

seit 1976
Familie
Vogler

D' Tiroler Wirtsleit' wünscha Enk an Guata!



Trauchgauer
Almstube

Mittwoch u. Donnerstag Ruhetag

Mi darf ma
mitnemma!



Trauchgauer
Almstube

Im Bruch 3 87642 Halblech
Tel. 083 68 -3 48 • www.almstube-trauchgau.com



Das Ausflugsziel mit persönlichen Service und freundlichen Menschen, wo Essen und Feiern zum Erlebnis wird.

In unseren gemütlichen Gasträumen oder auf der herrlichen Sonnenterasse können Sie unsere bayerischen Schmankerl, Wildspezialitäten und verschiedenen Toastgerichte genießen. Auch unsere selbstgemachten Kuchen sollten Sie probiert haben.

Ein Paradies für Kinder ist der Spielplatz – mitten in der Natur, Hier können sich ihre Kleinen austoben. Kleintier-Bauernhof.

Die Almstube ist ein beliebter Ausgangspunkt für erlebnisreiche Wanderungen.

Unsere Öffnungszeiten:

Sommer

Palmsonntag bis Ende Oktober
Freitag - Dienstag - ab 11.00 Uhr
Warme Küche von 11.30 - 14.30 Uhr
und 17.00 - 20.30 Uhr
Mittwoch und Donnerstag Ruhetag

Winter

Die Winter-Öffnungszeiten
werden rechtzeitig bekannt gegeben.
siehe www.almstube-trauchgau.de



Keine
Kartenzahlung
möglich

Änderungen vorbehalten.


Mit Erscheinen einer neuen Speisekarte verliert die vorhergehende ihre Gültigkeit. © 2024



Aus dem Suppentopf

Backerbsensuppe	3,90
Leberspätzlesuppe	4,20
Brätspätzlesuppe	4,20
Serbische Bohnensuppe	5,40
Gulaschsuppe	5,70
Flädlesuppe	4,10

Kleine Gerichte

Wiener Würstel mit Brot	4,70
 Camembert gebacken mit Preiselbeeren und Toast	5,40
Leberkäse mit Ei und Brot	7,00
Strammer Max	7,50

Unsere Spezialitäten

Zebukugeln ♦ auf Pilzrahmsoße, mit Kroketten	15,00
Wildgeschnetzeltes ♦ mit Pilzen und Spätzle	19,50
Wildschnitzel ♦ mit Spätzle	22,00
Hirschrücken ♦ mit Spätzle und Kroketten	29,00
Steakteller Schweinehals und Bauernspeck vom Grill mit Pommes frites	17,50
Grillteller ♦ mit Pommes frites und Gemuse	20,00
Schweinelendchen (Filet) ♦ mit Spätzle und Rösti	19,70





Gemüseaultaschen

12,00

Spinatspätzle ♦

14,00

in Schinken-Käse-Sahne-Soße und gemischter Salat



Käsespätzle ♦

14,00

mit gemischtem Salat

Schnitzel „Wiener Art“ „ ♦

17,30

mit Pommes frites

Schnitzel „Wiener Art“ mit Soße ♦

18,30

mit Pommes frites, wahlweise mit Jägersoße,
Zigeunersoße, Rahmsoße oder Bratensoße

Jägerschnitzel natur ♦

18,30

mit Spätzle

Zigeunerschnitzel natur ♦

18,30

mit Pommes frites

Allgäuer Schnitzel natur ♦

18,30

mit Pommes frites

Cordon Bleu vom Schwein ♦

19,90

mit Pommes frites

Putenschnitzel „Wiener Art“ ♦

18,50

mit Pommes frites

Putenschnitzel natur mit Rahmsauce ♦

18,50

mit Spätzle

Zwiebelrostbraten ♦

26,00

mit Spätzle

Rumpsteak ♦

26,00

mit Pommes frites

Schweinebraten ♦

14,90

mit Spätzle

Krustenbraten (Schweinebauch) ♦

14,90

mit Serviettenknödel

Kesselfleisch ♦ 14,90
 mit Sauerkraut und Kartoffeln

Bauernteller 16,50
 mit Bauernspeck, Kassler, Würstl,
 Sauerkraut und Kartoffeln

Ripperl (Kassler) ♦ 14,50
 mit Sauerkraut und Kartoffel

Toasts

Hawaii Toast Schinken, Ananas, Käse 8,70


Melba Toast Schinken, Pfirsich, Käse, Preiselbeeren 8,70

Alm Toast Schinken, Fleisch, Champignon, Käse 13,40

Haus Toast Schweine- und Rindfleisch mit Salatgarnitur 15,50



Salate

 Kleiner gemischter Salat	4,70
 Großer gemischter Salat	7,00
 Salatschüssel mit Mozzarella Sticks	12,90
Salatschüssel mit Putenstreifen	15,50

Brotzeitkarte

 Käsebrot	8,00
Speckbrot (roh)	8,00
Schweizer Wurstsalat	11,30
Saure Wurst	10,80
Hausgemachter Pressack sauer	11,00
Schweinebraten, kalt	10,50
 Käseplatte	13,50
Speckplatte	13,50

Kaffeespezialitäten

Espresso	3,00
Doppelter Espresso	4,20
Espresso Macchiato	3,20
Cappuccino	3,90
Cappuccino klein	2,90
Cafe Latte	3,90
Latte Macchiato	3,90
Tasse Kaffee	2,90
Haferl Kaffee	3,90
Portion Kaffee	3,90
Tasse Kaffee Hag	3,00
Portion Kaffee Hag	3,90
Haferl Kaffee Hag	3,90

Warme Getränke

Chococcino	3,60
Heiße Schokolade	3,40
Glas Tee	3,00
Jägertee	4,00
Glühwein	3,90

Kuchen

Obstkuchen	3,70
Sahnetorte	4,00
Portion Sahne	0,80



Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2l	2,00
Adelholzener Wasser, still oder spritzig	0,25l	2,90
H ₂ O Hosp		
Allgäuer Gebirgswasser, still oder spritzig	0,5l	3,90
Almdudler	0,3l	3,40
Coca Cola	0,2l	2,90
Coca Cola light	0,2l	2,90
Spezi	0,5l	4,20
Fanta	0,2l	2,70
Zitronenlimonade	0,2l	2,70
Apfelsaft	0,2l	3,00
Orangensaft	0,2l	3,00
Johannisbeersaft	0,2l	3,00
Maracujasaft	0,2l	3,00
Apfel Schorle	0,5l	4,20
Orangen Schorle	0,5l	4,20
Johannisbeer Schorle	0,5l	4,20
Maracuja Schorle	0,5l	4,20
Rhabarber Schorle	0,5l	4,20
Holunder Schorle	0,5l	4,20

Biere

0,5l

Export Hell vom Fass	4,20
Büble Edelbräu	4,40
Urbayrisches Dunkel	4,40
Zwickel Naturtrübes Kellerbier	4,40
Teutsch Pils	4,40
Radler	4,20
Kristall Weizen	4,40
Hefeweizen	4,40
Dunkles Hefeweizen	4,40
Leichtes Weizen	4,40
Alkoholfreies Bier	4,20
Alkoholfreies Radler	4,20
Alkoholfreies Hefeweizen	4,40



Weine

Weißweine offen 0,25l

Bickensohler Weißburgunder Qualitätswein, Erz. Abf. Weinvogtei Bickensohl trocken, zartes Bukett, feine Frucht	Baden	5,70
Stettener Heuchelberg Riesling Qualitätswein, Erz. Abf. Weingut Brackenheim halbtrocken, feine Milde, süffig, fruchtige Säure	Württemberg	5,70
Augustiner Konvent Grüner Veltliner Qualitätswein, Stiftsweingut Klosterneuburg trocken, frisch, belebende Säure	Österreich	5,70
Bretz Scheurebe Kabinett Prädikatswein, Erz. Abf. Weingut Bretz lieblich, feines Bukett, vollfruchtiges Aroma	Rheinhessen	5,70

Weinschorle 0,5l (aus Südtiroler Qualitätswein) 6,20



Weine

Rotweine offen 0,25l

Heilbronner Stiftsberg Trollinger Württemberg 5,70
 Qualitätswein, Erz. Abf. WG Heilbronn
 halbtrocken, vollmundig, rund, klassischer Württemberger

Montepulciano d'Abruzzo rosso DOC Italien 5,70
 Qualitätswein, Weingut Umani Ronchi
 trocken, kräftig, würzig

Kalterer Vernatsch „Schneckentaler“ Südtirol 5,70
 Qualitätswein, Weinkellerei Schreckbichl, Girlan
 trocken, samtig, rubin

Zweigelt „Markgraf“ Österreich 5,70
 Qualitätswein, Stiftsweingut Klosterneuburg
 trocken, weich, rund, Mittelburgenland

**Südtiroler Lagrein Dunkel DOC
 Selezione Elena Walch** Südtirol 7,80
 Qualitätswein, Erz. Abf. Elena Walch, Tramin
 trocken, würzig, dunkles Beerenaroma

Roséweine 0,25l

**Munzinger Attilafelsen
 Spätburgunder Weißherbst** Pfalz 5,70
 Qualitätswein, Badischer Winzerkeller
 halbtrocken, süffig





Fruchtweine 0,25l

wie zu Großmutter's Zeiten

Schwarze Johannisbeer	4,50
Erdbeerwein	4,50
Heidelbeerwein	4,50
Kirschwein	4,50
Schlehenwein	4,50
Beeren- & Obstweinschorle	3,80

Spirituosen 2cl

Obstler	3,00
Enzian	3,00
Williams	3,20
Williams mit Birne	3,60
Williams Honig	3,40
Waldler	3,00
Heuschnaps	3,00
Kirschwasser	3,00
Marillenbrand	3,20
Fernet	3,00
Jägermeister	3,00
Ramazotti	3,10
Walderdbeere	3,20
Hirschkuss	3,20

Liköre 2cl

Waldhoniglikör	3,50
Marillenlikör	3,40
Eierlikör	3,00
Kirschlikör	3,00
Amaretto heiß mit Sahne	3,80

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-MitarbeiterInnen.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass hier in freier Natur der WLAN-Empfang eingeschränkt und deshalb keine Kartenzahlung möglich ist.

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch
und freuen uns auf ein Wiedersehen!

Ihre Familie Vogler

seit 1976
Familie
Vogler

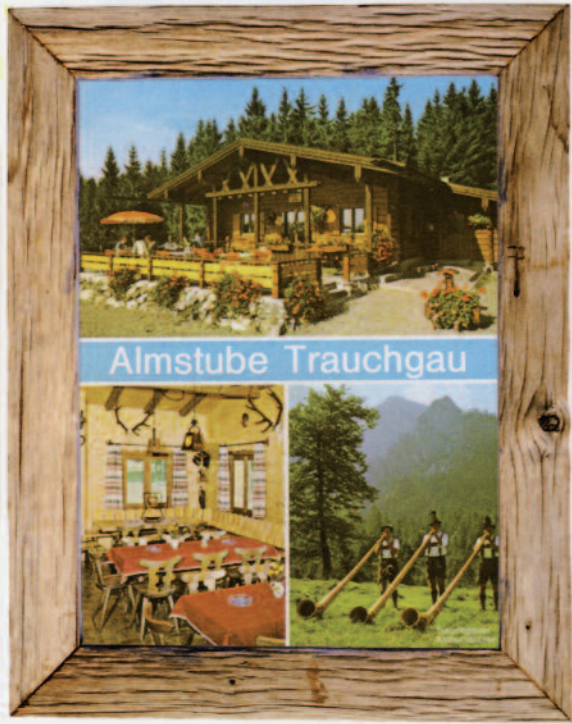
Besprechung über den Pachtvertrag. Am Sonntag, den 16. Mai war schon die Schlüsselübergabe an das neue Pächterehepaar Vogler. Am Donnerstag 27. Mai 1976, Fest Christi Himmelfahrt, wurde der Wirtschaftsbetrieb durch die neuen Pächter Fam. Vogler aufgenommen.

Die Pächterfamilie Vogler verstand sich immer als Familienbetrieb und hatte durch Zusammenhalt wesentlich zur Steigerung des Wirtschaftsbetriebes beigetragen.



Die Pächter der Trauchgauer Almstube: Josef und Agnes Vogler mit den Kindern Dagmar und Gerhard. (Aufnahme vom Mai 1984)

Mit dem neuen Pächter, Fam. Vogler, ging es weiter aufwärts mit dem Betrieb der Almstube.



Auszug aus der Jubiläumsbroschüre der Weiderechtlergenossenschaft Trauchgau e.G.

Trauchgauer
Almstube

