmix wird von einer leichten mandeligen Haselnussnote abgerundet.

"Williams Christ Birnenbrand" 42% vol 2 cl € 2.80

Rund, saftig und reif, geschliffen mit süslichem Charme. Leichte Zitrusaromen, reifer Fruchtschmelz und pikante Würze - füllig, schön strukturiert, anhaltend.

"Obstler" 38% vol 2 cl € 2.60

Dieser Obstbrand wird traditionell aus Äpfeln und Birnen hergestellt, dabei steht sein kerniges Obstaroma im Vordergrund.

Marillenbrand 42% vol 2 cl € 2.80

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 € 2.50

Cremiger Sahnelikör mit Bärwurz verfeinert. Ob pur, auf Eis oder zum Dessert, er ist immer eine Sünde wert.

Kirschlikör 25% vol 2 cl € 2.50

Leichter fruchtiger Likör aus sonnengereiften süßen Kirschen

Jägermeister 40% vol 2 cl € 2.60

Grappa 40% vol 2 cl € 2.80

Whiskey aus unserer kleinen Auswahl 2 cl € 5.00

KAFFEESPEZIALITÄTEN



Tasse Kaffee	€ 2.20
Haferl Kaffee	€ 3.80
Cappuccino	€ 2.80
Espresso	€ 2.00
Doppelter Espresso	€ 3.60
Espresso-Schokotino	€ 3.20
Latte Macchiato	€ 3.20
Milchkaffee	€ 3.00
Hot Green - Kakao	€ 3.00

Samova Bio-Tee-Spezialitäten

finden Sie in unserer Teekarte	Glas	€ 2.20
--------------------------------	------	--------