



**Liebe Gäste,**

**herzlich Willkommen im Hotel Pfeiffermühle.**

**Wir, das sind die Familien Kleemann und Schneider mit Mitarbeitern, wünschen Ihnen angenehme Stunden in unserem Haus.**

**Das Hotel „Pfeiffermühle“ ist ein Familienbetrieb, den wir in zweiter Generation seit 1964 führen. Unser Haus wird von einer eigenen Berg-Quelle mit kristallklarem Wasser versorgt. Wir versuchen unseren Betrieb bestmöglich umweltverträglich und energiesparend zu führen und wurden dafür bereits mehrmals von den Bayerischen Staatsministern für Umweltfragen, Wirtschaft und Verkehr sowie der Industrie und Handelskammer für Schwaben und Augsburg ausgezeichnet.**

**In unserer Speisekarte haben wir für Sie bekannte Allgäuer Spezialitäten, klassische Gerichte der gut bürgerlichen Küche, leichte Gerichte der mediterranen Küche sowie eine reiche Auswahl an Speisen für Kinder zusammengestellt.**

**Soweit möglich, verwenden wir hochwertige Lebensmittel aus der Region. Unsere Eier sind von Hühnern aus Bodenhaltung und unser Bier wird gebraut von einem kleinen traditionellen Familien-Unternehmen.**

**Wir bitten um Ihre Anregungen, so dass wir Ihren Wünschen gerecht werden können.**

**Guten Appetit und wohl bekomm's!**





## Spezialitäten des Hauses

### **Fleischfondue**

*ab 2 Personen*

*pro Person 200g Schweinefilet und Rinderhüfte,  
verschiedene pikante Saucen, großer Salatteller, Toast  
pro Person € 15,80*

### **Schweinefilet im Bierteigmantel**

*mit Tomatensauce und gemischtem Salat*

*€ 13,60*

### **Schnitzel „Mailänder Art“**

*überbacken mit Ei und Parmesan*

*mit Spagetti, Tomatensauce und  
gemischtem Salat*

*€ 12,70*

### **Maultaschen**

*mit Tomaten und Käse überbacken,  
Röstzwiebeln, Sauce und gemischtem Salat*

*€ 6,90*

### **Allgäuer Kässpätzlen**

*mit grünem Salat*

*€ 8,20*

*und danach:*

**Kaiserschmarren** *mit Apfelmus*

*€ 6,90*

**Marillenknödel** *auf roter Grütze*

*€ 5,10*

**Apfelküchle** *mit Zimtzucker*

*€ 5,10*

**Bitte beachten Sie auch unser Tagesangebot**





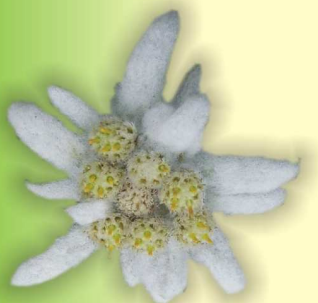
## Suppen:

<b>Tagessuppe</b>	€ 2,40
<b>Rinderkraftbrühe</b>	€ 2,40
<b>Nudelsuppe</b>	€ 2,90
<b>Hühnerbrühe <i>mit Fleischeinlage</i></b>	€ 3,10
<b>Rinderkraftbrühe <i>mit Ei</i></b>	€ 2,90
<b>Hausgemachte Flädlesuppe</b>	€ 3,40
<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b>	€ 4,-

## Kleine Gerichte:

<b>Strammer Max<sup>5</sup></b>	€ 6,80
<b>Linseneintopf</b> <i>mit Rauchfleisch und Würstchen<sup>1, 2, 3</sup></i>	€ 6,80
<b>Erbseneintopf</b> <i>mit Rauchfleisch und Würstchen<sup>1, 2, 3</sup></i>	€ 6,80
<b>Fleischkäse<sup>2, 3</sup></b> <i>mit Brot, Zwiebeln und Salat</i>	€ 7,10
<b>Paar Wienerle<sup>1,2,3</sup> mit Brot</b>	€ 3,20

**Verschiedene Gerichte servieren wir auch  
als Senioren- und Kindergerichte abzüglich € 2,-.  
Bitte haben Sie Verständnis, wenn wir für  
Beilagenänderungen € -,50 berechnen**





## Eierspeisen:

<b>3 Rühr- oder Spiegeleier mit Brot</b>	€ 3,50
<b>Omelette Confiture</b>	€ 4,50
<b>Omelette Natur mit Salatteller</b>	€ 6,-
<b>Omelette mit Pilzen<sup>2, 6</sup></b>	€ 6,50
<b>Omelette mit Käse</b>	€ 6,50
<b>Omelette mit Gemüse</b>	€ 6,50
<b>Omelette mit Spargel</b>	€ 6,50

## Geflügel: (Zubereitungszeit ca. 30 Minuten)


<b>½ frittiertes Hähnchen mit Brot</b>	€ 6,50
<b>½ frittiertes Hähnchen mit Pommes frites und Salat</b>	€ 9,10

## Fisch:

<b>Tintenfischringe mit Pommes frites und Salat</b>	€ 7,-
<b>Frisch geräucherte Forelle mit Kartoffeln, Sahnemeerrettich und gemischtem Salat</b>	€ 12,20

## Gulasch:

<b>Gulasch „Ungarische Art“ mit hausgemachten Spätzle und Salat</b>	€ 8,60
<b>Gulasch „Jäger Art“ mit Pilzen<sup>2, 6</sup>, Kartoffeln und Salat</b>	€ 9,-





## Mediterrane Küche:

<b>Mozzarella auf Tomatenscheiben</b> <i>mit Basilikum und Aceto Balsamico</i>	€ 6,20
<b>Griechischer Bauernsalat</b> <i>mit Fetakäse, Gurken, Tomaten, Oliven und Zwiebelringen</i>	€ 5,50
<b>Bandnudeln mit Pfannengemüse</b> <i>(vegetarisch)</i>	€ 6,20
<b>Reis mit Pfannengemüse</b> <i>(vegetarisch)</i>	€ 6,20
<b>Spagetti mit Tomatensauce</b> <i>(vegetarisch)</i>	€ 6,20
<b>Basilikumspagetti</b> <i>(vegetarisch)</i>	€ 6,20
<b>Lasagne mit Gemüse</b> <i>(vegetarisch)</i>	€ 8,-
<b>Lasagne mit Hackfleisch</b>	€ 8,-
<b>Spagetti Bolognese</b>	€ 6,20
<b>Portion Knoblauchbaguette</b>	€ 1,50
<b>Portion Oliven</b>	€ 1,50

## Pizzas:

<b>1. Pizza Salami</b> <i>Tomaten, Käse, Salami<sup>5</sup> und Champignons<sup>2, 6</sup></i>	€ 5,80
<b>2. Pizza Carbonara</b> <i>Tomaten, Käse, Schinken<sup>5</sup>, Champignons<sup>2, 6</sup></i>	€ 5,80
<b>3. Pizza San Martino</b> <i>Tomaten, Käse, Schinken<sup>5</sup>, Salami<sup>5</sup>, Champignons<sup>2, 6</sup>, Paprika</i>	€ 6,30
<b>4. Pizza Speciale</b> <i>Tomaten, Käse, Schinken<sup>5</sup>, Champignons<sup>2, 6</sup>, Oliven, Paprika</i>	€ 6,30
<b>5. Pizza Vegetariana</b> <i>Tomaten, Käse, Champignons<sup>2, 6</sup>, Oliven und Gemüse je nach Saison</i>	€ 6,30
<b>6. Pizza Italiana</b> <i>Tomaten, Käse, Mozzarella, Spinat</i>	€ 6,30





**Bitte stellen Sie sich das Hauptgericht mit den Beilagen Ihrer Wahl zusammen**

**Vom Schwein:**

<b>Rahmschnitzel</b>	€ 6,-
<b>Jägerschnitzel<sup>2, 6</sup></b>	€ 7,-
<b>Paniertes Schnitzel</b>	€ 7,-
<b>Schweinefilet „Försterin“<sup>2, 6</sup></b>	€ 8,60
<b>Spareribs mit Barbecue-Sauce</b>	€ 7,-

**Vom Rind:**

<b>Zwiebelrostbraten</b>	€ 8,70
<b>Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter</b>	€ 9,70
<b>Pfeffersteak von der Rinderhüfte</b>	€ 9,70

**Geflügel:**

<b>Hähnchen „Cordon Bleu“</b> <i>gefüllt mit Käse und Putenschinken</i>	€ 7,70
<b>Putensteak natur</b>	€ 7,-



**Verschiedene Gerichte servieren wir auch als Senioren- und Kindergerichte abzgl. € 2,-.**



### Beilagen:

<b>Bratkartoffeln</b>	€ 3,10
<b>Kartoffeln</b>	€ 2,60
<b>Hausgemachte Spätzle</b>	€ 2,60
<b>Pommes frites</b>	€ 2,60
<b>Kroketten</b>	€ 2,60
<b>Röstinchen</b>	€ 2,60
<b>Spagetti</b>	€ 2,60
<b>Reis</b>	€ 2,60

### Gemüse:

<b>Spargel</b>	€ 3,10
<b>Erbsen und Karotten</b>	€ 3,10
<b>Bohnen</b>	€ 3,10
<b>Mediterranes Pfannengemüse</b>	€ 3,10
<b>Pilze<sup>2,6</sup></b>	€ 3,10

### Salat:

<b>Kleiner Beilagensalat</b>	€ 3,-
<b>Großer Beilagensalat</b>	€ 4,-
<b>Großer Salatteller mit Ei und Spargel</b>	€ 7,-
<b>Großer Salatteller mit Thunfisch, <i>Zwiebelringen und Ei</i></b>	€ 7,50
<b>Großer Salatteller mit Schinken<sup>5</sup>, Käse und Ei</b>	€ 7,50
<b>Griechischer Bauernsalat <i>mit Fetakäse, Gurken, Tomaten, Oliven &amp; Zwiebelringen</i></b>	€ 5,50
<b>Mozzarella auf Tomatenscheiben <i>mit Basilikum und Aceto Balsamico</i></b>	€ 6,20



**Bitte haben Sie Verständnis, wenn wir für  
Beilagenänderungen € -,50 berechnen**

**– Guten Appetit –**



## Brotzeitkarte:

<b>Wurstbrot, Speckbrot, Salamibrot oder Käsebrot</b>	€ 4,60
<b>Schinkenbrot<sup>5</sup> roh oder gekocht</b>	€ 5,10
<b>Hausmacher Preßwurst<sup>1</sup> sauer mit Zwiebeln und Brot</b>	€ 6,10
<b>Hausmacher Platte mit Blutwurst<sup>1</sup>, Leberwurst<sup>1</sup>, Presswurst<sup>1</sup> und Brot</b>	€ 8,20
<b>Wurstsalat nach Art des Hauses</b>	€ 5,80
<b>Allgäuer Wurstsalat nach Art des Hauses</b>	€ 6,30
<b>Schinkenröllchen<sup>5</sup> „Princess“ gefüllt mit Spargel, Salatgarnitur und Toast</b>	€ 7,20
<b>Schinkenplatte<sup>5</sup> mit Butter und Brot</b>	€ 8,20
<b>Schinken<sup>5</sup> - Käseplatte mit Butter und Brot</b>	€ 8,20
<b>Schwarzwälder Schinken<sup>5</sup> und Allgäuer Emmentaler mit Butter und Brot</b>	€ 8,20
<b>Gemischte Käseplatte mit Butter und Brot</b>	€ 8,20
<b>Portion Allgäuer Emmentaler mit Butter und Brot</b>	€ 8,20
<i>Scheibe Brot</i>	€ -,30
<i>Portion Butter</i>	€ -,50

## Nachspeisen:

<b>Kaiserschmarren mit Apfelmus</b>	€ 6,90
<b>3 Reibekuchen mit Apfelmus</b>	€ 4,30
<b>Apfelküchle mit Zimtzucker</b>	€ 5,10
<b>Marillenknödel auf roter Grütze</b>	€ 5,10

**Bitte beachten Sie auch unsere Kuchen- und Eiskarte**



### Zusatzstoffe:

1 Konservierungsstoff, 2 Antioxidationsmittel, 3 Geschmacksverstärker, 4 Farbstoff, 5 Nitritpökelsalz,  
6 Ascorbinsäure



## Getränkekarte

### Bierspezialitäten der Engelbräu, Rettenberg:


<b>Grüntengold Export</b>	0,5 l	€ 2,60
<b>Grüntengold Export <i>klein</i></b>	0,25 l	€ 1,80
<b>Urtyp Dunkel</b>	0,5 l	€ 2,60
<b>Wertacher Marktbier</b>	0,5 l	€ 2,60
<b>Hefeweizen <i>hell</i></b>	0,5 l	€ 2,90
<b>Hefeweizen <i>dunkel</i></b>	0,5 l	€ 2,90
<b>Hefeweizen <i>leicht</i></b>	0,5 l	€ 2,90
<b>Hefeweizen <i>alkoholfrei</i></b>	0,5 l	€ 2,90
<b>Pils <i>vom Fass</i></b>	0,3 l	€ 2,40
<b>Radler</b>	0,5 l	€ 2,60
<b>Radler <i>klein</i></b>	0,25 l	€ 1,80
<b>Clausthaler <i>alkoholfrei</i></b>	0,5 l	€ 2,60

### Alkoholfreie Getränke:

<b>Apfelschorle <i>groß</i></b>	0,5 l	€ 2,60
<b>Apfelschorle <i>klein</i></b>	0,25 l	€ 1,60
<b>Coca Cola<sup>2,4,7</sup>, Orangen-, Zitronenlimo, Cola-Mix</b>	0,2 l	€ 1,60
<b>Coca Cola<sup>2,4,7</sup>, Orangen-, Zitronenlimo, Cola-Mix</b>	0,5 l	€ 2,60
<b>Tafelwasser <i>klein</i></b>	0,33 l	€ 1,50
<b>Tafelwasser</b>	0,5 l	€ 2,-
<b>Karamalz</b>	0,33 l	€ 2,-
<b>Apfelsaft, Orangensaft</b>	0,2 l	€ 1,60
<b>Johannisbeernektar</b>	0,2 l	€ 2,-
<b>Almdudler</b>	0,35 l	€ 2,-

### Spirituosen: 2 cl

<b>Obstler</b>	38%	€ 2,-
<b>Williams <i>mit Birne</i></b>	38%	€ 2,40
<b>Marille</b>	35%	€ 2,10
<b>Weinbrand</b>	36%	€ 2,10
<b>Whisky</b>	40%	€ 2,30
<b>Kirschwasser</b>	40%	€ 2,-
<b>Enzian</b>	38%	€ 2,10
<b>Jägermeister</b>	35%	€ 2,-
<b>Fernet Branca</b>	40%	€ 2,30
<b>Ramazotti</b>	30%	€ 2,30
<b>Ratzeputz</b>	58%	€ 2,60





### Liköre:

<b>Baileys</b>	17%	€ 2,10
<b>Eierlikör</b>	20%	€ 2,-
<b>Kirschlikör</b>	20%	€ 2,-
<b>Marille</b>	25%	€ 2,30

### Aperitifs:

<b>Vermuth weiß oder rot</b>	5 cl	€ 2,30
<b>Pernod mit Eis und Soda</b>	2 cl	€ 2,80
<b>Campari<sup>4</sup> Soda oder Orange</b>		€ 4,-

### Sekt:

<b>Hausmarke</b>	0,75 l	€ 13,-
<b>Henkell trocken</b>	0,75 l	€ 18,-
<b>Piccolo</b>	0,2 l	€ 4,60
<b>Schlumberger</b>	0,75 l	€ 29,-

### Warme Getränke:

<b>Tasse Kaffee oder koffeinfreier Kaffee</b>	€ 1,60
<b>Kännchen Kaffee oder koffeinfreier Kaffee</b>	€ 3,20
<b>Cappuccino</b>	€ 2,10
<b>Espresso</b>	€ 1,60
<b>Heiße Schokolade</b>	€ 2,10
<b>Glas Tee mit Zitrone oder Milch</b>	€ 1,60
<b>Glas heiße Zitrone</b>	€ 2,10
<b>Glühwein</b>	€ 3,-
<b>Tee mit Rum</b>	€ 3,30
<b>Jagertee</b>	€ 3,30
<b>Irish Coffee</b>	€ 4,-





## Weißweine offen:

### **Albiger Hundskopf**

*Silvaner und Müller Thurgau, trocken*

0,25 l € 3,-  
Rheinhessen

### **Albiger Hundskopf**

*Silvaner und Müller Thurgau, halbtrocken*

0,25 l € 3,-  
Rheinhessen

### **Albiger Hundskopf**

*Silvaner und Müller Thurgau, lieblich*

0,25 l € 3,-  
Rheinhessen

### **Stettener Heuchelberg**

*Riesling, trocken*

0,25 l € 3,50  
Württemberg

## Flaschenweine weiß:

### **Pinot Grigio, Albiger Hundskopf**

*Grauburgunder, trocken*

0,75 l € 11,-  
Rheinhessen

### **Rivaner, Albiger Schloss Hammerstein**

*Müller Thurgau, trocken*

0,75 l € 11,-  
Rheinhessen

### **Huxelrebe, Albig**

*Spätlese, mild*

0,75 l € 12,-  
Rheinhessen





## **Rot-/Roséweine offen:**

**Spätburgunder Weißherbst Rosé**  
*Qualitätswein, mild*

0,25 l € 3,50  
Baden

**Haberschlachter Heuchelberg**  
*Trollinger, trocken*

0,25 l € 3,50  
Württemberg

**Munzinger Attliafelsen**  
*Spätburgunder, trocken*

0,25 l € 3,50  
Baden

**Albiger Hundskopf**  
*Dornfelder, trocken oder lieblich*

0,25 l € 3,50  
Rheinessen

## **Flaschenweine rot:**

**Primicia**  
*Rioja*

0,75 l € 12,-  
Spanien

**Alde Gott**  
*Spätburgunder*

0,75 l € 14,-  
Baden

**Wildcard**  
*Cabernet Merlot*

0,75 l € 16,-  
Australien

## **Zusatzstoffe:**

2 Antioxidationsmittel, 4 Farbstoff, 7 koffeinhaltig

