



# Herzlich willkommen

im Restaurant am Golfplatz

Verbringen Sie besondere Momente bei uns im Restaurant am Golfplatz.  
Wir sind Ihnen bei der Planung von besonderen Anlässen, Firmenevents sowie  
Familienfeiern behilflich und bieten Ihnen das passende Ambiente bei

- ♥ Geburtstag ♥ Taufe ♥ Kommunion ♥ Firmung ♥ Konfirmation
- ♥ Hochzeit ♥ Scheidung ♥ Beerdigung

---

Bei uns ist nur Barzahlung oder EC-Kartenzahlung (ab 20 Euro) möglich

---



Homepage



Gratis-WLAN



# Alkoholfreie Getränke



Allgäuer Alpenwasser (medium/naturell)	0,5	4,50	0,75	6,00
Gourmet Mineralwasser	0,2	2,80	0,4	3,50
Coca-Cola <sup>1,3,9</sup>	0,2	3,30	0,4	4,30
Cola Zero	0,33	3,50		
Fanta	0,2	3,30	0,4	4,30
Spezi <sup>1,9,11</sup>	0,2	3,30	0,4	4,30
Zitronenlimo <sup>3</sup>	0,2	3,30	0,4	4,30
Holunderschorle <sup>1</sup>	0,2	3,30	0,4	4,30
Apfelschorle <sup>1,11</sup>	0,2	3,30	0,4	4,30
Bitter Lemon <sup>3,10</sup>	0,2	3,30	0,4	4,30
Johannisbeerschorle	0,2	3,50	0,4	4,50
Maracujaschorle	0,2	3,50	0,4	4,50
Grapefruitschorle	0,2	3,50	0,4	4,50
Golfer weiß <sup>1,4</sup>				
Grapefruit, Bitter Lemon, Wasser	0,2	3,50	0,4	4,50
Golfer rot <sup>1,4</sup>				
Grapefruit, Johannisbeere, Wasser	0,2	3,50	0,4	4,50
„Falscher“ Golfer				
Johannisbeere, Maracuja, Wasser	0,2	3,50	0,4	4,50



  
**ALLGÄUER**  
ALPENWASSER

  
**Zötler Bier**  
natürlich, sympathisch, frisch

# Bier

(von der Brauerei Zötler, Rettenberg)



Helles/Gold	0,3	3,50	0,5	4,10
Radler (süß/sauer) <sup>3,11</sup>	0,3	3,50	0,5	4,10
Weizen	0,3	3,50	0,5	4,10
Weizen-Limo <sup>3,11</sup>	0,3	3,50	0,5	4,10
Weizen-Cola <sup>1,3,9</sup>	0,3	3,50	0,5	4,10
Dunkles Bier	0,3	3,50	0,5	4,10
Dunkles Weizen	0,3	3,50	0,5	4,10
Leichtes Weizen	0,3	3,50	0,5	4,10
Alkoholfreies Weizen	0,3	3,50	0,5	4,10
Kellerbier	0,3	3,50	0,5	4,10
Pils	0,3	4,00		
Alkoholfreies Bier	0,3	4,00		
Alkoholfreies Radler	0,3	4,00		






## offene Weine, weiß



 <b>Weißer Burgunder QW trocken</b> Sasbacher Winzerkeller, Kaiserstuhl-Baden	0,25 7,00	0,5 14,00
 <b>Lugana DOC   Donini   Collezione</b>	0,25 7,50	0,5 15,00
 <b>Weißwein-Schorle</b>	0,25 4,00	0,5 8,00


## offene Weine, rot



 <b>Nero d'Avola DOC Monte Pietroso</b> Sizilien, Italien	0,25 7,50
 <b>Montepulciano d'Abruzzo DOC</b> Italien	0,25 7,00
 <b>Rotwein-Schorle</b>	0,25 4,00

## offene Weine, rosé



 <b>Meersburger Spätburgunder Rosé QbA trocken</b>	0,25 7,00
 <b>Rosé-Schorle</b>	0,25 4,00

## Flaschenweine, rot



 <b>Epicuro Zinfandel</b> Apulien, Italien	32,00
 <b>Ursprung Cuvee QW trocken</b> Markus Schneiderm Ellerstadt/Pfalz	38,00
 <b>Ronchedone Rosso IGT</b> Azienda Agricola Ca dei Frati, Lombardei, Italien	42,00

## Flaschenweine, weiß



 <b>Plötzner Weißburgunder DOC trocken</b> Kellerei Cantina St. Pauls, Eppan, Südtirol	34,00
 <b>Gfill Sauvignon Blanc DOC trocken</b> Kellerei Cantina St. Pauls, Eppan, Südtirol	36,00
 <b>Lugana i Frati DOC</b> Azienda Agricola Ca dei Frati, Lombardei, Italien	38,00



## Aperitif



<b>Prosecco</b>	4,20
1 Glas Prosecco Spumante Extra Dry DOC (Ponte Treviso)	
<b>Prosecco mit Holunder, Aperol oder Orange</b>	4,50
<b>Prosecco</b>	29,00
1 Flasche Prosecco (0,75 l) Spumante Brut DOC (Ca' Bolani)	
<b>Hugo</b>	7,50
Prosecco mit Wasser und Holundersirup	
<b>Aperol Spritz</b>	7,50
Prosecco mit Aperol und Wasser	
<b>Aperol Sour</b>	6,80
Aperol mit Zitronensaft, Zuckersirup und Orangensaft	
<b>Lillet Wild Berry</b>	7,50
fruchtiger Cocktail mit Schweppes Wild Berry	
<b>Sarti Spritz</b>	7,50
Prosecco mit Sarti und Wasser	



## Spirituosen



<b>Prinz Obstler 40 %</b>	2 cl	3,50
<b>Prinz Alte Williamsbirne 41 %</b>	2 cl	4,00
<b>Prinz Haselnuss 40%</b>	2 cl	4,00
<b>Turra Enzian im Tonkrug 38 %</b>	2 cl	3,50
<b>Slivovic 40 %</b>	2 cl	4,00
<b>Julischka 25 %</b>	2 cl	4,00
<b>Ramazotti 30 %</b>	4 cl	4,20
<b>Averna</b>	4 cl	4,20

### Zusatzstoffe:

1 = mit Konservierungsstoffen, 2 = mit Geschmacksverstärker, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Farbstoffen, 5 = mit Phosphat, 6 = mit Süßungsmitteln, 7 = koffeinhaltig, 8 = chininhaltig, 9 = geschwärzt, 10 = enthält Phenylalaninquelle

### Enthält folgende Allergene:

a = glutenhaltiges Getreide (Weizenmehl), b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Soja, g = Milchprodukte (einschließlich Laktose) h = Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queensland Nuss), i = Sellerie, j = Senf, k = Sesamsamen, l = Schwefeldioxid und Sulfate, m = Lupinen, n = Weichtiere



## Kaffee & Co.



Espresso <sup>3,9</sup>	2,80
Espresso doppio <sup>3,9</sup>	3,80
Espresso macchiato <sup>8,9</sup>	3,30
Tasse Kaffee <sup>9</sup>	3,10
Haferl Kaffee	4,30
Cappuccino <sup>8,9</sup>	3,30
Milchkaffee <sup>8,9</sup>	3,80
Latte Macchiato <sup>8,9</sup>	3,80
Haferl heiße Schokolade <sup>8</sup>	3,80
☼ mit Sahne	4,30

## Tee



Schwarztee	3,30
Pfefferminztee	3,30
Früchtetee	3,30
Grüner Tee	3,30

## Dessert



<b>Hausgemachte Kuchen</b> <sup>a, c, g</sup>	<b>3,50</b>
saisonale Auswahl an frischen, hausgemachten Kuchen	
<b>Apfelküchle mit Vanilleeis</b> <sup>a, c, g, 4, 2</sup>	<b>8,50</b>
knusprig gebackene Apfelküchle, bestäubt mit Zimt, serviert mit einer Kugel Vanilleeis.	
<b>Apfelstrudel mit Vanilleeis</b> <sup>a, c, g, 4, 2</sup>	<b>8,50</b>
ein Stück warmer Apfelstrudel, begleitet von einer Kugel Vanilleeis – ein klassischer Genuss.	
<b>Eiskaffee/Eisschokolade mit Sahne</b> <sup>7, g</sup>	<b>7,50</b>
kalter Genuss mit einer Portion Sahne	
<b>Gemischtes Eis</b> <sup>g, 4, 2,</sup>	<b>4,50</b>
feine Auswahl an verschiedenen Eissorten	<b>mit Sahne 5,00</b>
<b>Heiße Liebe</b> <sup>g</sup>	<b>9,50</b>
cremiges Vanilleeis, gekrönt mit heißen Himbeeren - ein Dessert für besondere Momente.	
<b>Affogato</b> <sup>g, 7</sup>	<b>3,80</b>
eine Kugel Vanilleeis, übergossen mit einem kräftigen Espresso – einfach unwiderstehlich.	



## Suppen & Vorspeisen



### Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Flädle <sup>a, e, g</sup> 6,50

klare, kräftige Rinderkraftbrühe mit feinen Flädle – ein klassischer Auftakt.

### Hausgemachte Festtagssuppe <sup>a, c, g, e, i</sup> 6,80

Suppe mit Brätspätzle, Flädle, Backerbsen, Maultaschen und zarten Grießnockerln – festlich und herzhaft.

### Gemischter Salat <sup>g</sup> 6,80

Frischer Salatmix, verfeinert mit hausgemachtem Dressing und glasierten Nüssen – knackig und aromatisch.

### Carpaccio vom Rind <sup>g</sup> 14,50

fein geschnittenes Rindfleisch, serviert mit Parmesanspänen, Olivenöl, Balsamico-Dressing und frischem Salat.

## Salate



### Schwäbischer Salat 15,70

Salat der Saison mit gerösteten Maultaschen, hausgemachtem Dressing und glasierten Nüssen.

### Farmersalat 16,80

Salat der Saison mit Putenstreifen und gebratenem Mais, dazu hausgemachtes Dressing und glasierte Nüsse.

### Schnitzelfetzen-Salat 16,80

Salat der Saison mit paniertem Schweineschnitzel, hausgemachtem Dressing und glasierten Nüssen.

### Thunfisch-Salat 17,80

Salat der Saison mit Ei, Peperoni, Oliven und Zwiebelringen, dazu hausgemachtes Dressing und glasierte Nüsse.

### Scampi-Salat 21,30

Salat der Saison mit Garnelen vom Grill, hausgemachtem Dressing und glasierten Nüssen.



## Spezialitäten des Hauses



### Hausgemachte Cevapcici 15,50

saftige Cevapcici aus hausgemachtem Hackfleisch, dazu knusprige Pommes, Djuvec-Reis, Ajvar und frische Zwiebeln.

### Pola Pola 17,50

herzhaftes Kombination auf Cevapcici und Raznjici, serviert mit Pommes, Djuvec-Reis, Ajvar und frischen Zwiebeln.

### Pljeskavica mit Schafskäse gefüllt <sup>g</sup> 18,40

würzig gefülltes Hacksteak mit cremigem Schafskäse, dazu Pommes, Djuvec-Reis, Ajvar und frische Zwiebeln.

### Grillteller <sup>g</sup> 22,00

eine Auswahl an Cevapcici, Schweinelende, Raznjici, Rumpsteak und Speck, serviert mit Pommes, Djuvec-Reis, Ajvar, frischen Zwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter

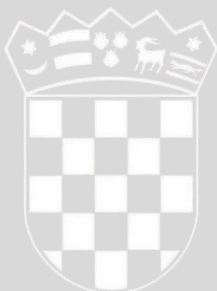
### Grillplatte <sup>g</sup>

reichhaltige Platte mit gefülltem Hacksteak (Pljeskavica), Cevapcici, Schweinelende, Raznjici, Rumpsteak und Speck, serviert mit Pommes, Djuvec-Reis, Ajvar, Zwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter.

für 2 Personen 44,00

für 3 Personen 66,00

für 4 Personen 88,00



Für weitere Beilagen berechnen wir: Ketchup, Mayonnaise, Butter, Senf, Ajvar je 0,50 Euro | Brot, Soße je 1,50 Euro.

## Für den kleinen Hunger

Sie können jedes Gericht auf  
unserer Karte auch als kleine  
Portion bestellen!

**Jeweils 2,00 € günstiger!**



**Wählen Sie für Ihr Steak/Filet  
aus einer der folgenden  
Garstufen.**

**Rare/blutig** | innen leicht  
erwärmt, Fasern am Rand  
angegart. außen hellbraun,  
blutiger Kern.



**Medium/rosa** | kräftige  
Kruste. Mehr bräunliche  
Fleischfasern, durchgängig  
rosafarbener Kern.



**Durchgebraten/well done** |  
Innen und außen braun, mit  
sehr kräftiger, dunkler  
Kruste.



## Dom Schwein



### Paniertes Schweineschnitzel <sup>a, c, g</sup>

goldbraun paniertes Schweineschnitzel, serviert mit  
knusprigen Pommes und Ketchup.

klein **14,50** | groß **16,30**

### Paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln <sup>a, c, g</sup>

knuspriges Schweineschnitzel, dazu würzige Bratkartoffeln  
und Ketchup.

klein **15,60** | groß **17,60**

### Boschacher Käseschnitzel <sup>a, c, g</sup> **19,80**

überbackenes Schnitzel mit würzigem Käse und Speck,  
serviert auf einer cremigen Rahmsauce, dazu Kartoffel-  
kroketten und frisches Gemüse.

### Cordon Bleu <sup>a, c, g</sup> **19,50**

paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit zartem Vorder-  
schinken und Käse, serviert mit knusprigen Pommes.

## Dom Kalb



### Paniertes Kalbschnitzel <sup>a, c</sup> **26,00**

zartes Kalbsschnitzel in knuspriger Panade, serviert  
mit Preiselbeeren und Pommes frites.

### Kalbsleber „Berliner Art“ <sup>a, n, 9</sup> **22,00**

fein gebratene Kalbsleber, begleitet von kräftiger  
Madeirasoße, Apfelscheiben, Röstzwiebeln und  
hausgemachtem Kartoffelstampf.

## Dom Rind



### Rumpsteak „Schlanke Linie“ <sup>g</sup> **27,50**

zartes Rumpsteak, serviert mit mediterranem Gemüse und  
hausgemachter Kräuterbutter – ein leichter Genuss.

### Schwäbischer Zwiebelrostbraten <sup>a, c</sup> **28,50**

saftiges gut abgehangenes Rumpsteak, garniert mit selbst-  
gezogener Bratensoße und Röstzwiebeln, dazu hausgemachte  
Spätzle.



## Dem Geflügel



**Putensteak mit deftiger Currysoße** <sup>2, g</sup> **19,50**  
saftiges Putensteak, perfekt gebraten und serviert mit einer würzigen Currysoße, dazu frisches Gemüse und Butterreis.

**Piccata Milanese** <sup>a, c, g</sup> **18,40**  
zartes Putenfleisch, goldbraun paniert in einer Ei-Käse-Hülle, serviert auf fruchtiger Tomatensoße mit feinen Bandnudeln und Gemüse.

**Putenschnitzel „Natur“** <sup>a, g</sup> **19,80**  
saftiges Putenschnitzel, begleitet von einer cremigen Rahmsoße mit frischen Pilzen, dazu hausgemachte Spätzle.

**gebratenes Hähnchenbrustfilet** <sup>a, c, g</sup> **20,80**  
zartes Hähnchenbrustfilet, goldbraun gebraten, serviert mit frischen Pilzen in feiner Rahmsoße, dazu Bandnudeln und frisches Gemüse.

## Aus dem Wasser



**Steak von der Lachsforelle** <sup>h</sup> **24,00**  
saftiges Lachforellen-Steak, verfeinert mit gerösteten Mandeln, dazu gebratene Kartoffeln und frisches Gemüse.

**Spaghetti „Aglio e Oglio“ mit Scampi** **20,80**  
frische Spaghetti in Basilikum-Knoblauch-Pesto, verfeinert mit saftigen Scampi, Gemüsestreifen und Parmesan – leicht pikant.

**Filet von der Forelle** <sup>h</sup> **24,00**  
zartes Forellenfilet mit mediterranem Gemüse und Kartoffelrösti, verfeinert mit Mandeln, dazu Preiselbeeren und Pommes frites.

**Zanderfilet in Prosecco-Soße** <sup>d, g</sup> **25,00**  
zartes Zanderfilet, serviert in einer aromatischen Prosecco-Soße, dazu Butterreis und frisches Gemüse.

## Schwäbisches & Vegetarisches



**Hausgemachte Allgäuer Kässpätzle** <sup>a, g</sup> **13,90**  
feine Spätzle mit zartschmelzendem Käse und knusprigen Röstzwiebeln, dazu ein kleiner grüner Salat.

**Schwäbischer Schmankerl-Teller** <sup>a</sup> **16,30**  
köstliche Kombination aus Kässpätzle, Krautkräpfen und gebratenen Maultaschen, dazu Bratensoße.

**Gebratene Maultaschen** <sup>a, g</sup> **16,30**  
gebratene Maultaschen, serviert mit geschmolzenen Zwiebeln, Bratensoße und kleinem grünen Salat.

**Gemüseteller** <sup>a</sup> **16,50**  
bunte Auswahl an frischem Gemüse, dazu vegetarische Maultaschen, Salzkartoffeln, aromatischer Gemüsereis und ein Spiegelei auf Tomatensoße.

**Gefüllte Zucchini** <sup>a</sup> **15,80**  
Zucchini, gefüllt mit mediterranem Gemüse, überbacken mit Käse, dazu Salzkartoffeln auf Tomatensoße.



### Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

- Paniertes Schnitzel mit Pommes** **7,50**  
zartes, goldbraun paniertes Schweineschnitzel, dazu knusprige Pommes und ein Klecks Ketchup.
- Chicken Nuggets mit Pommes** **7,50**  
knusprig panierte Hähnchen-Nuggets, serviert mit goldgelben Pommes und Ketchup.
- Spaghetti Bolognese** **7,50**  
leckere Spaghetti mit einer milden Hackfleisch-Tomatensoße, garniert mit geriebenem Käse.
- Spätzle mit Soße** **5,50**  
Butterspätzle mit hausgemachter Bratensoße - der Klassiker für den kleinen Hunger.