Wie die Höhenwirte aufs Schnitzel kamen oder... Die Schnitzelsaga

Auf etwa 900 m Höhe, unterhalb des Hirschbergs, konnte man schon vor etwa 300 Jahren den **Wurzelsepp** finden. Es waren **Original Wiener** die über das **Ostrachtal** hinauf stiegen auf den Berg. Zuvor hatten sie versucht im **Schwäbischen** eine Heimat zu finden, aber die dort ansässigen **"Burger"** benahmen sich nicht gerade so nett wie die ihnen anverwandten **"Hamburger"** So wanderten sie weiter.

Auch die **Münchner** wollten lieber **Jäger** oder **Förster** als Nachbarn. Der oberste **Wurzelsepp** sagte daraufhin: "Wir können ja nicht nach **Hawaii** oder **Amerika**. Auch die **Puszta** ist doch viel zu **Exotic**! Da gibt´s doch nur **Paprika** und das auch noch **pikant**. Lasst uns etwas Fleisch in einen **Speckmantel** einwickeln und weiter in den Süden wandern."

Einer der Sippe packte auch noch Schinken und Käse in sein Stück Fleisch und legte es zwischen trockene, schon bröselige Semmeln. So wurde das **"Cordon Bleu"** zufällig erfunden. Also ging die Reise weiter. Unterwegs feierten sie das eine oder andere Mal mit fremden Wandergesellen am Lagerfeuer.

Fast hätte sich ein **Wurzelsepp** in Madame **Dubarry** verliebt, aber ihr Begleiter **Rasputin** packte schnell den mit **Allgäuer Käse** gefüllten Rucksack und sie machten sich auf. So ging´s dann vorbei an Bauernhöfen wo Schweine,Kälber, Rinder und Puten friedlich mit Bauern in der schönen Allgäuer Natur lebten.
Entlang der Ostrach führte der Weg bald einen Sonnenhang hinauf in die Berge. Dort trafen sie Höhenwirte und einen Landerer namens Harald. "Ich bin **Tiefenbacher** und lade Euch ein, den Winter über bei uns zu bleiben."

So verbrachte die Sippe **Wurzelsepp** fünf Monate in dem schönen Bergdorf.
Im Frühjahr machten sie sich auf, endlich an ihr Ziel zu kommen, aber die Höhenwirte ließen sie nicht fort ohne **30-cm-Schnitzel**. "**2 Meter** wären noch besser, aber das muß erst noch einer erfinden" ,sagten die Wirte zum Abschied. Es dauerte nicht mehr lange und das neue Land wurde erobert.

Heute lebt die Geschichte vom Wurzelsepp weiter, denn die an langen Winterabenden erzählten Reiseerlebnisse unserer lustigen Gesellen finden sich heute wieder in dieser Speisekarte.

Guten Appetit und einen schönen Aufenthalt in der "Schnitzelalm"

Ihre Schnitzelalm - Wirte
Conny & Thomas Angerer mit Team

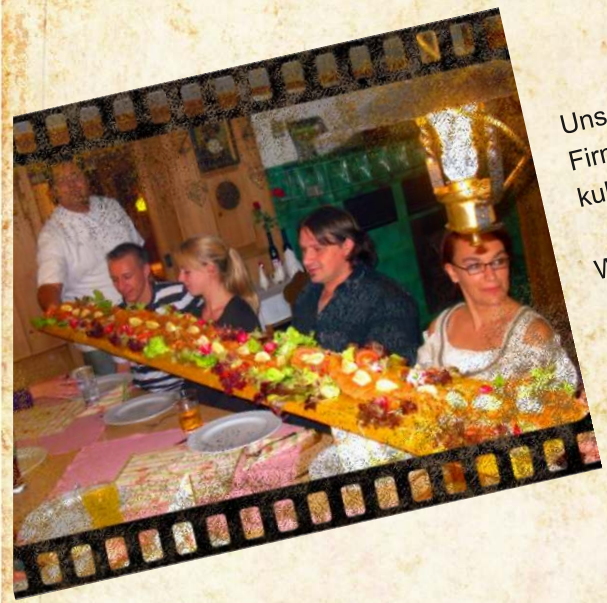
SchnitzelAlm

S&L www.sul.cc
Ihr persönlicher Partner

2 Meter Schnitzel

Das unglaubliche Riesending für bis zu 10 Personen:

Paniertes Megaschnitzel mit Bratkartoffeln, Pommes Frites und Kartoffelecken an Salatgarnitur, dazu reichen wir verschiedene Soßen **195,00 EUR**
Jeder weitere Meter Schnitzel **95,00 EUR**
Jedes weitere Gedeck **5,00 EUR**



Unser bei Gruppen, Geburtstagen und Firmenevents beliebtes und kultverdächtiges **Highlight!**

Wir bitten Sie einen Tag Vorzubestellen!



Spaß, Genuss und gute Laune!

Ihre Freunde werden begeistert sein und Ihre Feier wird zu einem unvergesslichen Erlebnis, und das auch noch zu einem unschlagbar günstigen Preis.

S&L www.sul.cc
Ihr persönlicher Partner

SchnitzelAlm

Unsere 10 Gebote des Schnitzels

Bitte beachten sie unsere 10 Gebote.
Allergene und Zusatzstoffe können auf
Wunsch eingesehen werden.

1. Kalbsoberschale, Schweinerücken oder Putenbrust
   aus heimischer Aufzucht nach bester Qualität ausgewählt!

2. Mit viel Schwung geklopft, maximal 4 mm dick,
   sonst wird es kein Schnitzel sondern ein paniertes Steak.

3. Beidseitig mit geheimer Würzmischung gewürzt (**Salz, Pfeffer, Paprika und Curry**)

4. Ein Hauch von feinstem Weizenmehl!
   Das Mehl dient nicht dazu das Ei am Fleisch kleben zu lassen; dies ist ein weitläufiger **Irrglaube!** Vielmehr hat das Mehl die Funktion die Panade vom Fleisch zu trennen. Die Panade muss nach dem Braten schön knusprig, wellig und lose das Fleisch umhüllen.

5. Zärtlich durch reines Vollei gezogen. Reines Bioei von glücklichsten Hühnern ohne Zusatz von Starkochmanieren (Sahne, Milch oder andere exotische Zugaben)

6. Mit Semmelbrösel paniert, aus altbackenen (2 - 3 Tage alten) Allgäuer Semmeln.

7. Schwimmend in Fett gebraten. Am besten in einer Eisenpfanne in reichlich Butterschmalz. Das Schnitzel darf auf keinen Fall Kontakt zur Pfanne haben und darf nur einmal gewendet werden. Wir haben leider keine Pfanne die so groß ist, dass unsere Schnitzel darin Platz finden, deshalb haben wir ein eigenes Schwimmbad für unsere Schnitzel eröffnet.

8. Trocken und fettfrei serviert. Nach dem Braten auf Küchenkrepp trockenlegen!
   Es sollte so fettfrei und trocken sein, dass sich Mutti auch mit weißer Stoffhose darauf setzen könnte ohne Flecken zu bekommen.

9. Original Wiener Garnitur. Der Geschichte nach eine Zitronenscheibe mit Kapern und Sardellen, aber nicht alles was original ist, muss man übernehmen. Bei uns gibt´s eine Orangenscheibe mit Wildpreiselbeeren dazu und natürlich reichlich Zitronenschnitze.

10. Nie den Rest wegschmeißen!!! Aufessen oder einpacken lassen, das machen wir gerne! Zu Hause schmeckt´s noch einmal lecker!

Dies sind unsere Gebote, nach denen wir unsere Schnitzel zubereiten.
Möchten Sie ihr Schnitzel anders serviert, sprechen Sie unser Servicepersonal einfach darauf an. Wir machen fast alle Wünsche möglich.

S&L www.sul.cc
Ihr persönlicher Partner

SchnitzelAlm

Vorspeisen und Suppen

Salate
mit Hausdressing oder Vinaigrette

Salatteller	**7,90 EUR**
Salatschüssel	**9,40 EUR**

Flädlesuppe Hausgemachte Fleischbrühe mit Flädle	**7,40 EUR**
Brätknödelsuppe Eine Spezialität!	**7,60 EUR**
Leberspätzlesuppe Hausgemachte Fleischbrühe mit würzigen Leberspätzle	**7,60 EUR**

Salate

Salatteller "Fit & Fun" Bunte Blattsalate mit frischen Früchten im Hausdressing und Putenstreifen vom Grill	**20,40 EUR**
Sennarsalat Panierte Käsesticks auf bunten Blattsalaten mit Rohkost im Hausdressing	**17,90 EUR**
"Mädlesalat" Blattsalate der Saison mit Hausdressing und Putenbruststreifen vom Grill. Dazu eine Folienkartoffel mit Sauerrahm	**18,80 EUR**

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in EURO, inklusive Bedienung und gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer.
Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff- 2) mit Konservierungsstoff- 3) mit Antioxydationsmittel - 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt- 6) geschwärzt- 7) mit Phosphat- 9) koffeinhaltig- 10) chininhaltig- 11) mit Süßungsmittel

SchnitzelAlm

S&L www.sul.cc
Ihr persönlicher Partner

Schnitzel vom Schwein



		kleiner
Schnitzel "Wiener Art" Paniertes Schweineschnitzel	**18,90 EUR**	**16,60 EUR**
Rahmschnitzel Naturschnitzel vom Grill mit Rahmsoße	**18,90 EUR**	**16,60 EUR**
"Jägerschnitzel" Naturschnitzel vom Grill mit würziger Champignonsoße	**20,10 EUR**	**17,60 EUR**
Schnitzel "Förster Art" Paniertes Schnitzel mit Pfifferlingrahmsoße	**21,20 EUR**	**18,90 EUR**
Paprikaschnitzel Naturschnitzel in Paprika-Zwiebelsoße	**19,50 EUR**	**16,90 EUR**
Schnitzel "pikant" Paniertes Schnitzel an einer Sahnesoße mit gedünsteten Zwiebeln und grünem Pfeffer	**20,10 EUR**	**17,40 EUR**
30 - cm Schnitzel Paniertes Schnitzel für den großen Appetit	**22,90 EUR**	
Cordon Bleu Paniertes Schnitzel mit Schinken und Käse gefüllt, auf einem Tropfen Bratenjus serviert	**22,30 EUR**	
Cordon Bleu "American Style" Paniertes Schnitzel, gefüllt mit unserer Spezialsoße, knusprig gegrilltem Bacon und würzigem Cheddar-Cheese.	**22,90 EUR**	
Schnitzel "Tiefenbacher Art" Naturschnitzel gefüllt mit Speck und Käse in Chefkoch´s Soße	**21,10 EUR**	
"Schwäbisches Schnitzel" Naturschnitzel vom Grill auf hausgemachten Kässpatzen an Rahmsoße mit Röstzwiebeln	**21,20 EUR**	**18,90 EUR**

Zu allen Schnitzeln (außer "Schwäbisches Schnitzel") **servieren wir wahlweise:**

-Pommes Frites
-Serviettenknödel
-Bratkartoffeln
-Kartoffelsalat

-Kartoffelkroketten
-Hausgemachte Spätzle
-Knusprige Kartoffelecken (Wedges)

-Grillgemüse
-Salzkartoffeln
-Folienkartoffel mit Sauerrahm

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in EURO, inklusive Bedienung und gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer.

S&L www.sul.cc
Ihr persönlicher Partner

SchnitzelAlm

Schnitzel vom Schwein

		kleiner
Hamburger Schnitzel Schnitzel Wiener Art mit Spiegelei	**21,70 EUR**	**19,30 EUR**
“Ostrachtaler” - Schnitzel Naturschnitzel mit frischen Tomaten und Zwiebeln belegt und Käse überbacken an Bratenjus	**21,30 EUR**	**18,90 EUR**
“Puszta Brot” Paniertes Schnitzel an feurig-scharfer Paprikasoße	**20,70 EUR**	**18,50 EUR**
Schnitzel “Dubarry Art” Paniertes Schnitzel mit Blumenkohl und Sauce Hollandaise gratiniert	**22,30 EUR**	**19,90 EUR**
Schnitzel “Rasputin” Naturschnitzel mit Knoblauch eingerieben dazu Bratensoße	**18,90 EUR**	**16,60 EUR**
Schnitzel “Wurzelsepp” Paniertes Schnitzel an würziger Specksoße	**19,60 EUR**	**17,30 EUR**
Schnitzel im Speckmantel Naturschnitzel umhüllt mit deftigem Schinkenspeck an Rahmsoße	**21,80 EUR**	**19,60 EUR**
Allgäuer Käseschnitzel Schnitzel mit Allgäuer Bergkäse paniert, dazu Rahmsoße	**21,30 EUR**	**19,10 EUR**
Schnitzelburger Paniertes Schweineschnitzel im original Hamburgerbrötchen reichlich garniert, dazu Pommes Frites	**21,10 EUR**	
Burger Special “American Style“ Paniertes Schweineschnitzel im original Hamburgerbrötchen reichlich garniert mit knusprig gegrilltem Bacon, würzigem Cheddar-Ceese, Blattsalat, unserer Special Speck-Zwiebelsoße und einem Spiegelei, dazu Pommes Frites	**24,90 EUR**	

Zu allen Schnitzeln (außer "Schwäbisches Schnitzel") **servieren wir wahlweise:**

-Pommes Frites	**-Kartoffelkroketten**	**-Grillgemüse**
-Serviettenknödel	**-Hausgemachte Spätzle**	**-Salzkartoffeln**
-Bratkartoffeln	**-Knusprige Kartoffelecken**	**-Folienkartoffel**
-Kartoffelsalat	**(Wedges)**	mit Sauerrahm

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in EURO, inklusive Bedienung und gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer

SchnitzelAlm

S&L www.sul.cc

Schnitzel vom Kalb

		kleiner
Original Wiener Schnitzel Paniertes Schnitzel mit Preiselbeeren	**28,20 EUR**	**23,40 EUR**
“Cordon Bleu” Paniertes Schnitzel mit Schinken und Käse gefüllt mit etwas Bratenjus serviert	**29,10 EUR**	
Kalbsrahmschnitzel Natur gebraten, mit Rahmsoße	**27,20 EUR**	**23,60 EUR**
“Exotic” Schnitzel Mit Cornflakes paniert an feurig scharfer Chilisoße	**28,20 EUR**	**24,00 EUR**

Hirschschnitzel

Zartes paniertes Schnitzel vom Hirsch mit Preiselbeer-Balsamico-Jus	**28,20 EUR**

Schnitzel von der Pute

		kleiner
Schnitzel “Wiener Art” Paniertes Putenschnitzel	**18,90 EUR**	**16,60 EUR**
Putenrahmschnitzel Natur gebraten, mit Rahmsoße	**18,50 EUR**	**16,40 EUR**
Schnitzel “Hawaii” Paniertes Schnitzel mit Ananas und Käse überbacken, dazu Preiselbeeren und Bratenjus	**21,30 EUR**	**19,10 EUR**
Schnitzel “Mexican Style” Paniert mit Tortillachips, dazu ein feuriger Salsadip und Sourcream	**22,20 EUR**	**19,60 EUR**

Zu allen Schnitzeln (außer "Schwäbisches Schnitzel") **servieren wir wahlweise:**

-Pommes Frites
-Serviettenknödel
-Bratkartoffeln
-Kartoffelsalat
-Kartoffelkroketten
-Hausgemachte Spätzle
-Knusprige Kartoffelecken (Wedges)
-Grillgemüse
-Salzkartoffeln
-Folienkartoffel mit Sauerrahm

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in EURO, inklusive Bedienung und gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer.

S&L www.sul.cc
Ihr persönlicher Partner

SchnitzelAlm

Allgäuer Schmankerl

Hüsg´machte Kässpatzen **17,40 EUR**
Mit geriebenem Bergkäs, Schmelzzwiebeln
und Schnittlauch, dazu ein Salatteller

“Bürgermeisterteller” **21,80 EUR**
Tafelspitz an Meerrettichsoße, und Beilage nach Wahl

Zwiebelrostbraten **26,60 EUR**
Zarte Rinderlende, mit gebackenen Zwiebeln
und Beilage nach Wahl

Rumpsteak “Classic” **27,60 EUR**
Mit Kräuterbutter und Beilage nach Wahl

Als Beilagen bieten wir an:

-Pommes Frites
-Serviettenknödel
-Bratkartoffeln
-Kartoffelsalat
-Kartoffelkroketten
-Hausgemachte Spätzle
-Knusprige Kartoffelecken (Wedges)
-Grillgemüse
-Salzkartoffeln
-Folienkartoffel mit Sauerrahm

Zeit für Gesundes

Schale buntes Grillgemüse **7,90 EUR**
Salatteller **7,90 EUR**
Salatschüssel **9,40 EUR**

Dessert

Nonnenfürzle **8,90 EUR**
Eine Nachtischspezialität aus dem Allgäu

Apfelküchle **8,90 EUR**
Gebackene Apfelringe in Bierteig mit Zimt und Zucker
auf Vanillesoße

Apfelstrudel **8,90 EUR**
Mit Vanillesoße, Eis oder Sahne

Kaiserschmarrn **9,90 EUR**
Mit Rosinen und Apfelmus

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in EURO, inklusive Bedienung und gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer.

SchnitzelAlm

S&L www.sul.cc
Ihr persönlicher Partner

SICHERE DIR DIE VORTEILE

UNTERSTÜTZE UNSEREN
SR MOTORSPORT YOUNG DRIVER ACADEMY E.V.



COMMUNITY

Werde Teil einer leidenschaftlichen Motorsport-Familie.



FÖRDERUNG

Wir unterstützen und begleiten mit unserem gemeinnützigen Verein junge Talente auf ihrem Weg.





ERFOLG

Gemeinsam arbeiten wir an Zielen und feiern Erfolge.

FOLLOW US

SCAN ME!

Informiere Dich
und werde Mitglied

Instagram
TikTok
Facebook

SR MOTORSPORT

BY

SchnitzelAlm

direkt zum SHOP



EXCLUSIV FÜR UNSERE GÄSTE ZUM SONDERPREIS

Modellauto 1:18 ADAC 24h Rennen Edition
hier in der Schnitzelalm zu erwerben!



RACING UHR - JEDES STÜCK EIN UNIKAT

Handgefertigt aus gebrauchten
Bremsscheiben und Carbonteilen

Außerdem für Euch: Shirts, Socken, Caps und vieles mehr!
10% auf alle Artikel mit dem Gutscheincode
SchnitzelalmGast



SchnitzelAlm

Jochstraße 37
87541 Bad Hindelang
Tel. 08324 / 2271

Speisekarte gültig ab Mai 2025
Vorherige Karten haben ihre Gültigkeit verloren.

info@schnitzelalm.de • www.schnitzelalm.de