



# Gut Essen & Trinken

Tante Paula Burgberg • Sonthofener Str. 13d • 87545 Burgberg im Allgäu  
Telefon 08321 – 800261 • [www.tantepaula-burgberg.de](http://www.tantepaula-burgberg.de)

Kein Ruhetag! Täglich geöffnet ab 16 Uhr. Warme Küche von 16–21:30 Uhr  
Sonntag und Feiertags ab 11 Uhr. Warme Küche von 11:30–ca. 21:30 Uhr  
Viele Speisen auch zum Mitnehmen!

Alle vorherigen Ausgaben verlieren ihre Gültigkeit

Vegetarische und vegane Gerichte sind speziell gekennzeichnet!



## GRÜSS GOTT bei Tante Paula in Burgberg.

Nichts anderes als nass gewordenes Fladenbrot soll um 10.000 vor Christus der Ursprung des Bierbrauens gewesen sein. Dieser zufällig entstandene Brei begann durch Hefesporen in der Luft zu gären. Auf diese Weise entstand zufällig ein alkoholhaltiges, berauschendes Gemisch, das bis heute Geschichte schreibt und schreiben wird. Backen und Brauen gehörten im Mittelalter zum Alltagsgeschäft. Jawohl, es waren Frauen wie Paula, die hervorragendes Bier zustande brachten, da Backtag und Brautag hintereinander an derselben Feuerstelle stattfanden, wie z.B. in den dorfeigenen Backhäusern. Die durch den Backprozess freigesetzten Hefen in der Luft der Backstätten, setzten bei der Bierherstellung den Gärungsprozess rasch in Gang und sorgten dafür, dass das Bierbrauen den Frauen besonders gut gelang.

## Wissenswertes und Besonderheiten für Sie liebe Gäste:

### ✓ Salz zum Würzen der Speisen

Wir verwenden nur naturbelassenes unbehandeltes Ursalz (nicht raffiniert) in der Küche und Meersalz zum Nachwürzen auf den Tischen.

### ✓ Gewürze und Kräuter

Bei der Herstellung und Verfeinerung unserer Speisen kommen ausschließlich Kräuter und Gewürze zum Einsatz. Keine Geschmacksverstärker oder künstliche Aromastoffe.

### ✓ mikrowellenfreie Küche

Freuen Sie sich auf hochwertige Lebensmittel, die keiner Mikrowellenbehandlung ausgesetzt werden, sondern schonend zubereitet werden.

### ✓ Lebensmittel

Viele unserer Speisen werden im Sous-Vide-Verfahren gekocht. Das bezeichnet die Methode um Fleisch, Fisch oder auch Gemüse bei relativ niedrigen Temperaturen von unter 100°C zu garen.

Gerne packen wir ihre Reste in nachhaltige Verpackungen zum Selbstkostenpreis von 0,50 € ein.

## Alkoholfreie Durstlöcher



Spritziges **Tafelwasser** 1l für 5,90 oder 0,5l für 3,60 oder 0,25l für 2,90

**Stilles Mineralwasser** 0,75l für 5,90

**Mineralwasser Blubber** Flasche 0,75l für 5,90 oder 0,25l für 3,20

**Kalte Cola** von Libella<sup>1,3,7</sup> oder **Coca Cola (light)**<sup>1,3,7</sup> oder fruchtige **Orangenlimonade,**

**Zitrosprudel, Cola-Mix**<sup>1,3,7</sup> 0,4l für 4,- oder 0,2l für 3,-

**Holunderschorle** mit fruchtiger Minze 0,4l für 4,10

**Hausgemachter Eistee** mit eiskalten Früchten verfeinert,  
ein natürlicher Trinkgenuss 0,4l für 4,20

**Hausgemachte Limonade** 0,4l für 4,40

## Vitaminreiche Säfte



löschende **Apfelschorle** 0,4l für 4,20 oder 0,2l für 3,20

fruchtige **Orangenschorle** 0,4l für 4,20 oder 0,2l für 3,20

erfrischende **Maracujaschorle** 0,4l für 4,20 oder 0,2l für 3,20

rote **Johannisbeerschorle** 0,4l für 4,20 oder 0,2l für 3,20

**Saft oder Nektar pur** 0,4l für 4,60 oder 0,2l für 3,40

als Maracuja, Johannisbeere oder Orange

Besser zu viel  
gegessen, als zu  
wenig getrunken



## Bayerische Bierspezialitäten

das **Goldene Helle** (Halbe) vom Fass 0,5l für 4,30  
erfrischendes **Radler** 0,5l für 4,30  
spritziger **Russen** 0,5l für 4,30  
herbes **Premium Pils** 0,33l für 3,80  
prickelndes **Hefeweizen** vom Fass 0,5l für 4,30  
**dunkles Hefe-Weizen** 0,5l für 4,30  
vollmundiges **dunkles Bier** 0,5l für 4,30  
süffiges **Cola-Weizen** 0,5l für 4,30  
alkfreier **Weizen** 0,5l für 4,30  
**alkoholfreies Bier** 0,5l für 4,30

## Unsere Biercocktails

**Geißenmaß** ein halber Liter Cola, meisterlich geblendet mit einem halben Liter Dunkelbeer, wird mit Kirschlikör zur Vollendung gebracht, im bayrischen 1 Liter Cocktailglas 12,40  
**Laternenmaß** ein Sektglas mit Kirschlikör wird kunstvoll in einer Maß untergebracht und mit spritziger Weißweinschorle aufgegossen, 1 Liter 16,40

## Besonderer Biergenuss

Meine Tante Paula, hat daheim Bier gebraut. Fasziniert vom Geruch und Geschmack in Kindheitstagen, wollte ich schon immer selber Bier brauen. Jetzt haben wir eine eigene Kleinbrauerei. Hier brauen wir handgemachtes bayrisches Bier. Helles, Dunkles oder Weizen werden hier nach dem Reinheitsgebot von 1516 gebraut. Unfiltriert, nur so sind alle guten Inhaltsstoffe noch im Bier.

**Tante Paula** ist ein unfiltriertes, untergäriges helles Vollbier 0,5l für 4,60

**Onkel Josef** ist ein unfiltriertes, untergäriges dunkles Vollbier 0,5l für 4,60

**Tante Liesl** ist ein unfiltriertes, obergäriges helles Weizenbier 0,5l für 4,60



**Ger-Tragerl** – Paula, Josef, Liesl zum Mitheimnehmen im Holztragerl 6 Flaschen à 0,5l für 18,90

**Männerhandtasche** 6 Flaschen à 0,5l für 15,90

oder a ganzes **Paula-Fassl** mit integriertem Zapfhahn, 5l für 21,90

## Wir haben eine eigene Klein-Brauerei

Mit gutem Bier, produzieren wir besten Bierlikör 19%.

Zum **Verschenken** und **Mitnehmen** unser **Bierlikör** 0,25l für 10,90 oder 0,5l für 15,90



## Aus dem Weinkeller alles in Bio-Qualität

vom Weinbauer Schnabl im Weinviertel und Weinbauer Schleinzer in Retz, Familienbetriebe, die mit viel Liebe und Überzeugung ihr Handwerk betreiben.



BIO

**Bio Zweigelt rot**, von beachtlicher Qualität, Frucht und Fülle, gepaart mit etwas Tannin, im Holzfass gereift, Weinbauer Schnabl 0,25l für 6,60

**Bio Veltliner weiß**, vollfruchtig, sowohl in der Nase als auch am Gaumen, mit leicht würzig pfeffrigen Noten, Weinbauer Schnabl 0,25l für 6,60

**Bio Merlot** herausragender Qualitätswein, elegantes und klares Rot, schmeckt nach dunkler Schokolade und Brombeeren, Weinbauer Schleinzer, 0,25l für 6,90

**Bio Müller-Thurgau weiß**, halbtrocken, fein fruchtiger Duft, sehr angenehm und frisch im Geschmack, Weinbauer Schnabl 0,25l für 6,60

**Bio Rosé** ausgezeichnete Rosé-Wein, halbtrocken, besonders fruchtbetont mit Aromen von roten Beeren und frischen grünen Äpfeln, Schleinzer 0,25l für 6,60  
Vom ältesten Weingut Italiens-Schloss Giol

**Bio Pinot-Grigio weiß**, IGT, Duft nach reifen Aprikosen und edelstes Fruchtspiel am Gaumen, vegan-zert. 0,25l für 6,90

**Weinschorle weiß/rot** mit Bio-Wein 0,25l für 4,60 und 0,5l für 6,90

## Appetitmacher!

**Aperol SPRITZ** der italienische Klassiker 6,80



**Hugo** – der frische Aperitif aus Südtirol 6,80

**Lillet Wild Berry** ist ein Lillet Cuvee-Likör mit Schweppes Wild Berry 6,90

## Schnapsertl alles 2cl

Manchmal braucht es ein Likörchen oder Hochprozentiges! Bei uns gibt's den **Ramazotti** mit Eis und Zitrone 2cl für 3,40

oder seine Freunde **Averna, Fernet, Grappa, Jägermeister, Sambuca** 2cl für 3,40

Den heimischen **Obstler** oder **Enzian** 2cl für 3,20

**Bierlikör** 19% a Stamperl 2cl für 2,90

## Was besonders von der Fein-Brennerei Prinz aus Hörbranz:

Eine „alte Marille“ 2cl für 3,90, „alte Haselnuss“ 2cl für 3,90 oder

„alte Williamsbirne“ er beruhigt störrische Esel oder diejenigen, die sich mit ihnen ärgern müssen 2cl für 3,90

## Paulas - Schnaps:

**Zickentöter** (Johannisbeerlikör 15%) ist unser Betäubungsmittel für alle lästigen Zicken, nicht verschreibungspflichtig, honigsüß und zungenlähmend 2cl für 3,21

**Eselstreiber** (Obstbrand 38%) macht sture Esel gefügig und müde wieder munter, Kraulen verstärkt die Wirkung 2cl für 3,21



## Kaffeekranzlerl



(Allgäuer Kaffee ist eine eingetragene Marke von uns)

Getränke aus gerösteten Pflanzenteilen und Körnern wurden bereits in Babylon und im alten Ägypten gebrüht. Als im 18. Jahrhundert, wegen des preußischen Kaffeemonopols 1781 und der Kontinentalsperre ab 1806, Bohnenkaffee zum seltenen und teuren Luxusgut wurde, kam man auch in unseren Breiten auf die Idee, sich Getränke auszudenken, die zumindest wie Kaffee schmecken sollen. So entstand ein Getränk, das schon früher bei Tanten und Omas als Muckefuck (vermutlich aus „Mocca faux“ – französisch für falscher Kaffee) bekannt war und das bis heute als koffeinfreie Kaffeealternative, z.B. als Gerstenkaffee, Zichorienkaffee oder Dinkelkaffee beliebt ist.

**Heißer Espresso** 2,40

**Tasse Kaffee** 2,80

**Espresso Macchiato** 3,-

**Haferl Kaffee** oder **doppelter Espresso** 3,90

schaumiger **Cappuccino** 3,20

**Latte Macchiato, Milchcafe, Schoki** 3,90

## Bio-Teegenuss nicht nur zum Tanztee



Paulas feine offene Bio-Teemischungen und Kräutertees, natürlich ohne Zusatzstoffe, serviert im großen Teeglas für 3,90.

BIO

**Earl Grey**

**Alm-Kräutertee**

**Kamillentee** Kamillenblüten

**Kräutertee mit Ingwer**

**Pfefferminztee** Pfefferminzblätter

**Früchtete**

## Ein Herz für Kinder

**Ich weiß nicht** Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes 990 Cent

**Ist mir egal** sind knusprige Pommes mit Ketchup oder Mayo 540 Cent 

**Ich will das nicht** sind Spätzle mit Soße 590 Cent



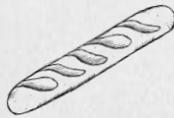
## Aus der Suppenterrine



**Fruchtige Tomatensuppe** ein Vitaminstoß 6,20  ohne Sahnehaube auch als vegan möglich 

**Kräftige Rinderbrühe** mit hausgemachten Flädle 5,90

## Vorspeisen, oder nur so



**Tomatenbrot** geröstetes Bauernbaguette mit Tomatenwürfel und Knoblauch 7,90 

**Knoblauchbaguette** warm, mit unserer Knoblauchbutter bestrichen 4,20 

**Pizzabrot** mit Tomatensoße 8,90 plus Knoblauch 9,40 

**Kartoffelrösti** mit Gurkenschmand 8,90 

**Bauernbaguette** einfach so dazu 2,40 

**Ofenwarmer Oregano-Fladen** „Paulas Art“ mit echtem Büffelmozzarella, frischen Kirschtomaten und Rucola auf ofenfrischem Oregano-Brauerfladen 16,90 

**TIPP**

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergienkarte, Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Alle Preise in Euro inklusive Märchensteuer und freundlicher Bedienung.

Kennzeichnung: Farbstoff 1, Konservierungsstoff 2, Antioxidationsmittel 3, Geschmacksverstärker 4, geschwefelt 5, geschwärzt 6, koffeinhaltig 7, Phosphat 8, Süßungsmittel 9

# Salate



Unsere Vitaminvariationen haben als Grundlage eine knackige Blattsalatmischung mit bunten Rohkoststreifen, Kirschtomaten, Gurke, roten Zwiebeln und werden mit Essig und Öl dressiert.

**Kleiner gemischter Salat** 5,90

**Kunterbunt** gemischter großer bunter Salat 9,40

**Goggelar** bunter Salat mit sous-vide gegartem Hähnchenbrustfilet (ca. 200 g) für 17,60

**Bergsommer** bunter Salat, dazu gegrilltes Gemüse und echter Schafskäse 16,90

**Orient** bunter Salat mit Falafel und hausgemachtem Kichererbsen-Hummus (vegan) 16,90

**Hirtensalat** bunter Salat dazu Peperoni, rote Zwiebeln, Oliven, echter Schafskäse 15,40

**Hüttengaudi** bunter Salat mit gebackenen Kässpätzletalern und fruchtiger Preiselbeere 16,90

**Bootssteg** bunter Salat mit gegrilltem Premium Fjordlachs (ca. 160 gr. Rohgewicht) 18,90

**Kartoffelsalat** Portion 4,40

Wir empfehlen unser **ofenfrisches Bauernbaguette** zu den Salaten für knusprige 2,40

# Allgäuer Brotzeiten



**Bayrischer Wurstsalat** Lyoner<sup>2,3</sup> vom Ring mit Essiggurke<sup>9</sup>, Zwiebeln und Hausbrot 9,90

**Allgäuer Wurstsalat** Lyoner<sup>2,3</sup> vom Ring, Käse, Essiggurke<sup>9</sup>, Zwiebeln und Hausbrot 10,90

**Currywurst**<sup>2,3,8</sup> mit hausgemachter Curry-Soße und viel Pommes Frites 11,90 als

Riesencurrywurst 4,90 dazu

# Vegane Spezialitäten



**So-Ja-Gyros (BIO)** mit Grillgemüse, Pommes Frites und veganer Dip-Soße 18,90

**Buntes Grillgemüse** mit Falafel und hausgemachtem Kichererbsen-Hummus 18,90

**Orient** bunter Salat mit Falafel und hausgemachtem Kichererbsen-Hummus 16,90

**Erbsenkönig-Burger** eine wahre Eiweißbombe aus Erbsenprotein, Salat, Zwiebel und veganer

Burgersoße für 13,90 mit Pommes Frites 4,90 dazu

TIPP

Unser hausgemachtes **veganes Cevapcici vom Grill** (aus Erbsenprotein), der Klassiker vom Mittelmeer mit knackigen Pommes Frites und mildem Ajvar für temperamentvolle 19,40

## Paulas Hochstapler



Burger sind bei uns mit herausragendem Rinderbeef (ca. 180 gr.) vom Rind und Burgersemmel, Salat, Zwiebel, hausgemachter Burgersoße und Liebe gemacht.

**Klassik-Burger** für 12,40 mit Pommes Frites 4,90 dazu

**Sennerin-Burger** mit Käse für 13,90 mit Pommes Frites 4,90 dazu

**Bergbauern-Burger** mit Spiegelei für 13,90 mit Pommes Frites 4,90 dazu

**Schweizer-Burger** mit Kartoffelrösti und Käse für 14,40 mit Pommes Frites 4,90 dazu

**Erbsenkönig-Burger** eine wahre Eiweißbombe aus Erbsenprotein, Salat, Zwiebel und  veganer Burgersoße für 13,90 mit Pommes Frites 4,90 dazu

**Allgäu-Burger** mit Kässpätzletaler (unsere Eigenkreation) und fruchtiger Preiselbeere 15,90 mit Pommes Frites 4,90 dazu

### Zum Auffrisieren der Burger:

Speck 1,50 | scharfe Peperoni 1,50 | Käse 2,20 | Spiegelei 2,20 | Rösti 2,20 |  
glutenfreier Semmel 3,- 

## Mediterrane Klassiker



**Hähnchenbrustfilet** „Mediterran“ Low Carb (ca. 200 g Rohgewicht) mit buntem Ofengemüse und Gurkenschmand 19,90 mit Beilagensalat 5,40 dazu

**Premium-Fjordlachs** vom Grill mit mediterranem Grillgemüse, Gurkenschmand und Kartoffelrösti 23,90 mit Beilagensalat 5,40 dazu

**Tipp**

Unser hausgemachtes **Cevapcici vom Grill** (Schwein und Rind gemischt), der Klassiker vom Mittelmeer mit knackigen Pommes Frites und mildem Ajvar für temperamentvolle 18,40

# Paulas Festtagsspeisen



TIPP

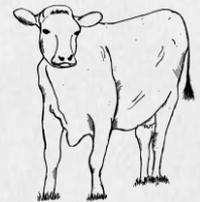
**Schweineschnitzel** nach „Wiener Art“ dazu wahlweise Kartoffelsalat oder Pommes Frites 15,40 mit Beilagensalat 5,40 dazu. Mit glutenfreier Panade +3,50

**Wiener Schnitzel „Original“** vom Kalb, dazu wahlweise Kartoffelsalat oder Pommes Frites 22,90 mit Beilagensalat 5,40 dazu

**Cordon Bleu** klassisch gefüllt mit Schinken und Käse, wahlweise Kartoffelsalat oder Pommes Frites 19,40 mit Beilagensalat 5,40 dazu

Wahlweise mit fruchtiger Preiselbeere 1,50 dazu

**Allgäuer Zwiebelrostbraten** „Original“, ein wunderschönes Stück vom Rinderroastbeef (ca. 250 gr.) mit Röstzwiebeln, deftigen Dinkel-Kässpätzle und Bratensaft 27,90 mit Beilagensalat 5,40 dazu



**Grillteller** 3erlei Fleisch vom Rind, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet und Bratwurst mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Grillgemüse 20,90 mit Beilagensalat 5,40 dazu

**Rumpsteak** „Klassisch“ (ca. 250 gr.) vom ausgesuchten Premium-Weiderind, saftig und geschmackvoll, mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites 25,90 mit Beilagensalat 5,40 dazu

**Schweinefilet** „Allgäuer Art“ mit deftigen Kässpätzle, Soße und Röstzwiebeln 21,90 mit Beilagensalat 5,40 dazu

**Rinderbraten** in guter Soße mit Serviettenknödel und Gemüse vom Markt 18,90 mit Beilagensalat 5,40 dazu

**Wirtshausgulasch** vom Weiderind mit Serviettenknödel und Wurzelgemüse 19,40 mit Beilagensalat 5,40 dazu



**Allgäuer Kässpätzle** Dinkelspätzle mit Emmentaler und Bergkäse, dazu Röstzwiebeln und grünem Salat für knackige 14,40



TIPP

**Allgäuer Currywurst**<sup>2,3,8</sup> mit hausgemachter Curry-Soße und viel Pommes Frites 11,90 als Riesen-Currywurst 4,90 dazu

**Kaiserschmarrn** hier verneigt sich jeder Kaiser - mit Vanilleeis oder Fruchtbeilage als Hauptgericht für süße 16,90

## Brauerfladen 100% Dinkelmehl handgemacht ca. 32 cm Ø

Wir verwenden für unsere Brauerfladen nur beste Zutaten. Fruchtige hausgemachte Tomatensoße und traditionellen Mozzarella Käse.

**Brauerfladen** mit Tomatensoße 8,90 plus Knoblauch 9,40 

**Margareta** der Klassiker für 9,90 

**Salami**<sup>2,3,4</sup> oder **Schinken**<sup>2,3</sup> Metzger-Vorderschinken<sup>2,3</sup> für 11,90

**Don Camillo** mit Lachs, echtem Schafskäse und frischer Paprika 16,90

**Schwabenfest** für alle die viel draufhaben wollen, mit Metzger-Vorderschinken<sup>2,3</sup>, Salami<sup>2,3,4</sup>, frischen Champignons, Peperoni, frischer Paprika, roten Zwiebeln 14,90

**Allgäu mein** mit Bauernspeck<sup>2,3,8</sup>, Peperoni, roten Zwiebeln, Allgäuer Käse und Knoblauch 13,90

**Italien** mit frischen Kirschtomaten, echtem Büffelmozzarella und Rucola 16,90 

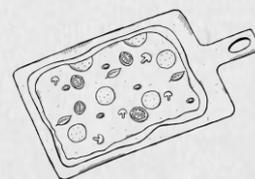
**Vier Jahreszeiten** mit Metzger-Vorderschinken<sup>2,3</sup>, Haussalami<sup>2,3,4</sup>, frische Champignons und frischer Paprika 13,90

**Budapest** mit landestypischen Zutaten wie frischer Paprika, scharfen Peperoni  und Haussalami<sup>2,3,4</sup> für 13,40

**Vegetarisch** mit Oliven, frischen Paprika, rote Zwiebel, Kirschtomaten und frischen Champignons 13,90 

**Veronika** mit Metzger-Vorderschinken<sup>2,3</sup>, Haussalami<sup>2,3,4</sup> und frischen Champignons 13,40

**Zeus** mit echtem Schafskäse, scharfer Peperoni und Oliven 13,90  



## Weißer Fladen

**Hüttenfladen** belegt mit Gurkenschmand, Kartoffelraspel, Allgäuer Käse, Rucola 14,40  

**Ofenwarmer Oregano-Brauerfladen** mit echtem Büffelmozzarella, frischen Kirschtomaten und Rucola 16,90 

## Teig ohne Gluten ...

Alle Fladen auch mit glutenfreiem Teig möglich. Dieser wird gesondert hergestellt und im Ofen auf einem extra Blech gebacken. 4,50 dazu.

# Naschkatzen aufgepasst



**Kaiserlicher Schmarrn** hier verneigt sich jeder Kaiser - mit Vanilleeis oder Fruchtbeilage 11,20   
als Hauptgericht für süße 16,90

**Oma Lena's Apfelkuchla** nach Allgäuer Art mit Vanilleeis 8,90 

**Lauwarmer Apfelstrudel** nach Wiener Traditionsrezept mit Vanilleeis 7,40 

**Schokoküchlein** lauwarm mit Vanilleeis 7,70 

**Eierlikörbecher** Vanilleeis mit viel Eierlikör<sup>1</sup>, Sahne und Waffel 7,90 

**Eiskaffee** Köstlicher Kaffee mit Vanilleeis und Sahnehaube 7,90 nach Lust und Laune 

**Vanilleeis** 1 Kugel 2,70 oder 2 Kugeln 4,90 

**Heißer Opa** 4cl heißer Bierlikör<sup>1</sup> mit Sahnehaube 4,40 

**Tartufo** (ital. für Trüffel) delikates Zabaione- und Schokoladeneis mit einem Herz aus bitter-herber Schokoladensauce, bestäubt mit Kakao 6,40  

Der Trüffel unter dem Eis! Es ist faszinierend zu erfahren, dass diese köstliche Eisspezialität ihren Ursprung in den 1930er Jahren hat und speziell für Prinz Umberto, den späteren König Umberto II., entwickelt wurde.

## Für Kinder:

**Erdbeer-Experte** Fällt euch eine bessere Kombination als Vanille und Erdbeere ein?

Uns auch nicht... Bourbon-Vanille-Eiscreme und Erdbeer-Fruchteiscreme mit Erdbeersauce, zum kinderfreundlichen Preis von 3,40



*Tante Paula und ihre tüchtigen Helfer bedanken sich für  
euren Besuch. Bis zum nächsten Mahl!*

*[www.tantepaula-burgberg.de](http://www.tantepaula-burgberg.de)*