

ViOS



Bar & Bistro

APERITIF

Aperol Spritz	0,2 l	7,5
Campari Orange	0,2 l	6,8
Lillet Wild Berry	0,2 l	7,2
Hugo	0,2 l	7,2
Martini Fiero Tonic	0,2 l	7,2
Crodino Spritz	0,2 l	7,2
Virgin Crodino Spritz (alkoholfrei)	0,2 l	6,2
Prosecco	0,1 l 0,75 l	4,4 27

SIGNATURE COCKTAILS

Alpenglühén (Schroll Himbeere-Heidelbeere, Wodka, Zitrone, Rosmarin, Soda)	0,2 l	9,5
Schwangau Mule (Hausgemachter Heu-Gin, Ginger Beer, Limette, Gurke)	0,2 l	8,9
Espresso Martini (Kalua, Espresso, Wodka, Zuckerlikör)	0,2 l	9,5
Bergkräuter Smash (alkoholfrei) (Alpenkräutersirup, Limette, Kräuter, Soda)	0,2 l	6,2
Gin Basil Smash (Gin, Basilikum, Zuckerlikör)	0,2 l	9,5
Negroni (Gin, roter Vermouth, Campari)	0,2 l	9,5

KUKKI-COCKTAIL

(in der Flasche eiskalt serviert)

Caipirinha (14,1%)	0,2 l	6,9
Mojito (14,1%)	0,2 l	6,9
Sex on the Beach (14,1%)	0,2 l	6,9
Pink Grapefruit (8,0%)	0,2 l	6,9
Wild Passion Fruit (8,0%)	0,2 l	6,9

LONGDRINKS

Lech Life Gin mit passendem Desert Tonic	0,2 l	8,9
Cuba Libre	0,2 l	8,5
Wodka Soda Zitrone	0,2 l	8,2

DESTILLATE & SPIRITUOSEN

Zacapa	2cl	6
Diplomatico	2cl	6
Talisker	2cl	8
Slyrs Single Malt	2cl	8
Helmerhof's Hausschnaps Himbeer-Heidelbeere von der Brennerei Schroll	2cl	3,5
Edelbrandauswahl	2cl	3,5
Freihof's Marillenschnaps oder Williamsbirne mit Frucht	2cl	3,9
Haselnussschnaps von der Brennerei Schroll	2cl	3,9

BIERE & REGIONALES

Augustiner Lager Hell (vom Fass)	0,25 l 0,5 l	3,7 4,7
Erdinger Urweisse	0,5l	4,8
Augustiner Hell Alkoholfrei	0,5 l	4,8
Erdinger Weißbier Alkoholfrei	0,5 l	4,8
Radler	0,5 l	4,5
Zitronen-Weizen	0,5 l	4,7
Cola-Weizen	0,5 l	4,8
Augustiner Sonderbier	0,25 l 0,5 l	3,7 4,9

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



Allgäuer Alpenwasser s'mittlere	0,5l	4,5
Schwangauer Bergwasser g'spritzt	0,5l	3,2
Schwangauer Bergwasser natur	0,5l	2,9
Original Coca-Cola Zero	0,33l	4,4
Zitronen-Limonade	0,2 l 0,4 l	2,8 4,1
Holunderschorle	0,2 l 0,4 l	2,8 4,1
Allgäuer Schbruddel Orange	0,5 l	4,5
Allgäuer Schbedzi	0,5 l	4,6
Allgäuer Schorle Apfel naturrüb	0,5 l	4,3
Allgäuer Schbord Blutorange	0,5l	4,6
Allgäuer Schbriz Johannisbeere	0,5l	4,6
Hausgemachte Zenzero Limonade (Ingwer-Limette Ingwer-Grapefruit)	0,4 l	5,1





ALLGÄUER BURGKAFFEE IN VERSCHIEDENEN VARIATIONEN



Tasse Allgäuer Burgkaffee (alternativ: entkoffeiniert)	3,4
Haferl Allgäuer Burgkaffee	4,5
Kännchen Allgäuer Burgkaffee	5,1
Milchkaffee	3,9
Latte Macchiato	3,9
Cappuccino	3,9
Espresso	2,8
Espresso Macchiato	3,1
Heiße Schokolade	3,5
Haferl Milch	2,5

Wir bieten folgende Milchalternativen:
Mandel-, Hafer- oder laktosefreie Milch



BIOTEAQUE – TEESPEZIALITÄTEN AN UNSERER TEESTATION



Schwarza Franzi – Bio Asam Schwarztee	3,5
Schwarza Peter – Bio Ceylon Schwarztee	3,5
Schneidiger Hans – Bio Orange-Cranberry Grüntee	3,5
Himmliche Helena – Bio Kräutermischung mit Mariendistelsamen	3,5
Guada Luggi – Bio Bergkräutertee	3,5
Gfeida Maxi – Bio Heimatmischung Kräutertee	3,5
Schneeflockerl – Bio Orangen-Zimt Früchtetee	3,5
Scheene Leni – Bio Waldfrucht-Himbeer Früchtetee	3,5
Wuida Wasti – Bio Erdbeer-Pfeffer Rooibostee	3,5



BISTRO SNACKS, KLASSIKER UND KLEINE GERICHTE

14.00 – 17.00 Uhr (Restaurant schließt um 18.00 Uhr)

VORAB, ZWISCHENDURCH ODER ZU DEINEM BUFFETSALAT

Consommé vom Rind mit

Kräuterdinkelflädle	5,5
Leberknödel	6,5
Brätknödel	6,5



Wechselnde Tagessuppe am Buffet

6

Hausgemachte Gulaschsuppe | Brotkorb

7

Trüffel-Parmesan-Fries mit Sour Cream

8

5 Stk. Garnele in Zitronen-Chilibutter

16,8

Wurzelbrot | Cherrytomaten

Burrata

14,5

Karamellierter Weinbergs-Pfirsich | Rucola | alter Balsamico

Klassisches Beef Tartar

17

Zwiebeln | Kapern | Sardellen | Essiggurken | Parmesanchip | Aioli | geröstetes Weißbrot | Butter | Bio – Wachtelspieglei

Räucherlachs Tartar

13

Wurzelbrot | Sauerrahm | Zitrone | Honig-Senf

Bergbauern-Brotzeit

15

Käse | Wurst | Senf | Essiggurke | Bauernbrot | Butter
für 2 Personen

27,5

Saurer Käs

12

Romadur | Essiggurke | Rote Zwiebel | Essig-Öl | Bauernbrot

Gegrillter Caesar Salad „Helmer's Style“

14

Gegrillte Salatherzen | Thunfischcreme | Kapern Aioli | Parmesan | Kichererbsencrunch | Limettenvinaigrette | gegrillte Brotecken

Wiener Backhendl (auch zum Buffetsalat)
Riesengarnele pro Stück

5

2,5



Inklusivleistungen für unsere Hotelgäste

WARM & DEFTIG

Spaghetti Bolognese Basilikum Parmesan	15
Spaghetti Aglio e Olio Rucola Knoblauch Parmesan Olivenöl mit Garnelen	14,5 22,5
Reisbandnudeln Teriyaki Pfanne allerlei Gemüse Edamame Erdnüsse	17
Käsespätzle „Helmerhof Style“ Butterzwiebeln Schnittlauch	16,5
Gegrilltes Zanderfilet Rote Beete Gnocchi Beurre Blanc wilder Brokkoli	24,9
Wiener Backhendl steirischer Kartoffelsalat Preiselbeeren	19,9
Allgäuer Käseschnitzel vom Almschwein Kartoffelrösti Roher Schinken Emmentaler	19,5
Wiener Schnitzel vom Milchkalb Pommes Frites oder Bratkartoffeln Preiselbeeren	27,9
Gulasch vom hofeigenen Bullen Dinkelbutterspätzle Buttergemüse	21,5
Smash Chili Cheese Burger Kartoffelbun 3 x 80g Smashed Rinderpatty Cheddar Jalapeño Essiggurken Zwiebeln Tomaten Bacon Butterzwiebeln Amazing Fries	20

Geschmorte Backen von der Färse 24,5
Kartoffelpüree | wilder Brokkoli | Jus

Zwiebelrostbraten 190g 29,8
Dinkelkäsespätzle | Zwiebeljus | wilder Brokkoli

Rumpsteak 210g 32
Ladysteak 170g 28

Kräuterbutter | Beilage nach Wahl

Beilagen 5,5
Pommes Frites | Amazing Fries | Bratkartoffeln | Dinkelspätzle |
Käsespätzle | Rote Beete Gnocchi

Wilder Brokkoli 6

SÜß & FEIN

Karamellierter Kaiserschmarren 13,5
Apfelmus | Puderzucker
als Dessertportion 10,2

Apfelküchle 7
Vanilleeis | Sahne

Schokoladen Soufflé 10
Flüssiger Kern | Vanilleeis

Hausgemachte Sorbets (frag' unser Servicepersonal) pro Kugel 3,2