

Speisekarte





Über unser Clubhaus

Unsere Wirtsfamilie Kolovrat und Daglar bewirbt Sie gerne à la carte mit leckerer, gutbürgerlicher Küche von der Brotzeit bis zum schwäbischen Zwiebelrostbraten. Im Ausschank sind die Biere vom Allgäuer Brauhaus mit dem beliebten Büble-Bier sowie Getränken von Krumbacher und Pepsi.

Unser großer geselliger Gastraum bietet eine angenehme Atmosphäre mit 75 gemütlichen Sitzplätzen. Zudem steht das ansprechende Konferenz- und Nebenzimmer „Abseits/LEW-VIP-Club“ auch für Familienfeierlichkeiten, Geschäftsessen oder Tagungen zur Verfügung (35 Plätze).

An unserer Bar lässt es sich gemütlich plaudern.



Suppen

- Kartoffelcrèmesuppe^g 5,70 €
- Schwäbische Hochzeitssuppe ^{1,2,4,a,c} 5,40 €

Vorspeisen

- Knusprige Bruschetta^a 8,90 €
4 Stück, Baguette mit Tomaten und Knoblauch
- Panierter Fetakäse^{1,a,c} 10,50 €
mit Baguette und Preiselbeeren
- Gegrilltes Gemüse^a 12,60 €
dazu Baguette

Salate

- Gemischter Salat^{4,g} 5,10 €
- Fitness-Salat^{1,2,3,4,g,a} 13,90 €
bunter, gemischter Salat mit Putenbruststreifen,
Mais und Brot
- Mediterraner Salat^{1,2,4,a,g,d} 16,90 €
bunter, gemischter Salat mit gebratenem Lachsfilet



Schnitzel

- Schnitzel Wiener Art^{1,2,3,4,a,c} 15,30 €
dazu Pommes frites
- Cordon Bleu^{1,2,3,4,a,c} 17,30 €
Schweineschnitzel gefüllt mit Käse und Schinken, dazu Pommes frites
- Rahmschnitzel^{1,4,5,g,a,c} 16,10 €
mit hausgemachten Spätzle und Rahmsauce
- Balkanschnitzel^{1,4,g} 15,10 €
mit Pommes frites und Balkansauce
- Pfefferschnitzel^{1,4,g} 17,30 €
mit Bratkartoffeln und Pfefferrahmsauce
- Putenschnitzel^{1,4,a,c,g} 18,30 €
paniert oder natur, dazu Pommes frites





Grillspezialitäten

- Gemischter Grillteller^{4,a} 18,50 €
 Ražnjići, Ćevapčići, kleines Hacksteak, Schweinefilet, Leber, Speck
 mit Pommes frites und Djuvec-Reis
- Ćevapčići^{4,a} (Rind- und Kalbfleisch) 14,50 €
 mit Pommes frites und Djuvec-Reis
- Ražnjići⁴ 14,90 €
 2 Fleischspieße vom Grill mit Pommes frites und Djuvec-Reis
- Pola-Pola^{4,a} 14,50 €
 ein Fleischspieß und vier Ćevapčići vom Grill mit Pommes frites
 und Djuvec-Reis
- Pljeskavica^{4,a,g} (Rind- und Kalbfleisch) 14,50 €
 Hackfleischsteak mit Pommes frites und Djuvec-Reis
- Pljeskavica“Balkan-Art“^{4,a,g} (Rind- und Kalbfleisch) 18,10 €
 gefülltes Hackfleischsteak mit Schafskäse, dazu Pommes frites und Djuvec-Reis
- Gegrillte Leber^{4,a} 14,30 €
 mit Pommes frites und Djuvec-Reis
- Balkan-Platte (für 2 Personen)^{4,a} 41,80 €
 verschiedene Grillspezialitäten, dazu Pommes frites und Djuvec-Reis



Schwäbisch-Bayerisch

- Schwäbische Maultaschen^{1,2,3,9,c,g,a} 12,80 €
mit grünem Salat
- Käs'spätzle^{a,c,g} 13,40 €
mit grünem Salat
- Allgäuer Topf^{4,a,c,g} 20,10 €
Schweinefilet mit hausgemachten Käs'spätzle,
gerösteten Zwiebeln und Bratensauce
- Geschnetzeltes Schweinefilet^{1,4,g,a,c} 13,90 €
mit hausgemachten Spätzle und Champignon-Rahmsauce

Fisch

- Zanderfilet^{1,4,a,d} 19,90 €
mit Weißweinsauce und Butterreis
- Lachsfilet^{1,4,a,d} 20,90 €
mit Salzkartoffeln und Blattspinat





Steaks

- Rumpsteak 200 g 22,70 €
- Rumpsteak 300 g 28,90 €
- Filetsteak 200 g 26,50 €
- Filetsteak 300 g 31,90 €
- Rumpsteak Madagaskar^{1,4,g}
mit Bratkartoffeln und Pfeffersauce^{1,3,4,8,11} 26,30 €
- Allgäuer Zwiebelrostbraten^{4,g}
mit hausgemachten Spätzle 25,30 €
- Lustiger Bosniak^{4,g}
Rumpsteak, mit Käse und Schinken gefüllt, dazu Bratkartoffeln 26,30 €

Saucen

- Bratensauce^{4,g} 4,40 €
- Rahmsauce^{4,g} 4,40 €
- Pfeffersauce^{4,g} 4,40 €
- Champignonsauce^{4,g} 4,40 €



Beilagen

- Pommes frites 4,40 €
- Bratkartoffeln⁴ 4,60 €
- Mediterranes Gemüse 6,80 €

Pasta

- Tagliatelle „Virgin“^{1,3,4,a,c,g} 10,10 €
mit Tomatensauce und Rucola
- Spaghetti Carbonara^{1,3,4,8,a,c,g} 10,70 €
- Penne „Chef“^{1,a,cg} 14,30 €
Putenfleisch, Paprika und Tomatensauce

Vegetarisch

- Risotto Gemüse¹ 11,90 €
mit Curry und mediterranem Gemüse
- Vegetarischer Teller^{4,g,a,c} 13,30 €
Paniertes Fetakäse, mediterranes Gemüse
und Salzkartoffeln





Für unsere kleinen Gäste

- Kleines paniertes Schnitzel^{1,4,a,c} mit Pommes frites 7,90 €
- Rahmschnitzel^{1,4,5,g,a,c} mit hausgemachten Spätzle 8,40 €
- Spätzle mit Sauce^{1,4,a,c} 5,50 €
- Pommes frites mit Ketchup 4,80 €

Brotzeit

- Wurstsalat^{1,2,4,6,a} mit Gurken, Zwiebeln, dazu Brot 10,90 €
- Schweizer Wurstsalat^{1,2,4,6,a} mit Käse, Gurken, Zwiebeln und Brot 11,20 €
- Currywurst^{1,2} mit Pommes frites 10,90 €
- Schinken-Käse-Toast^{1,a,g}
 - zwei 10,90 €
 - einer 8,50 €



Dessert

- Gemischtes Eis (3 Kugeln)^{8,11,g} 5,30 €
- Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln)^{8,11,g} 5,30 €
- Warmer Apfelstrudel^{1,2,a,c,g} 7,40 €
mit Vanilleeis und Sahne
- Tartufo^{4,9,a} 7,40 €
- Schoko-Soufflé^{1,2,a,g} 7,90 €





Warme Getränke

- Espresso^{8,10} 2,30 €
- Tasse Kaffee^{8,10} 2,70 €
- Cappuccino groß^{8,g,10} 3,50 €
- Latte Macchiato^{8,g,10} 3,50 €
- Heiße Schokolade mit Sahne^{g,a} 3,50 €
- Glas Tee (verschiedene Sorten)¹ 2,50 €



Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
· Maracuja-Nektarschorle ^{1,8,a}	2,90 €	3,70 €
· Apfel-Nektarschorle ¹	2,90 €	3,70 €
· Orangen-Nektarschorle	2,90 €	3,70 €
· Johannisbeer-Nektarschorle	2,90 €	3,90 €
· Trauben-Nektarschorle	2,90 €	3,90 €
· Rhabarber-Nektarschorle	2,90 €	3,90 €
· Pepsi Cola ^{1,3,9}	2,90 €	3,70 €
· Schwip Schwap ^{1,3,9}	2,90 €	3,70 €
· Zitronenlimonade ^{1,3}	2,90 €	3,50 €
· Orangenlimonade ^{1,3}	2,90 €	3,50 €
· Mineralwasser ^{1,3,9}	2,90 €	3,50 €
· Stilles Wasser ^{1,3,9}	2,90 €	3,50 €





Biere

· Büblebier Edel in der Flasche ^a		0,5 l	4,10 €
· Büblebier vom Fass ^a	0,25 l	3,20 €	0,5 l 4,40 €
· Büble Edelweissbier vom Fass ^a	0,25 l	3,20 €	0,5 l 4,10 €
· Büble Ur-Bayerisch dunkel ^a		0,5 l	4,10 €
· Büble alkoholfreies Weizen ^a		0,5 l	4,40 €
· Alt Kemptener Weisse (dunkles Weizen) ^a		0,5 l	4,40 €
· Meckatzer Weissbier leicht ^a		0,5 l	4,40 €
· Clausthaler alkoholfrei in der Flasche ^a	0,33 l	3,80 €	
· Radler ^{a,1,8}	0,25 l	3,20 €	0,5 l 4,10 €
· Russ ^{a,1,8}	0,25 l	3,20 €	0,5 l 4,10 €
· Cola-Weizen ^{a,1,8}	0,25 l	3,20 €	0,5 l 4,10 €
· Teutsch Pils in der Flasche ^a	0,33 l	3,80 €	
· Geißenhalbe ^{a,1,8}			0,5 l 4,90 €
· Geißenhalbe ^{a,1,8}			1,0 l 9,50 €

Wein
Aperitiv
Whisky



Wein Wein



Rotwein

Chianti ^{5,l}	0,25 l	5,30 €
Merlot ^{5,l}	0,25 l	5,30 €
Primitivo ^{5,l}	0,25 l	5,30 €
Trollinger ^{5,l}	0,25 l	5,30 €
Roséwein ^{5,l}	0,25 l	5,30 €
Weinschorle ^{5,l}	0,25 l	3,50 €
Weinschorle ^{5,l}	0,50 l	5,00 €

Weißwein

Chardonnay ^{5,l}	0,25 l	5,30 €
Pinot Grigio ^{5,l}	0,25 l	5,30 €
Grauburgunder ^{5,l}	0,25 l	5,30 €

Für ausgewählte Flaschenweine sprechen Sie uns gerne an.



Aperitiv

Aperitiv

Aperol Spritz ⁵	0,25 l	6,50 €
Hugo ⁵	0,25 l	5,50 €
Lillet ⁵	0,25 l	6,50 €
Prosecco ⁵	0,25 l	3,50 €

Whisky

Whisky

Chivas	2 cl	5,20 €
Jack Daniel's Tennessee Whisky 40% vol.	2 cl	4,80 €
Jack Daniel's mit Cola		6,00 €



Alle Spirituosen als Gespritzter erhältlich.
Aufpreis 0,80 €

Allergenliste

Die Regelungen zur Allergenkennzeichnung sollen Allergikern helfen, versteckte Allergene zu meiden.
Folgende Allergene sind als Zutat kennzeichnungspflichtig:

a	glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern; Vorkommen z. B. in Mehl, Bier, Wurstwaren, Kuchen)
b	Krebstiere (z. B. Krebs, Shrimps, Garnelen; Vorkommen z. B. in Suppen, Soßen, Würzpasten)
c	Eier (z. B. als Flüssigei, Lecithin, (Ov)-Albumin; Vorkommen z. B. in Mayonnaise, Panade, Dressing)
d	Fisch (alle Fischarten; Vorkommen z. B. in Fischextrakten, Würzpasten, Soßen etc.)
e	Erdnüsse (z. B. Erdnussöl, -butter; Vorkommen in Gebäck, Schokolade etc.)
f	Soja (z. B. als Miso, Sojasoße, Sojaöl; Vorkommen z. B. in Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer)
g	Milch (Erzeugnisse wie Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein; Vorkommen z. B. in Wurst, Soßen, Kroketten)
h	Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia-nuss, Vorkommen z. B. in Kuchen, Schokolade, Pesto)
i	Sellerie (Bleich-, Knollen- und Staudensellerie; Vorkommen z. B. in Wurst, Brühen, Gewürzmischungen)
j	Senf (z. B. Senfkörner, Senfpulver in Dressings, Ketchup, Gewürzmischungen)
k	Sesamsamen (z. B. als Sesamöl, Tahin, Gomasio; Vorkommen in Gebäck, Falafel, Marinaden, etc.)
l	Schwefeldioxid und Sulfid (E 220-E 228, z. B. in Trockenfrüchten, Wein, Essig)
m	Lupine (z. B. als Lupinenmehl, -eiweiß in vegetarischen, glutenfreien Produkten)
n	Weichtiere (z. B. Schnecken, Tintenfisch, Austern; Vorkommen in Soßen, asiatischen Spezialitäten etc.)

Zusatzstoffe

1	Farbstoffe E100-E180: Currypulver, Softdrinks wie Fanta oder Cola, Sirupe, Glasuren, Brausen, Süßspeisen
2	Konservierungsstoffe E200-E219, E230-E235, E239, E249-E252, E280-E285, E1105: Mayonnaise, Ketchup, Essiggurken, Käse, Kartoffelsalat
3	Antioxidationsmittel E310-E321: Brühen oder Würzmittel
4	Geschmacksverstärker E620-E635: fast alle Produkte wie z.B Soßen, Gewürzmischungen
5	Schwefeldioxid/Sulfide E220-E228: Essig, Trockenobst, Meerrettich, Kartoffelerzeugnisse
6	Eisensalze E579, E585: Klöße, Essig, Trockenfrüchte
7	Stoffe zur Oberflächenbehandlung E901-E904, E912, E914: Zitronen, Orangen, Birnen
8	Süßstoffe E950-E952, E954, E957, E959: Softdrinks wie Cola oder Fanta, Senf oder Konserven
8a	Andere Süßungsmittel E420, E421, E953, E965, E967: Zero oder light Produkte
9	Stabilisator E338, E341, E450, E452: Fleischerzeugnisse
10	Koffein: Cola
10a	Chinin: Bitter Lemon oder Tonic Water
10b	Taurin: Energy Drinks wie z.B Red Bull



Bei schönem Wetter laden die großzügige Terrasse und der Biergarten zum Verweilen ein.

*Wir freuen uns über Ihren Besuch!
Fam. Kolovrat und Daglar und der FC Memmingen*



