

# ZUM Marktwirt

Für Leute, die gerne plaudern, lachen und genießen

## Speisen- und Getränkekarte



Wir wünschen  
Euch



angenehme Stunden



Unsere Öffnungszeiten:

Täglich von 14 – 24 Uhr Am Sonntag von 10 – 23 Uhr

Ruhetage : Dienstag & Mittwoch

# Die Meckatzer Biere zum Genießen

Das **MECKATZER Weiss-Gold** ist die erste eingetragene Allgäuer Biermarke.

In handwerklicher Tradition (Zweimaischverfahren, kalte Reifung) gebraut,

stellt es einen eigenen Biertyp dar und ist daher keiner Biersorte unterzuordnen.

**0,3 l 3,30 €**

Dank seiner harmonischen Komposition gilt es als das Allgäuer Sonntagsbier.

**0,5 l 4,00 €**

Das **MECKATZER Weiss-Gold Alkoholfrei** vereint Geschmack und Gemüter in vollendeter Harmonie. Dank der Braukunst und Leidenschaft der Meckatzer Braumeister ist es ein alkoholfreies Bier der Spitzenklasse.

**0,5 l 4,00 €**

Das **MECKATZER Hell** wird aus besten heimischen Hopfen- und Malzsorten meisterhaft eingebraut. Der süffige Charakter dieses Bieres zeigt sich schon an seiner glanz-feinen, hellen Farbe und der stabilen Schaumkrone. Einzigartig harmonisch-rund, sortentypisch frisch, schlank und mit dezenter Hopfennote, schmeckt Meckatzer Hell beim ersten Schluck – und macht Lust auf mehr.

**0,5 l 4,00 €**

Das **MECKATZER Pils** zeichnet sich durch seinen ausgewogenen Geschmack aus. Seinen weichen Antrunk und seine feine Herbheit verdankt es größter Sorgfalt im gesamten Brauprozess und besonders schonender Filtration.

**0,3 l 3,30 €**

Das **MECKATZER Radler** ist ein einzigartiges Biermischgetränk:

**0,3 l 3,30 €**

Aus Weiss-Gold und zuckergesüßter Zitronenlimonade.

**0,5 l 4,00 €**

Das **MECKATZER Weizen** erfreut den Genießer durch seine sortentypische, leicht fruchtige Geschmacksnote. Den besonderen Charakter verdankt es sechs edlen Malzsorten, einer feinen Hopfenblume und höchstem braumeisterlichen Können.

**0,3 l 3,30 €**

**0,5 l 4,00 €**

Das **MECKATZER Urweizen** beglückt Auge und Gaumen durch seinen bernsteinfarbenen Glanz und runden Geschmack. Das feine Caramelmalz und die Leidenschaft der Meckatzer Braumeister machen das in der Flasche gereifte dunkle Weizen zu einem erlesenen Genuss.

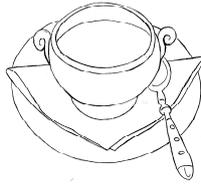
**0,5 l 4,00 €**

Das **leichte MECKATZER Weizen** wird mit edlen Malzen eingebraut. Mit feiner Hefe in der Flasche vergoren, besticht es dank der Braukunst der Meckatzer Braumeister durch seine Frische und Vollmundigkeit. Es hat 40 % weniger Alkohol als das Meckatzer Weizen.

**0,5 l 4,00 €**

Das **Meckatzer Weizen alkoholfrei** ist mit acht ausgewählten Malzen und fünf erlesenen Aromahopfen gebraut. Es überzeugt durch seinen leicht fruchtigen, malzaromatischen Charakter, abgerundet durch eine sanfte Hopfennote. Sein hefig-frischer Körper macht Lust auf mehr.

**0,5 l 4,00 €**



### Für den Suppenkasper

	Tasse	Teller
Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle	4,30 €	4,90 €
Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel	4,30 €	4,90 €

### Erfrischende marktfrische Salate mit hausgemachtem Dressing

**M**arktfrischer bunter knackiger Salat <sup>5)</sup>

5,90 €

**S**alatschale mit gegrillten Putenstreifen und Toast <sup>4)</sup>

14,90 €

**S**alatschale mit marinierten Fleischstreifen und Toast <sup>4)</sup>

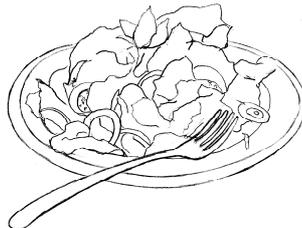
14,90 €

**B**unter Salat mit gegrillten Garnelen und Toast <sup>4)</sup>

15,90

**A**lgäuer Salatteller mit Schinken- Käseröllchen und Toast <sup>4)</sup>

13,90 €



## Seelen !!!

**Seele** mit Schinken und Käse überbacken <sup>10)</sup> ½ 5,90 € - ganze 11,50 €

**Seele** mit Schinken, Zwiebeln und Käse überbacken <sup>10)</sup> ½ 6,10 € - ganze 12,00 €

½ Seele Spezial 6,90 € ganze Seele 12,90 €

mit Schinken, Zwiebeln, Essiggurke, Tomate und Käse überbacken <sup>4) 10)</sup>

**Die Seelen gibt es auch statt Schinken mit Salami**

**Vegetarische Seele**, Zwiebeln, Tomate, Gurke, Paprika, Champignons

mit Käse überbacken ½ 6,90 € ganze 12,90 €

Unsere Seelen gibt es natürlich auch mit Knoblauch Dip 1,00 € klein 1,70 € groß

## Für den kleinen Hunger

### **Toast Hawaii** <sup>10)</sup>

mit Schinken, Ananas und Käse überbacken und großer Salatgarnitur

groß 11,90 € / klein 9,90 €

### **Bauerntoast** <sup>10)</sup>

mit Schinken, Zwiebeln, Essiggurke, Tomate und Käse überbacken und große Salatgarnitur

groß 11,90 € / klein 9,90 €

### **Strammer Max** <sup>10)</sup>

Brot mit Schinken, Käse und 2 Spiegeleier, Salatgarnitur

12,90 €

### **Allgäuer Wurstsalat** <sup>4)</sup>

vom Schübling ( Halder ) mit Essiggurke, rote Zwiebeln und Brot

9,90 €

### **Schweizer Wurstsalat** <sup>4)</sup>

vom Schübling ( Halder ) mit Essiggurke, rote Zwiebeln, Käse und Brot

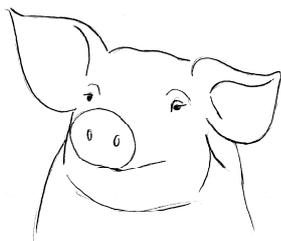
10,90 €

## **Folienkartoffeln mit Shrimps**

in Kräuterbutter gebraten und Sauerrahm

14,90 €

## Vom Schwein



### **Paniertes Schnitzel „Wiener Art“**

mit hausgemachter Panade und Pommes frites

14,90 €

### **Jägerschnitzel**

mit frischen Champignons in Kräuterbutter und hausgemachten Spätzle

15,90 €

### **Paprikaschnitzel**

mit frischer Paprika und Zwiebeln in Butter gebraten und dazu Pommes frites

15,90 €

### **Schweinehalssteak vom Grill**

mit Kräuterbutter und dazu Pommes frites

15,90 €

### **Holzfäller Steak <sup>10)4)</sup>**

mit Champignons, Speck, Gurke, Röstzwiebeln und deftige Bratkartoffeln

16,90 €

### **Lendenschmaus**

3 zarte Schweinemedallions auf frische Kässpätzle, Champignons in Rahm und Röstzwiebeln

16,90 €

### **Altbayerisches Schnitzel <sup>5)</sup>**

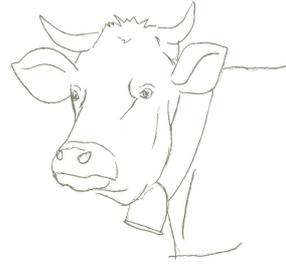
2 Schweineschnitzel mit einer feinen Kruste aus frischem Meerrettich, Senf und Käse überbacken, Bratkartoffeln und gem. Salatteller mit frischen Salaten der Saison

18,90 €

### **Jägertopf**

3 zarte Schweinemedallions mit frischen Champignons in Rahm, Croquetten, frischen Spätzle und Preiselbeerbirne

18,90 €



## Vom Rind

**Pfeffersteak** vom Argentinischen Qualitäts – Roastbeef ca. 250 gr

an Pfeffer-Cognac-Rahm mit buntem Salatteller <sup>4)</sup> und Croquetten

27,90 €

**Rumpsteak** vom Argentinischen Qualitäts – Roastbeef ca. 250 gr

mit hausgemachter Kräuterbutter

21,90 €

**Zwiebelrostbraten** vom Argentinischen Qualitäts – Roastbeef ca. 250 gr

mit hausgemachten Röstzwiebeln

21,90 €

### >>Kontrollierte Qualität<<

*Unser Roastbeef stammt von freilebenden argentinischen Weideochsen. Das Fleisch ist köstlich zart, mit viel Geschmack, wenige Kalorien, dafür aber reich an wertvollem Eiweiß und wichtigen Mineralstoffen. Lassen Sie sich vom einzigartigen Geschmack begeistern.*

Beilagen zur Wahl:

Folienkartoffeln m. Dipp 6,90 €

Bratkartoffeln 4,50 €

Pommes frites 4,50 €

Kässpätzle 6,20 €

Croquetten 3,80 €

Spätzle 4,50 €

## und dann noch vom Geflügel

### Paniertes Putenschnitzel <sup>4)</sup>

mit großer marktfrischer Salatplatte

15,90 €

### Putensteak Florida

mit Ananas und Emmentaler überbacken

Kräutersahnesoße und Croquetten

15,90 €

### Putensteak vom Grill

mit hausgemachter Kräuterbutter, frischem Salatteller und Croquetten

16,90 €

## Für Vegetarier

### Frische Allgäuer Kässpätzle

mit einer würzigen Allgäuer Käsemischung, frischen Röstzwiebeln

und buntem marktfrischem Salatteller

13,90 €

### Gemüseschnitzel

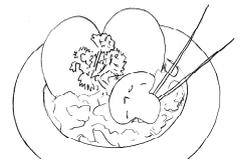
buntes Gemüse in einer feinen Panade gebacken mit einer großen Salatgarnitur

13,90 €

### Gebackene Champignons <sup>1)</sup>

mit Remoulade und marktfrischem Salat

12,90 €



## Alkoholfreie Getränke

	<b>0,2</b>	<b>0,4</b>
Cola von Frucade <sup>2)</sup>	2,40	3,60
Spezi von Frucade <sup>2)</sup>	2,40	3,60
Zitronenlimo von Frucade <sup>2)</sup>	2,40	3,60
Orangenlimo von Frucade <sup>2)</sup>	2,40	3,60
Tafelwasser	2,40	2,80
Stilles Wasser	2,40	3,40
Cola Zero		3,60
Bitter Lemon	0,2 ltr.	2,70
Red Bull <sup>11b)</sup>	0,25 ltr.	3,80
	<b>0,2</b>	<b>0,4</b>
Apfelsaft naturtrüb	2,90	4,20
Orangensaft	2,90	4,20
Traubensaft	2,90	4,20
Johannisbeersaft	2,90	4,20
Maracujasaft	2,90	4,20
Apfelsaft-Schorle	2,70	3,90
Orangensaft-Schorle	2,70	3,90
Traubensaft-Schorle	2,70	3,90
Johannisbeeren-Schorle	2,70	3,90
Maracujasaft-Schorle	2,70	3,90
Holundersaft-Schorle hausgemacht	2,70	3,90

## Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,50 €
Hafer'l Kaffee	3,00 €
Cappuccino	3,40 €
Latte Macchiato	3,40 €
Espresso	2,20 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Heiße Schokolade	3,50 €
Heiße Zitrone	3,50 €
Tee verschiedene Sorten	2,90 €
Glühmost	2,70 €
Glühwein	2,90 €

## Oder darf es etwas mehr sein

gegen den Durst?

....dann die Maß – 1 Liter

Cola-Weizen-Maß <sup>2)</sup>	8,40 €
Weiss-Gold-Bier-Maß	8,00 €
Pils-Maß	8,60 €
Weizen-Maß	8,00 €
Ruß-Maß <sup>2)</sup>	8,00 €
Radler-Maß <sup>2)</sup>	8,00 €
Laternen-Maß	14,20 €
Goißen-Maß	13,20 €
Weinschorle-Maß	9,90 €

## Rotweine offen – Qualitätsweine

Lemberger Trollinger	¼	4,90
Merlot	¼	4,90
Weißherbst	¼	4,90
Edelvernatsch	¼	4,90
Rotweinschorle	¼	3,30
Rotweinschorle	0,4	4,50

## Weißweine offen

Grüner Veltiner	¼	4,60
Kressbronner Müller Turgau	¼	5,20
Lehrsteiner Rießling	¼	5,20
Weißweinschorle	¼	3,30
Weißweinschorle	0,4	4,50

## Sekt

Hausmarke	0,75	18,00
Glas Sekt	0,1	3,50

## Most

Apfel – Kirsch Most	0,4	4,30
Apfel – Kirsch Most Schorle	0,4	4,10

## Spirituosen

Edelbrände von Familie Spieler, Unterried

Williams ( <b>Spieler</b> )	40%	2 cl	3,20 €
Obstbrand ( <b>Spieler</b> )	40%	2 cl	2,80 €
Kräuterschnaps ( <b>Spieler</b> )	40%	2 cl	3,20 €
Honig Williams		2 cl	3,40 €

**aus der Schaubrennerei Fink in Opfenbach**

Whisky <sup>1)</sup>	Jack Daniels	2 cl	3,50 €
Wodka		2 cl	2,90 €
Bacardi		2 cl	3,70 €
Aperol Spritz mit Sekt oder Weißwein		0,25	5,70 €
Hugo		0,25	5,50 €
Lillet Wild Berry		0,25	5,90 €

## Aperitif und Liköre

Ramazotti		4 cl	3,90 €
Jägermeister		2 cl	2,90 €
Baileys		2 cl	2,90 €
Averna		4 cl	3,90 €

## Longdrinks

Campari-Orange/Soda <sup>1)</sup>		4 cl	4,50 €
Bacardi – Cola <sup>2)</sup>		4 cl	5,90 €
Wodka – Lemon <sup>2)</sup>		4 cl	5,90 €
Wodka- Red Bull <sup>2)</sup>		4 cl	5,90 €
Whisky – Cola <sup>2)</sup>		4 cl	5,90 €
Gin Tonic		4 cl	5,50 €

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoffe
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
8. mit Süßstoff
9. mit Phosphat
10. mit Nitrit Pökelsalz
11. koffeinhaltig
  - 11a. Chinin haltig
  - 11b. mit Taurin

# 14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können



## EIER

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Verbleiben: Mayonaisse, Pfannkuchen, Omlette, Kuchen, Gebäck, Brot, Muffin, Croissants, Frischkäse, Fischbraten, Burger, Produkte mit Feigensauce oder Nudeln, Kartoffel- Fertigprodukte, Feinkostsalze, Nudeln, Döner, Soßen, Dressings, Desserts



## FISCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fische, Krustentiere

Beispiele / Verbleiben: Kräuter, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fisch, Würstchen, Suppen, Saucen, Serranowurst, Brotkrumen, Feinkostsalze, Pasteten



## KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Verbleiben: Teufelskaviar, Suppen, Soßen, Pasta, Bouillabaisse, Sekt, Saucen



## MILCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Verbleiben: Brot, Kuchen, Gebäck, Bohn, Kaffee, Roh-, Brotwurst, Feinkostsalze, Margarine, Nussquarkcreme, Müll, Schokolade, Karamell, Aufback, Gutz, Kartoffelpüree, Knödelchen, Pommes, Riss, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kaka, Wein, Malz / Frucht / Instantkaffee



## SELLERIE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Verbleiben: Gemüsebrühe, Wurst, Fleischzerlegnisse, Fleischzubereitungen, Kaltefleisch, Fertiggerichte, Feinkostsalze, eingemachte Gemüse, Suppen, Gewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Saucen, Marinaden, Gemüsezubereitungen, Curry, saure Saucen / Chips



## SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Verbleiben: Brot, Knäckebrot, Gebäck (ölig und salzig), Müll, vegetarische Gerichte, Falafel, Soße, Nüsse, Feinkostsalze, Marinaden, Desserts



## SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

In Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelte: Foodadditiv, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Getreideprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Verbleiben: Fruchtzubereitungen, Müll, Brot, Fleischzerlegnisse und zubereitungen, Feinkostsalze, Suppen, Soßen, Saucen, Bratöl, Bratbutter, Chips und andere getrocknete Kartoffelzerlegnisse, geizener Foodadditiv



## ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Verbleiben: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokolade, vegetarische Brotkrumen, Müll, Frischkäse, Schokolade, Feinkostsalze, Marinaden, Saucen, Pommes, Riss, Eis, aromatisierter Kaffee



## GLUTENHALTIGES GETREIDE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Dinkel, Erbsen, Getreidem

Beispiele / Verbleiben: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Pommes, Feinkostsalze, Desserts, Schokolade, Eis, Bier



## LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Verbleiben: Brot, Gebäck, Pizza, Muffin, Snacks, Fettreduzierte Fleischzerlegnisse, Fleischersatz / vegetarische Produkte, geizener Produkte, Desserts, aromatisierter Kaffee, Soßen, Gewürz



## SCHALENFRÜCHTE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: abweichend: Mandeln (*Prunus dulcis* var. *amara* L.), Haselnüsse (*Corvus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kastanien (*Castanea sativa*), Pecanüsse (*Carya illinoensis*), Walnüsse (*Juglans regia*), Pistazien (*Pistacia terebinthifera*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternstroemia*)

Beispiele / Verbleiben: Brot, Kuchen, Gebäck, Bräunende (Pflanzen), Feinkostsalze, Pasteten, Feinkostsalze (Wurst), Joghurt, Käse, Nuss / Nusscreme, vegetarische Aufstriche, Müll, Schokolade, Marinaden, Müll, Eier, Kaka, Dressings, Curry, Pasta, Desserts, Eis, aromatisierter Kaffee



## SENF

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Verbleiben: Fleischzerlegnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalze, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonaisse, Krutchen, eingemachte Gemüse, Gemüsezubereitungen, Käse



## SOJABOHNEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Verbleiben: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalze, Margarine, Schokolade, vegetarische Brotkrumen, Müll, Schokolade, Kaka, Karamell, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonaisse, Eis, Speisefarbe, eine Beigefärbte, Infusionsgetränke, Dönerbraten, Kaffeeersatz, Fertiggerichte oder An



## WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamari, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Verbleiben: Dönerbraten, Würstchen, Pasta, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalze