



## Suppen

Euro

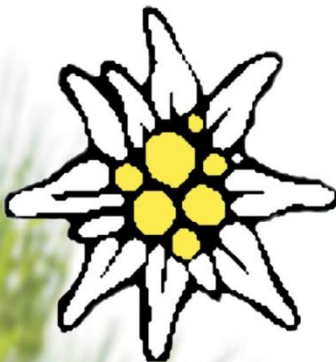
„A guate Flädlasupp“, Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Schnittlauchflädle	3,00
Allgäuer Spätzlesuppe, Rinderkraftbrühe mit reichlich Spätzle und geriebenen Käse	3,00
Allgäuer Käsesüppchen mit einem Schuss Allgäuer Obstler verfeinert und Brotroutons	3,50

## Vorspeisen und knackige Salate

„Berglar´s Vorspeis“ Ein Maultäschle auf Blattspinat mit Bergkäse überbacken	3,30
„Fischer´s Vorspeis“ Ein Lachsmaultäschle in Bärlauchbutter mit Parmesanobel	3,30
Großer „Salatberg“ mit gebratenen Putenbruststreifen	9,50
Großer Salatteller „Sennküche“ mit Streifen vom Allgäuer Emmentaler	9,50

## Maultäschle aus Wolfgang´s Heimat

„Maultaschen echt schwäbisch“ * Vier Maultaschen in Streifen geschnitten, mit Rührei und geschmälzten Zwiebeln, Salat vom Büffet	9,00
„Beschwipste Maultaschen“ * Vier Maultaschen in Riesling-Sahnesoße, Salat vom Büffet	9,00
„Berglar´s Maultaschen“ * Vier Maultaschen auf Blattspinat mit Bergkäse überbacken, Salat vom Büffet	9,00



„Fischer´s Maultaschen“* Vier Lachsmaultaschen in Bärlauchbutter mit gehobeltem Allgäuer-Parmesan, Salat vom Büffet	9,00
„Wilde Maultaschen“ * Vier Maultaschen mit Wildfüllung auf Preiselbeer-Rahmsoße, Salat vom Büffet	9,00

Alle Maultaschengerichte sind auch mit vegetarischen Gemüsemaultaschen möglich.

*Landhaus  
Bolgental*

## Hauptgerichte

Euro

„Bolgental Schmankerlteller“ Haxenfleisch auf Dunkelbiersoße, hausgemachter Leberkäse und Allgäuer Käsespätzle mit geschmälzten Zwiebeln, Salat vom Büffet*	13,50
„Großvatter´s Leibspeis“ Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahm auf Allgäuer Käsespätzle, Salat vom Büffet*	13,50
„Allgäuer Zwiebelrostbraten“ vom heimischen Rind mit Allgäuer Käsespätzle und geschmälzten Zwiebeln, Salat vom Büffet*	15,00
„Kartoffelmax“, eine ordentliche Portion würzige Bratkartoffeln unter gekochtem Schinken und Käse, gekrönt von zwei Spiegeleiern, Salat vom Büffet*	9,00
„Pute trifft Apfel“ Putensteak mit Apfelmost-Rahm, Brokkoliröschen, Kroketten, Salat vom Büffet*	11,50
„Der Klassiker“, Schweineschnitzel in leckerer Semmelbrösel- Ei-Kruste mit Pommes Frites, Salat vom Büffet*	10,30
„Rahm-Schnitzel“, Schweineschnitzel in leckerer Semmelbrösel- Ei-Kruste mit Rahmsoße, Pommes Frites, Salat vom Büffet*	10,90
„Zigeuner-Schnitzel“, Schweineschnitzel in leckerer Semmelbrösel- Ei-Kruste mit feuriger Soße, Pommes Frites, Salat vom Büffet*	10,90

### „Die wilde Versuchung“

#### Hirsch aus heimischer Jagd, vom Jäger Franz erlegt

„Jäger´s Lust“ Hirschgulasch mit Blaukraut, hausgemachte Kräuterspätzle, Salat vom Büffet	12,30
„Bolgental-Hirschsteak“ mit Preiselbeerbirne, hausgemachte Spätzle, Salat vom Büffet	14,90

Von allen mit \* gekennzeichneten Gerichten  
erhalten Sie gerne eine kleinere Portion.  
Je Hauptgericht wird 1,50 Euro weniger berechnet

  
Landhaus  
Bolgental





## Auch mal ohne Fleisch

Euro

Alle Maultaschengerichte sind auch mit Vegetarischen Gemüsemaultaschen möglich.

„Allgäuer Käsespätzle“ mit geschmälzten Zwiebeln, Salat vom Büffet*	7,90
„Einsamkeitsspätzle“ Knoblauchspätzle mit Tomaten und Bergkäse überbacken, Salat vom Büffet*	7,90
„Gemüse-Spätzle-Teller“ Spätzle mit Gemüse in Sahnesoße, Salat vom Büffet*	7,90
„Errötende Spätzle“ Rote-Bete-Spätzle mit Schimmelkäsesoße, Salat vom Büffet*	7,90

## Familienmenü

„Familienmenü Klassiker“ Vier panierte Schnitzel, Pommes Frites, Rahmsauce, Ketchup, Salat vom Büffet und dazu eine Flasche Mineralwasser 0,7 l und 0,5 l Apfelsaft	32,00
--	-------

## Hausgemachter Leberkäse

„Sepp´s Leberkäs“ <sup>7</sup> , hausgemachter würziger Leberkäse, Bratkartoffeln, Salat vom Büffet*	8,80
Leberkäse <sup>7</sup> „Strammer Max“, Leberkäse auf hausgemachtem Brot, mit geriebenem Käse überbacken, zwei Spiegeleier, Salat vom Büffet	8,50

Von allen mit \* gekennzeichneten Gerichten erhalten Sie gerne eine kleinere Portion.  
Je Hauptgericht wird 1,50 Euro weniger berechnet



Landhaus  
Bolgental



**Spätzlegerichte,  
nur mit hausgemachten Bolgental-Spätzle**

Euro

„Allgäuer Käsespätzle“ mit geschmälzten Zwiebeln,  
Salat vom Büffet\*

7,90

„Sonderdorfer Krautspätzle“ mit Speckwürfeln  
und geröstetem Sauerkraut, Salat vom Büffet\*

7,90

„Einsamkeitsspätzle“  
Knoblauchspätzle mit Tomaten und Bergkäse überbacken,  
Salat vom Büffet\*

7,90

„Gemüse-Spätzle-Teller“  
Spätzle mit Gemüse in Sahnesoße, Salat vom Büffet\*

7,90

„Spätzle-Carbonara“  
Spinatspätzle mit Schinken-Sahnesoße, Salat vom Büffet\*

7,90

„Errötende Spätzle“  
Rote-Bete-Spätzle mit Schimmelkäsesoße, Salat vom Büffet\*

7,90

„Spätzle-Feuertopf“  
Spätzle mit würziger Hackfleisch-Gemüse-Soße (scharf),  
Salat vom Büffet\*

7,90

*Mittwoch ist Spätzletag: alle Spätzlegerichte Euro 6,70  
Kleine Portion Spätzlegericht am Mittwoch Euro 6,00*

**Für die Unentschlossenen:**

„Das Bolgental Spätzle-Versucherle“  
Wählen Sie drei Spätzle-Gerichte aus und wir servieren Ihnen  
jeweils eine kleine Portion als „Versucherle“, Salat vom Büffet  
am Mittwoch

9,50

8,30

**„Spätzle zum Dessert“**

„Bolgi's Zimtpätzle“ mit ordentlich Zucker und Zimt,  
Apfelmus oder Zwetschgenröster

3,80

„Kathrin's Kreation“, Sauerkirschspätzle  
mit Schokoladen-Eis

3,80

...und dazu ein Espresso, Cappuccino oder eine verführerisch  
schmelzende Latte Chocolat...

Von allen mit \* gekennzeichneten Gerichten  
erhalten Sie gerne eine kleinere Portion.  
Je Hauptgericht wird 1,50 Euro weniger berechnet

**Landhaus  
Bolgental**






## Für unsere kleinen Gäste

	Euro
„Kid´s- Nudelteller“ Spätzle mit Bratensoße	2,00
„Kuh Emmi´s Leibspeise“ Zwei Reibekuchen mit Apfelmus	2,50
„Mäuse-Teller“ Zwei Maultäschle in Brühe	3,20
„Riesen-Fischstäbchen“ mit frittierten Kartoffelstäbchen und geraspelten Karotten	5,20
„Bolgi´s Gemüsespätzle“ Spätzle mit Gemüse in Sahnesoße	5,00
„Haushund Cody´s Leckerli“ 2 Wienerle mit frittierten Kartoffelstäbchen, Ketschup	4,20
„Hörni´s Kinderschnitzel“ mit frittierten Kartoffelstäbchen, Ketschup und geraspelten Karotten	5,20
mit Salat jeweils zuzüglich	1,50

**In der Bauernstube haben wir  
eine Spielecke für Euch eingerichtet.  
Dort ist auch ein Schrank mit vielen Brett- und  
Kartenspielen. Zum Malen fragt einfach nach  
der Bolgi-Kinderkarte und Stiften.**



## Brotzeitkarte

	<b>Euro</b>	
„Das Bayrische Kult-Schmankerl“ Weißwurst mit süßem Senf	pro Stück 2,20	
Dazu eine frisch gebackene Brezel	pro Stück 1,00	
„A guate Schüssel Gulaschsupp“ mit hausgemachtem Brot	4,20	
„Allgäuer Wurstsalat“ in Essig und Öl, mit Allgäuer Emmentaler, ordentlich Zwiebeln und hausgemachtem Brot	5,50	
„Bolgental Bergkäse Brotzeit“ mit Allgäuer Bergkäse auf dem Holzbrettl, mit Butter und hausgemachtem Brot	6,60	
„Bolgi's Breznjause“, drei Brezeln mit zwei Dips und Weichkäse	5,30	
„Tagwerker's Brotzeitbrett“ mit Schinken, Kaminwurz, hausgemachtem Leberkäse, Allgäuer Bergkäse mild und würzig, Weichkäse, Butter und hausgemachtem Brot	10,00	

### \*\*\* Unser besonderes Angebot\*\*\*

#### „Fondue im Allgäu“

ab 2 Personen  
mit Rindfleisch, Schweinefilet, Putenbrust,  
(für Kinder zusätzlich Würstchen)  
verschiedene Soßen,  
Baguette, Salat vom Büffet

#### Bitte reservieren Sie am Vortag

pro Person 15,50  
Kinder ab 3 bis einschließlich 12 Jahre 8,00

Oder

#### Käsefondue ab 2 Personen

Mit reichlich Baguette,  
Essiggemüse und Apfelspalten  
Salat vom Büffet

pro Person 13,00  
Kinder ab 3 bis einschließlich 12 Jahre 7,00

#### Bitte reservieren Sie am Vortag



  
Landhaus  
Bolgental

... zu Bier oder Wein...als Vorspeise... zu Zweit...



### **Bolgenflade vom Holzbrett!**

Ein dünner Sauerteig auf Stein im Ofen herrlich knusprig gebacken, mit Sauerrahm, Zwiebeln und mehr.

Auch Feuerreiter oder Flammkuchen genannt, da man früher mit diesem Teig getestet hat, ob der Ofen heiß genug ist.

Auch noch nach 20.30 Uhr, „wenn´s oim glüschted“

**Euro**

„de Original-Flade“, nach altem Brauch  
mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln

6,60

„Alpsenn´s Liabschtes“  
mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln  
und frisch geriebenem Bergkäse

7,20

es gibt auch „de scharfe Flade“  
mit scharfem Sauerrahm, Speck, Zwiebeln, Tomaten.  
geriebenem Käse und scharfen Peperonischeiben

7,20

und den „Fladen aus Oma´s Garten“  
mit Sauerrahm, Zwiebeln, Lauch und Tomatenscheiben

7,20

und dazu ein Salat vom Büffet

3,30

**Donnerstag ist „Fladen-Tag“  
Jeder große Bauernfladen Euro 6,00**

**Der kleine süße Fladen im Steinofen gebacken, Ø ca. 20 cm**

„Winterfladen“  
mit Sauerrahm, Zimt und Zucker

4,30

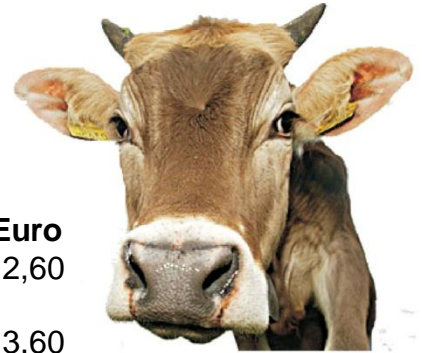
„Apfelflade“  
mit Sauerrahm, Zimt und Zucker

4,50



  
Landhaus  
Bolgental

**Dessert oder Süßes** - nicht nur für den Nachmittag



	<b>Euro</b>
Warmer Bauernkrapfen mit Puderzucker	2,60
Warmer Bauernkrapfen mit Walnusseis	3,60
Eine Kugel Vanille- oder Schokoladen-Eis im Cornflakesmantel mit Waldhonig in der großen Tasse	2,20
Eine Kugel Vanille-Eis mit Espresso übergossen, in der großen Tasse serviert	2,80
Eine Kugel Haselnuss-Eis mit warmem Bombardino (Eierpunsch) übergossen in der Tasse serviert	2,50
Espressocrema auf Löffelbiskuit in der großen Tasse serviert	2,80
„Allgäuer Kratzad“ mit Rum-Rosinen, Apfelmus	4,80
„Bolgi's Zimtspätzle“ mit ordentlich Zucker und Zimt, Apfelmus	3,80
„Kathrin's Kreation“, Sauerkirchspätzle mit Schokoladen-Eis	3,80

**Der kleine süße Fladen im Steinofen gebacken, Ø ca. 20 cm**

„Winterfladen“ mit Sauerrahm, Zimt und Zucker	4,30
„Apfelflade“ mit Sauerrahm, Zimt und Zucker	4,50

**Für die Eis Liebhaber haben wir folgende Auswahl:**

Vanille, Schokolade, Erdbeer, Zitrone, Joghurt, Haselnuss  
Walnuss und immer mal ein Aktionseis (bitte nachfragen)

je Kugel 0,70

...und dazu ein Espresso, Cappuccino oder eine verführerisch schmelzende Latte Chocolat...



Landhaus  
Bolgental



## Unsere Aktionstage

**Alle Gerichte so lange der Vorrat reicht.**

**Selbstverständlich gibt es auch alle anderen Speisen.**

Sonntag und Montag <b>„Haxentage“</b> , da freut man sich doch Ries´n Schweinshaxe auf Sauerkaut und Brot	<b>Euro</b> 9,90
oder wer´s schafft mit Semmelknödel und Soße	10,50
Mittwoch ab 17.00 Uhr <b>„Spätzleessen“</b> alle Spätzlegerichte	6,90
Donnerstag <b>Bauernfladen</b> Jeder große Fladen	6,00
Freitag <b>„Schweinsbratentag“</b> , Frisch aus dem Ofen Bayrischer Krustenbraten aus der Schulter, Dunkelbiersoße, zwei Semmelknödel, Salat vom Büffet	8,90

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker,  
5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 9 Koffeinhaltig, 11 mit Süßungsmittel,  
12 enthält eine Phenylanilinquelle



