Inhaltsverzeichnis

Seite 1	inhaltsverzeichnis
Seite 2	vorwort
Seite 3	vorspeisen & Desserts
Seite 4	klassiker
Seite 5	herbstliches & freestyle
Seite 6	kinderkarte
Seite 7	brotzeiten
Seite 8	aperitif & longdrinks
Seite 9	schäffler biere
Seite 10	offene weine
Seite 11	flaschenweine
Seite 12	alkoholfreie getränke
Seite 13	brände, gin´s & Digestif
Seite 14	kaffee & teespezialitäten
Seite 15	„kellerschätze“
Seite 16	allergene
Seite 17	**Ende**

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, Sie in der Alten Säge begrüssen zu dürfen.
Zusammen mit unserem Team möchten wir Ihnen eine angenehme Zeit in unserem Landgasthof bereiten, mit einer bodenständigen, regionalen Küche, die mit frischen Produkten und frei von fremden Inhaltsstoffen von uns zeitgemäss interpretiert wird.
Geniessen Sie, schmecken Sie und lassen Sie die Seele baumeln.

In Zukunft möchten wir noch enger mit den hiesigen und ansässigen Lebensmittelerzeugern zusammenarbeiten, um eine noch bessere Qualität bieten zu können.
Uns ist sehr daran gelegen, dass unsere Zutaten möglichst häufig aus der Region stammen und keine Weltreisenden sind.

Lassen Sie sich nun auf eine kulinarische Reise durch unser wunderschönes Allgäu und das nahegelegene Schwabenland mitnehmen. Denn wie bereits Johann Wolfgang von Goethe wusste:
„Kein Genuss ist vorrübergehend, denn der Eindruck den er hinterlässt, ist bleibend!!“

In diesem Sinne hoffen wir auch bei Ihnen einen bleibenden Eindruck zu hinterlassen und wünschen Ihnen einen guten Appetit, sowie einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.
Michael Schlottmann & das Säge Team

Vorspeisen:

Kleiner Beilagensalat	5,90 €
Bunt gemischter Marktsalat mit Croutons	7,50 €
Tartar vom Allgäuer Weiderind mit Wachtelei und gepickelten Waldpilzen	14,90 €
ofenkürbis in dattelvinaigrette mit frischkäse und hausgeräuchertem schinken	13,90

Suppen

Rinderbouillon mit leber,- oder brätknödeln	6,50 €
Kürbiscremesuppe mit kernöl und crostini	7,90 €

Zwischengerichte

Ravioli mit Büffelparmesan gefüllt auf fruchtiger Ratatouille	15,90 €/18.90 €
kartoffel-kürbisnocken mit ofenkürbis, walnüssen und Wiggensbacher Käse	15,90 €/18,90€

Desserts

Lauwarmer Cheesecake mit Sauerrahmeis und zwetschgenkompott	8,90 €
himbeer-schokoladenschnitte mit himbeersorbet	8,90 €
Dessertvariation „alte säge“	9,90 €

Unsere Klassiker:

Saftiges Schweinefilet in Rahmsauce mit Kässpätzle,
hausgemachter Maultasche und buntem Salat 21,50 €

In Butterschmalz gebratenes Schnitzel „Wiener Art“
vom Landschwein mit Kartoffel-Gurkensalat 18,90 €

Rostbraten vom Allgäuer Rind in Rotweinjus
mit kross gebackenen Zwiebeln und Kässpätzle 29,90 €

Gebratenes Lachsforellenfilet mit krossem
Kartoffelrösti und Rahmkohlrabi 21,90 €

Mürbe geschmorte Ochsenbacke in Lorbeerjus
an Kartoffelpüree und Marktgemüse 25,90 €

herbstliche gemüsevariation an fregola sarda
und fruchtigem tomatensugo 19,90 €

Freestyle Menü´s Nur Tischweise bestellbar!! Ab 2 Personen

Freestyle menü 4 gang	53,00 €
Freestyle menü 5 gang	68,00 €
Freestyle menü 7 gang	85,00 €

Lassen Sie sich einmal von uns komplett überraschen!!
Sie nennen uns lediglich die Zutaten, die Sie nicht mögen und wir zaubern Ihnen ein leckeres Freestyle Menü....

Unser service serviert ihnen sehr gerne eine passende weinbegleitung zum menü. 0,1 l 5,00 €

„HERBSTLICHES“

Pana cotta von der erbse mit gepickelten pfifferlingen und erdnuss	13,90 €
auf der haut gebratenes Zanderfilet an fruchtigem kürbisrisotto und gebranntem lauchgemüse	29,90 €
Rahmpilze mit frischen Kräutern und Serviettenknödel	18,90 €
Zweierlei vom heimischen reh mit Pfifferlingen an wildem Brokkoli und Butterspätzle	28,90 €
rumpsteak vom allgäuer rind (300 g) mit pommes, kräuterbutter und buntem salatteller	35,90 €

Kinderkarte

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre.....
Wir bitten um Verständnis,
dass diese Speisen AUSSCHLIESSLICH für die Kinder gedacht sind. Für die Erwachsenen mit kleinem Hunger bieten wir gerne kleine Portionen aus unserer Speisekarte an.

Kleiner bunter Marktsalat	6,90 €
Brätknödelsuppe	5,90 €
Spätzle mit Sauce	4,50 €
Portion Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise (auch für Grosse)	4,80 €

Bunter Salat mit gebratenem Hühnchen	9,80 €
Pasta in Tomatensauce mit Parmesan	7,50 €
Kässpätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat	8,50 €
Kleines Fischfilet mit Gemüse und Kartoffel	8,50 €
Kleines Schnitzel"Wiener Art" mit Pommes frites	9,00 €
Rahmgeschnetzeltes mit Spätzle	8,50 €
Butterpfannekuchen mit Nutella oder Zitrone+Zucker oder Marmelade	5,50 €

Brotzeiten ab 17.30 Uhr

Allgäuer Wurstsalat mit richtig viel Zwiebeln und Landbrot 1,5	9,90 €
Allgäuer Wurstsalat mit richtig viel Zwiebeln, Emmentaler und Landbrot 1,5	10,90 €
2 leberknödel mit sauerkraut und püreé	11,90 €
Allgäuer Kässpatzen mit Röstzwiebeln und Blattsalat	14,90 €
1 Paar Kalbsbratwürste in kräftiger Bratenjus mit Kartoffelsalat	11,90 €

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Aperitif

Sekt "alte Säge"	0,1 l	3,90 €
Sekt "alte Säge"mit Likör	0,1 l	4,90 €
Winzersekt vom pinot noir, handgerüttelt,		
Berthold Clauss, Baden-Bodensee	0,75 l	24,00 €
Flasche Sekt „Alte Säge“	0,75 l	21,00 €
„HUGO“ Holder, Minze, Limette, Sekt	0,2 l	6,90 €
„APEROL SPRIZZ“ Sekt, Aperol, Soda	0,2 l	6,90 €
„RHABARBER SPRIZZ“ Lillet, Rhabarber,Sekt	0,2 l	6,90 €
„Wunderfizz“ Wermuth,Gin,Tonic, Pils	0,2 l	6,90 €
Martini „Bianco“	5 cl	4,80 €
Martini „Rosso“	5 cl	4,80 €
“it´s not a sin” alkoholfreier Perlwein		
Mit orange und Ingwer auf Eis	0,2 l	5,90 €

Longdrinks 4 cl + Softdrink 7,50 €

Tangurey Gin „Tonic“
Tangurey Gin „wild Berry“
Havanna Rum „gimlet“
Absolut Vodka „Lemon“
Campari „Soda/Orange“

Schnäpse

Averna	2 cl	2,80 €
Ramazotti	2 cl	2,80 €
Jägermeister	2 cl	2,80 €
Ballantines Scotch	2 cl	3,50 €
Absolut Vodka	2 cl	3,50 €

Schäffler Biere frisch aus dem fass gezapft

	0,25 l	0,3 l	0,5 l
Schäffler Gold	3,00 €		4,50 €
Radler	3,00 €		4,50 €
Russ		3,50 €	4,50 €
Cola Weizen		3,50 €	4,50 €
Schäffler Pils		3,50 €	
Schäffler Hefeweizen		3,50 €	4,50 €
Schäffler alkoholfreier Weizen		3,50 €	4,50 €

Mass	1,0 l
Schäffler Export Gold	9,00 €
Gaiss, dunkles Bier, Kirschlikör, Cola	13,00 €
Schneemass–Dornkaat, Vanilleeis, Fanta	19,00 €
Radler Mass	9,00 €

Flaschenbiere frisch eingeschenkt	0,33 l	0,5 l
Schäffler´s Dunkler Weizen		4,50 €
Meckatzer Leichter Weizen		4,50 €
Meckatzer Hell---alkoholfrei	3,50 €	
Augustiner Hell	3,50 €	
Schäffler´s hausbier dunkeles Export		4,50 €
Schäffler´s Allgäuer Hell		4,50 €
Schäffler´s Holderweisse, alkoholfrei		4,50 €

Schäffler´s Zwickl Radler	3,50 €
Schäffler´s frischhopfen (SAISON)	4,60 € (bald wieder da)
SCHÄFFLER´S TECHTEL MECHTEL	4,60 €

Spezielle Saisonbiere - BITTE fragen Sie unseren Service.

Unsere offenen Weiss- und Roséweine	0,1 l	0,2 l
2022 Riesling trocken, Weingut Wegeler, Rheingau	3,00 €	6,00 €
2022 Valckenberg Weisser Burgunder, rheinhessen	3,00 €	6,00 €
2022 Grüner Veltliner, Weingut Hofbauer, Österreich	2,90 €	5,80 €
2022 Müller Thurgau, trocken, Berthold Clauss, Baden-Bodensee	3,60 €	7,20 €
2022 Riesling, halbtrocken, Bassermann-Jordan, Pfalz	3,60 €	7,20 €
2021 Schwarzriesling Weissherbst QbA, Württemberg	3,50 €	7,00 €
2022 Nacker Spätburgunder Rosé, trocken, Berthold Clauss, Baden-Bodensee	4,10 €	8,20 €

Unsere offenen Rotweine	0,1 l	0,2 l
2018 Spätburgunder, Berthold Clauss, Baden-Bodensee	3,90 €	7,80 €
2022 Primitivo Larinum IGT, Weingut Farnese, Apulien,	3,80 €	7,60 €
2021 Zweigelt, Weingut Hofbauer, Kamptal, Österreich	3,60 €	7,20 €
2022 Cabernet-Sauvignon-Merlot, Alpaca, Chile	3,50 €	7,00 €

Unsere Flaschenweine in Weiss und Rosé 0,75 l

2022 Blanc de Noir- Weingut Berthold Clauss, Baden	29,50 €
2021 Chardonnay, Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz	27,50 €
2022 Weisswein Cuveé'' weisser milan'', trocken, Berthold Clauss, Baden-Bodensee	25,00 €
2022 Grüner Veltliner „fliegengewicht“ Weingut Setzer, Niederösterreich	26,00 €
2022 Nacker Spätburgunder Rosé, trocken, Berthold Clauss, Baden-Bodensee	28,00 €
2022 Chardonnay, Paul Achs,Burgenland,Österreich	29,00 €
2023 sauvignon blanc, berthold clauss, württemberg	35,00 €
2022 weissburgunder, trocken, dr.bürklin wolf, wachenheim, pfalz	24,00 €
2023 MAGNUM rosé de Nack, weingut clauss, württemberg	**75,00 €**

Unsere Flaschenweine in Rot 0,75 l

2020 chianti classico clement, castelli del grevepesa,florenz,italien	29,90 €
2019 Rotwein Cuveé ''roter milan'', trocken, Berthold Clauss, Baden-Bodensee	24,00 €
2016 Spätburgunder QbA, „Vitus“Joachim Heger, Kaiserstuhl, Baden	29,00 €
2018 Rioja CRIANZA DOC, Bodegas Primicia, Rioja, Spanien	24,50 €
2016 spätburgunder „fundament“ wageck pfaffmann Bissersheim, pfalz	29,90 €
2021 zweigelt, weingut setzer, weinviertel, österreich	32,00 €

Unsere Weinschorlen

	0,25 l	0,5 l
Rot oder Weiss / Süss oder Sauer	4,00 €	6,50 €

Einige Weitere kellerspezialitäten finden sie auf der letzten seite der speisekarte

Alkoholfreie Getränke	0,33l	0,2 l	0,4 l
Allgäuer Cola-fz		2,50 €	4,00 €
Orangenlimonade--fz		2,50 €	4,00 €
Zitronenlimonade--fz		2,50 €	4,00 €
Spezi--fz		2,50 €	4,00 €
Schweppes Wild Berry		3,60 €	
Thomas henry Ginger Ale		3,60 €	
Thomas henry bitter lemon		3,60 €	
Tafelwasser		2,00 €	3,00 €
Fritz Cola light	3,60 €		

Säfte	0,2 l	0,4 l
Orangensaft	2,90€	4,80€
Johannisbeernektar	2,50€	4,00€
Maracujanektar	2,50€	4,00€
Rhabarbernektar	2,50€	4,00€
Apfelnektar	2,50€	4,00€
Saft/Nektarschorle	2,50€	4,00€

„Schbrudl“ vom Allgäuer Alpenwasser	0,33l	0,5 l
„Hidde Schbrudl“ – mit feinen Kräutern	3,60€	
„Holder Schbriz“		4,50 €
„Xaver“ Zitronen-Fichtenlimonade	3,60 €	
„Fini“ Apfel-Zirbenlimonade	3,60 €	

Allgäuer Mineralwasser	0,25 l	0,75 l
Allgäuer „s`Middlere“		
Spritziges Mineralwasser	2,70 €	6,90 €
Allgäuer „s´Bludde“		
Stilles Mineralwasser	2,70 €	6,90 €
Glas Leitungswasser	1,50 €	

Brände von Feinbrennerei Prinz, Hörbranz		2 cl
„Alte Birne“	41%	3,20 €
„Alte Marille“	41%	3,20 €
„Alte Zwetschge“	41%	3,20 €
„Hausschnaps“	40%	3,00 €
„Honig Birnerla“	34%	3,00 €

Brände von Walter Gutemann, Hagnau, Bodensee		2 cl
Haselnussbrand	40%	4,80 €
Weinhefebrand im Holzfass gereift	40%	4,80 €
Williams Christ mit Fruchtauszug	40%	4,80 €
Mirabellenbrand mit Fruchtauszug	40%	4,80 €
Himbeergeist	40%	4,80 €
Gelbe Rübe	40%	4,80 €
Sauerkirsch	40%	4,80 €
Schwarze Johannisbeere	40%	4,80 €
Zwetschge	40%	4,80 €
Quitte	40%	4,80 €
12 jahre fassgelagerter Weinhefebrand	40%	9,90 €
Bocalva!! Boskop in seiner feinsten Form	40%	5,00 €

Grappa		2 cl
Marzadro Grappa „AMARONE“	40%	4,50 €
Marzadro Grappa „OTTO LUNE“	41%	4,50 €

Gin gin gin gin gin gin		2cl
Tangueray Gin,London dry Gin	47,3%	4,00 €
Hendrick´s Gin, Schottland	44%	4,80 €
Goodman´s GIN (Walter Gutemann, Hagnau)	48%	5,00 €
GIN MARE-einzigartiger Gin aus Spanien	**42,7%**	**5,00 €**
Monkey 47- DER Schwarzwald GIN	47%	**5,50 €**
Amuerte – aus dem Coca Blatt--leichte süsse	**43 %**	**8,50 €**

Dazu ein Thomas henry tonic water	0,2l	3,50 €

Viele weitere Gin Spezialitäten auf Anfrage–zb. Zirbengin, schäffler´s hopfen gin, G vine, boar Gin, rhabarber-vanillegin, und viele Weitere...

Seeberger Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	2,80 €
Espresso	2,50 €
Espresso Macchiato	2,80 €
Ristretto	2,60 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Milchkaffee	3,50 €
Chococcino	3,80 €
Heisse Schokolade	3,80 €
Heisse Schokolade mit Sahne	4,00 €

Teespezialitäten

Schwarztee	2,80 €
Grüner Tee	2,80 €
Früchtetee	2,80 €
Kamillentee	2,80 €
Pfefferminztee	2,80 €
Kräutertee	2,80 €

Deklaration der Inhaltsstoffe

1 mit Phosphat
2 mit Geschmacksverstärker
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Farbstoff
5 mit Konservierungsmittel
6 mit Geschwärzt
7 mit Süssungsmittel
8 mit Koffein
9 mit Chinin

Unsere leckeren „kellerschätze“

	0,75 L
16er cumal/dominio dostares/leon/spanien	49,00 €
16er barbera d ásti/giuseppe fassino/roero/italien	32,00 €
16er spätburgunder/ wageck-pfaffmann/pfalz	29,00 €
17er spätburgunder/dr heger/kaiserstuhl/baden	44,00 €
17er roero riserva/giuseppe fassino/roero/italien	29,00 €
18er Chianti Classico, Piecorto, Toskana, Italien	28,50 €
18er pinot gris/clauss/württemberg	27,00 €
19er pinot noir „urbanus“/clauss/württemberg	44,00 €
23er esslinger riesling, schenkenberg/clauss/würt	29,00 €
20er riesling schenkenberg/clauss/württemberg	26,00 €
20er Riesling „wiltinger alte reben“/nik weiss/mosel	35,00 €
20er lemberger trocken/graf neipperg/württemberg	29,00 €
20er merlot „belmenit“/clauss/ württemberg	32,00 €
23er erzberger grauburgunder/clauss/ württemberg	34,00 €
21er riesling vom kressler/clauss/ württemberg	30,00 €
21er cuvee „heroin“/wageck pfaffmann/Pfalz	22,00 €
22er roero arnais/giuseppe fassino/roero/italien	24,00 €
22er rosso di toskana/brancaia/ toskana/italien	29,00 €
23er weissburgunder/kellerei kaltern/südtirol	26,00 €

Über eventuelle allergene informieren wir sie sehr gerne

Laut aktuellem Stand müssen die in Anhang II der EU-Verordnung aufgelisteten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, deklariert werden. Dabei handelt es sich um:

A. Glutenhaltiges Getreide (Vorkommen bspw. in Mehlspeisen, Bier, Wurstwaren, Kuchen …)

B. Krebstiere (Vorkommen bspw. in Suppen, Soßen, Würzpasten)---wir verzichten jedoch darauf !

C. Eier (Spätzle,Panade,Maultaschen,Nudeln)

D. Fische(bei uns da wo Fisch draufsteht)

E. Erdnüsse (bei uns nirgends heimlich eingebaut)

F. Sojabohnen

G. Milch (Dressing,Panade,)

H. Schalenfrüchte (Nüsse jeglicher Art)

I. Sellerie(bei uns in jedem Saucenansatz)

J. Senf (Dressing, Gurkensalat, Wurstsalat)

K. Sesamsamen(die sieht man in der Regel)

L. Schwefeldioxid und Sulphite (Oliven)

M. Lupinen(stehen bei uns im Garten ;-)

N. Weichtiere(bei uns maximal Flusskrebse)

Wir kochen frisch und versuchen jegliche Zusätze zu vermeiden. Unsere Gewürze sind komplett frei von Glutamaten und bestehen aus natürlichen Zutaten. Leider können wir nicht vermeiden, daß durch Produkte wie z.B. Essig, Senf, Ketchup usw. in manchen Gerichten allergene Stoffe enthalten sind.

Zur Einsicht liegt eine Speisekarte mit der Allergenkennzeichnung bereit.

Ende