

*Braugasthof
Falkenstein*



Fronten im Allgäu

Braugasthof Falkenstein



aus m Suppentopf

Kräftige Rindssuppe



mit Kräuterflädle 5
oder mit bayerischen Leberknödel 5,5
oder Brätknödel 5,5

Allgäuer Festtagssuppe



mit Leberknödel, Brätknödel,
Kräuterflädle und Schnittlauch
in der großen Terrine serviert 10

Hiesige Bergkäserahmsuppe



mit Croutons und Kürbiskernöl 9,5 

Vorneweg, dazwischen oder nur so

Verloffene Gais



gebratener Ziegenkäse mit Rosmarin
und Knoblauch, dazu Röstbrot 11

Obazda



pikant angemachter Camembert,
dazu rote Zwiebeln und eine Breze 8

Allgäuer Wurstsalat



mit Essiggurken, Zwiebeln und
Dunkelbierbrot,
mit oder ohne Bergkäse 13 | 12

weitere Breze dazu 2,0

Falkenstein Haxensülze



sauer angemacht | rote Zwiebel |
Bratkartoffeln 14,5

Salate

Bunte Blattsalate



mit gerösteten Kürbiskernen 5,7

Fitnesssalat

Auswahl von bunten Blattsalaten
mit Steinofenbaguette, gerösteten
Kürbiskernen, Balsamicodressing
und gebratener Hähnchenbrust 17

Ziegenkäs´salat

Auswahl von bunten Blattsalaten
mit Steinofenbaguette, gerösteten
Kürbiskernen, Balsamicodressing
und dazu gebratener Ziegenkäse 17 

Allgäuer Krautkrapfen

Sauerkraut im Nudelteig gebraten
dazu Salatbouquet 17 

(VEGAN)



Vegetarisch

Für Zusatzstoffe & Allergiker:
Fragen Sie nach der Musterkarte !

Ebbas guats

Ganze Forelle

mit Zitronengras, Kräuter, Chili & Ingwer gefüllt, im Ganzen gebraten, dazu Ofenkartoffel und Schmand 20

Allgäuer Tris

dreierlei Knödel von Rote-Beete | Käse | Spinat | Butterzwiebeln | Bergkäsesoße 16

Spinatknödel

drei selbstgemachte Spinatknödel | Butterzwiebeln | Bergkäsesoße 15

Ofenkartoffel

mit Schnittlauchschand, serviert mit einem bunten Salatbouquet 12

Ofenkartoffel

mit gratiniertem Ziegenkäse, Schnittlauchschand, serviert mit einem bunten Salatbouquet 19

Allgäuer Kässpätzle

mit einer speziellen Bergkäsemischung von hier, Röstzwiebeln, Schnittlauch, frische Blattsalate 16

Für geübte Allgäuer

die heute nicht mehr küssen wollen, bereiten wir die Kässpätzle zusätzlich auch mit Weißacker zu +2,0 ein Salat ist auch dabei

Weißacker

wurde 1874 in Wertach erfunden. Es soll der erste patentierte Käse der Welt sein. Weißacker wird aus pasteurisierter Kuhmilch und mit einem Zusatz von Rohmilch hergestellt. Nach einem zweitägigen Bad in einer Salzlake kommt der Käse für 3 Monate in die Reifung. Regelmäßig mit Salz bestreut und geschmiert, reift er nochmals 3 bis 4 Monate nach. Der Weißacker hat einen stark pikanten bis scharfen sowie salzigen Geschmack.



A Schnitzel, des goht allad

Berglerschnitzel

Schweineschnitzel natur gebraten |
gebratene Champignons |
Bergkäse | Rahmsauce | Spätzle 17,5

Braumeister Schnitzel

dieses Schweineschnitzel wird in
unserem Braumalz paniert
Dunkelbiersauce | Pommes Frites 16,5
mit Spätzle oder Bratkartoffel +1,0

Paniertes Schweineschnitzel

„Wiener Art“, dazu Pommes Frites 16
mit Spätzle oder Bratkartoffel +1,0

Täglich ofenfrische Schweinshaxe

Dunkelbiersauce | Sauerkraut |
Kartoffelknödel 18

Pfrontner Liebste

gegrillte Schweinefiletmedaillons
Rahmsauce | gebratene Champignons |
buntes Gemüse | Spätzle 21

Bauernente

im eigenen Saft, frisch aus dem Rohr
Apfelblaukraut | Kartoffelknödel |
Halbe Ente 25 - Viertel Ente 19

Beilagenänderung mit Käsespatzen +2,5

Ebbas aus 'm Wurstkessel

Ein Paar Weißwürste

mit Breze und süßem Senf 8
Jede weitere Weißwurst 3
Jede weitere Brezel 2

Schweinsbratwürste

vom Metzger Mattausch aus Wertach
auf Sauerkraut,
mit Brot und Dunkelbiersauce 13
mit Bratkartoffeln statt Brot 16

Die scharfe Allgäuerin

scharfe, saftige Rindswurst
vom Metzger Mattausch aus Wertach
auf Sauerkraut,
mit Brot und Dunkelbiersauce 13
mit Bratkartoffeln statt Brot 16

Unsere frischen Rindersteaks:

Allgäuer Zwiebelrostbraten 
vom Rumpsteak mit knusprigen
Röstzwiebeln | Kässpätzle 28

Fitness-Steak 
Rumpsteak auf geröstetem
Dunkelbierbrot | knackiger Salat |
Kräuter-Schmanddip 24,5

Rumpsteak 
selbstgemachte Kräuterbutter
grüne Bohnen | Pommes Frites 27
mit Spätzle oder Bratkartoffel +1,0

Gschmackige Rinderbacken
in Dunkelbier geschmort |
Kartoffelknödel | Apfelblaukraut 23,5

Himmlisch süße Sünden

Selbstgemachte Creme Bruleé 
Mango-Sorbet von der
Eismanufaktur Isny 6,9

BIER-a-misu... 
Hausgemachtes Bier-a-misu
im Weckglas (enthält Alkohol) 6,5

Cheesecake im Glas
Selbstgemachter Cheesecake im Weckglas
Pistazien-Mascarponecreme 6,5

Lauwarmer Apfelstrudel
Vanilleeis | Sahne 6,9

Unsere Apfelküchle
im Bierteig gebacken | Zimtzucker |
Sahne | Vanilleeis 7,6

Kaiserschmarrn
Rosinen | Mandeln | Apfelmus 9,9
Für den großen Hunger 13,5

Heiße Liebe
Vanilleeis | heiße Himbeeren | Sahne 7,2

Eis von der Eismanufaktur Isny 
welche Sorten es gibt, erfragen
Sie bitte beim Servicepersonal.
Kugel 2,0 - Portion Sahne 1,0



Helles

Unser Helles Kellerbier ist untergärig gebraut und leicht Hopfenbetont. Es handelt sich um ein unfiltriertes bayrisches Vollbier. Das Helle passt perfekt zur klassischen Allgäuer Brotzeit, zu Weißwürsten und der Breze. Gern und oft wird unser Helles auch als Radler getrunken.

Stammwürze 12,4 % | Alkohol 5,1 %.

Dunkles

Falkenstein Dunkel ist eine untergärige, aus dunklem Malz eingebraute Bierspezialität mit kräftigem Malz-aroma und leichter Karamellnote. Es wird nach altbayrischer Brauart alter überlieferter Rezeptur gebraut. Diese aufwendige Braumethode kann nur von Gasthaus-Brauereien realisiert werden.

Stammwürze 12,8 % | Alkohol 5,1 %.

Weizen

Das Falkenstein Weizen ist ein obergäriges hefetrübes Weizenbier von goldgelber Farbe. Hervorzuheben ist der frische, typische Geruch eines obergärigen Bieres. Es ist prickelnd im Antrunk, hat eine leichte Weizenmalznote mit einem feinporigen und zugleich dichten Schaum.

Stammwürze 12,5 % | Alkohol 5,1 %.

Frisch gezapft von unserer Hausbrauerei



vom Fass

Falkenstein hell	0,3 l	3,6
Falkenstein hell	0,5 l	4,6
Falkenstein dunkel	0,3 l	3,6
Falkenstein dunkel	0,5 l	4,6
Falkenstein Weizen	0,3 l	3,6
Falkenstein Weizen	0,5 l	4,6
Radler hell / dunkel	0,3 l	3,6
Radler hell / dunkel	0,5 l	4,6
Russ (Weizen-Radler)	0,5 l	4,6
Mohren (Cola-Weizen)	0,5 l	4,6
Maß Bier hell / dunkel	1,0 l	9,1
Maß Weizen	1,0 l	9,1

NEU: Falkenstein Freiflug	0,3 l	3,7
Kellerbier Alkoholfrei	0,5 l	4,7
<i>Erfrischend, unfiltriert & alkoholfrei</i>		

Gaißen Halbe (Kirschlikör)	0,5 l	6,2
Gaißen Maß (Kirschlikör)	1,0 l	12,2

Bier aus der Flasche

Vom Allgäuer Brauhaus:

Teutsch Pils	0,33 l	3,8
Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,7

Crodino - unser Aperitif-Liebling

CRODINO ist der besondere Aperitif mit dem unbeschreiblich guten Geschmackserlebnis. Aus über 30 Kräutern und Fruchtextrakten hergestellt und in Italien fester Bestandteil der Genussskultur, ist CRODINO die stilvolle Alternative zu allen anderen Aperitifs.

Die späten Nachmittags- und die frühen Abendstunden sind genau die richtige Zeit, einen CRODINO auf Eis mit einer saftigen Scheibe Orange zu genießen.

Crodino auf Eis mit Soda, Chardonnay und Orangenecke 0,2 l 6,9

Aperitif

Falkenstein-Hugo	0,2 l	6,9
<i>(Unser Helles mit Holundersirup, Minze und Zitronenlimonade)</i>		
Lillet Wildberry	0,2 l	6,9
Aperol Spritz	0,2 l	6,9
Prosecco Piccolo	0,2 l	7,5
Flasche Prosecco	0,75 l	26,2



Alkoholfreies

Unser Brauwasser	0,3 l	2,6
- still oder spritzig	0,5 l	3,4
Orangenlimo	0,3 l	3,3
Orangenlimo	0,5 l	4,3
Cola	0,3 l	3,3
Cola	0,5 l	4,3
Coca-Cola Zero	0,3 l	3,3
Coca-Cola Zero	0,5 l	4,3
Colamix	0,3 l	3,3
Colamix	0,5 l	4,3
Zitronenlimo	0,3 l	3,3
Zitronenlimo	0,5 l	4,3
Almdudler	0,3 l	3,3
Almdudler	0,5 l	4,3
Malzbier	0,33 l	3,5
Naturtrüber Apfelsaft	0,3 l	3,6
Naturtrüber Apfelsaft	0,5 l	4,8
Orangensaft, Traubensaft	0,3 l	3,6
Orangensaft, Traubensaft	0,5 l	4,8
Johannisbeernektar	0,3 l	3,6
Johannisbeernektar	0,5 l	4,8
Maracujasaft	0,3 l	3,7
Maracujasaft	0,5 l	5,0
Apfelsaft-Schorle	0,3 l	3,2
Apfelsaft-Schorle	0,5 l	4,0
Holunderschorle	0,3 l	3,2
Holunderschorle	0,5 l	4,0
Rhabarberschorle	0,3 l	3,2
Rhabarberschorle	0,5 l	4,0
Alle andere Saft-Schorlen	0,3 l	3,2
Alle andere Saft-Schorlen	0,5 l	4,0
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	3,2
Alpenwasser Mineralwasser	0,75 l	5,4
medium oder still 	0,25 l	2,9

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,9
Haferl Kaffee	3,9
Espresso	2,3
Milchkaffee	3,9
Latte Macchiato	3,9
Cappuccino	3,9
Haferl Tee	3,5
Schwarz, Grün, Früchte, Kräuter, Kamille, Pfefferminz	
Haferl Kaba	3,6
*Glühwein (weiss oder rot)	4,6
*Jägertee	4,6
*Haferl Tee mit 2cl Rum	5,8
*nicht im Sommer ;-)	

Weißweine 0.2 l oder 0.1 l

Chardonnay

Italien - Wein aus Moasca / Asti, trocken, gehaltvoll, würzig, ein idealer Wein zu jedem Anlass 5,2 | 2,8

Kremser Grüner Veltliner

Österreich - Qualitätswein, Winzer Krems trocken, würzig mit typischem „Pfefferl“ und Zitrusfrische 5,2 | 2,8

Pinot Grigio

Italien - Weingut Zonin, trocken, würzig, rund und fein-fruchtig 5,2 | 2,8

Roséwein 0.2 l oder 0.1 l

Weißherbst

Baden - Spätburgunder „Munzinger Attilafelsen“ Erz, Abfüllung süffig, halbtrocken, erfrischend 5,6 | 2,9

Rotweine 0.2 l oder 0.1 l

Trollinger

Württemberg - Strümpfelbacher Sonnenbühl, Qualitätswein, Remstal Erz, Abf. Remstal-kellerei, halbtrocken, herzhaft, rund 5,2 | 2,8

Rioja

Tempranillo Castillo Crianza DO, Bodegas Palacio, würzig, trocken, Röstaromen, Vanille, Zedern - 100% Tempranillo 5,8 | 3,1

Blauer Zweigelt

Österreich - Qualitätswein, Stiftsweingut Klosterneuburg, trocken, weich, rund, Mittelburgenland 5,2 | 2,8

Weinschorle	0,25 l	3,4	0,5 l	6,2
-------------	--------	-----	-------	-----

Spirituosen 2cl

Falkenstein-Bierlikör 	17 %	3,2
Falkenstein-Bockbierbrand 	38 %	4,8
Pfrontner Heuschnaps 	38 %	3,2
Obstler	38 %	3,1
Original Grassl Enzian	40 %	3,3
Williams mit Birne	40 %	3,3
Unterthurner Waldler Himbeergeist	39 %	3,9
Walcher - Haselnuss Bianco	37,5 %	3,9
Schwarzer - Zirbengeist	40 %	4,7
Marillenbrand	37,5 %	3,2
Fernet Branca	39 %	3,3
Ramazzotti	30 %	3,3
Jägermeister	35 %	3,3
Malteser Aquavit	40 %	3,2

Feines aus dem Holzfass 2cl

Giare Grappa - Marzadro	45 %	5,6
-------------------------	------	-----

Chardonnay - mindestens 36 Monate gereift, mehrfach ausgezeichnete Destillierkunst aus dem Trient

Ron Zacapa 23 Jahre	40 %	6,4
---------------------	------	-----

Ron Zacapa Centenario 23 Solera Gran Reserva zählt zur absoluten Weltspitze. Bis zu 23 Jahre lang im Holzfass bei Zacapa in Guatemala gelagert.

Slyrs Malt Whisky	43 %	5,5
-------------------	------	-----

Bayrischer Whisky - kräftig, intensiv & würzig

Ardbeg TEN 10 Jahre	46 %	6,3
---------------------	------	-----

Schottland - Isle of Islay, extrem rauchiges Aroma, schwere Torfnoten - einer der intensivsten Islay-Malts

Prinz - Alte Marille / Alter Willi	41 %	5,2
------------------------------------	------	-----

Weitere Rum- & Whiskysorten auf unserer Schnapskarte - fragen Sie unser Personal.

Braugasthof



Falkenstein

Gutschein-Thaler & Biermarken

Unsere Gutschein-Thaler
im Wert von je 10 Euro.
Sowie unsere Biermarken -
im Wert einer halben Bier.

Bekommen Sie von
unserem Serviceteam.
Dazu gibt es ein
Stoff - Säckchen
Sprechen Sie uns an

Die Geschenkidee,
nicht nur zu Weihnachten.



Essen im Fass



Das Holzfass

in unserem Biergarten.
Bis zu 10 Personen haben gemütlich
Platz. Alle Informationen findest du
im Flyer oder auf unser Homepage
www.braugasthof-falkenstein.de

Viel Spaß und einen guten Appetit.



Braugasthof Falkenstein

Allgäuer Straße 28 - 87459 Pfronten

Telefon: 08363 - 960658

www.braugasthof-falkenstein.de

braugasthof-falkenstein@t-online.de

200 Sitzplätze + 200 Biergartenplätze

Geöffnet von 11 bis 23 Uhr.

Durchgehend warme Küche von 11.00 bis 21.30 Uhr
Unsere Ruhetage sowie die aktuellen Öffnungszeiten
finden Sie auf unserer Homepage.



Fotonachweise: Michael Weber - WeSignU, Fotolia -
Alkimson & Dirk Vonten, Privat, Kyrill Lazarov -
www.bykyrill.com, Braugasthof Falkenstein,
Mandruschka Design, Christian Schneider - Artline
Fotografie - Irrtümer / Druckfehler vorbehalten.
Copyright 2026 - Braugasthof Falkenstein.
Alle vorherigen Karten/Preise sind mit
Erscheinen dieser Karte ungültig.