



Braugasthof Falkenstein





aus m Suppentopf

Kräftige Rindssuppe

mit Kräuterflädle 4,90

oder mit bayerischem Leberknödel 5,30

oder Brätknödel 5,50

Allgäuer Festtagssuppe

mit Leberknödel, Brätknödel,
Kräuterflädle und Schnittlauch 9,80 

in der großen Terrine serviert

Hiesige Bergkäserahmsuppe

mit Croutons und Kürbiskernöl 9,20 

Vorneweg, dazwischen oder nur so

Verloffene Gais

gebratener Ziegenkäse mit Rosmarin 
und Knoblauch, dazu Röstbrot 10,90

Obazda

pikant angemachter Camembert, 
dazu rote Zwiebeln und eine Breze 7,70

Allgäuer Wurstsalat

mit Essiggurken, Zwiebeln und 
Dunkelbierbrot,

mit oder ohne Bergkäse 12,80 | 11,50

weitere Breze dazu 2,00 

Falkenstein Haxensülze

sauer angemacht | rote Zwiebel | 
Bratkartoffeln 14,20

 **Vegetarisch**

Für Zusatzstoffe & Allergiker:
Fragen Sie nach der Musterkarte !

Salate

Bunte Blattsalate

mit gerösteten Kürbiskernen 5,60

Fitnesssalat

Auswahl von bunten Blattsalaten
mit Steinofenbaguette, gerösteten
Kürbiskernen, Balsamicodressing
und gebratener Hähnchenbrust 16,20

Ziegenkäs´salat

Auswahl von bunten Blattsalaten
mit Steinofenbaguette, gerösteten 
Kürbiskernen, Balsamicodressing
und dazu gebratener Ziegenkäse 16,60

Allgäuer Krautkrapfen

Sauerkraut im Nudelteig gebraten 
dazu Salatbouquet 16,20
(VEGAN)

Ebbas guats

Frische Forelle

mit Zitronengras, Kräuter, Chili & Ingwer gefüllt, im Ganzen gebraten, dazu Ofenkartoffel und Schmand 19,80

Allgäuer Tris

dreierlei Knödel von Rote-Beete | Käse | Spinat | Butterzwiebeln | Bergkäsesoße 15,80

Spinatknödel

drei selbstgemachte Spinatknödel | Butterzwiebeln | Bergkäsesoße 14,90

Ofenkartoffel

mit Schnittlauchschmand, serviert mit einem bunten Salatbouquet 11,80

Ofenkartoffel

mit gratiniertem Ziegenkäse, Schnittlauchschmand, serviert mit einem bunten Salatbouquet 17,90

Allgäuer Kässpätzle

mit einer speziellen Bergkäsemischung von hier, Röstzwiebeln, Schnittlauch, frische Blattsalate 15,90

Für geübte Allgäuer

die heute nicht mehr küssen wollen, bereiten wir die Kässpätzle **zusätzlich** auch mit Weißlacker zu +1,90 € ein Salat ist auch dabei

Weißlacker

wurde 1874 in Wertach erfunden. Es soll der erste patentierte Käse der Welt sein. Weißlacker 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 Weißlacker hat einen stark pikanten bis scharfen sowie salzigen Geschmack.



A Schnitzel, des goht allad

Paniertes Schweineschnitzel

„Wiener Art“, dazu Pommes Frites 15,90

Braumeister Schnitzel

dieses Schweineschnitzel wird in
unserem Braumalz paniert
dazu gibt's Pommes Frites
und Dunkelbiersoße 16,20



Berglerschnitzel

Schweineschnitzel vom Allgäuer
Landschwein mit gebratenen Champignons,
Bergkäse, Rahmsoße und Spätzle 17,20



Täglich ofenfrische Schweinshaxe

Dunkelbiersoße | Sauerkraut |
Kartoffelknödel 17,90

Pfrontner Liebstes

gegrillte Schweinefiletmedaillons
vom Allgäuer Landschwein
Rahmsoße | gebratenen Champignons |
buntes Gemüse | Spätzle 20,80



Bauernente

im eigenen Saft, frisch aus dem Rohr
Apfelblaukraut | Kartoffelknödel |
Halbe Ente 24,80
Viertel Ente 18,80

Ebbas aus 'm Wurstkessel

Ein Paar Weißwürste

mit Breze und süßem Senf 7,80
Jede weitere Weißwurst 3,00



Schweinsbratwürste

vom Metzger Mattausch aus Wertach
auf Sauerkraut,
mit Brot und Dunkelbiersoße 11,90
mit Bratkartoffeln statt Brot 14,90



Die scharfe Allgäuerin

scharfe, saftige Rindswurst auf Sauerkraut,
vom Metzger Mattausch aus Wertach
mit Brot und Dunkelbiersoße 11,90
mit Bratkartoffeln statt Brot 14,90



Unsere frischen

Rindersteaks:

von hier - 100% Allgäu
von unserem Allgäuer Braunvieh

Färsen Huftsteak gegrillt

vom Allgäuer Weiderind | Kräuterbutter
grüne Bohnen | Pommes Frites 22,90 

Allgäuer Zwiebelrostbraten

vom Rumpsteak mit knusprigen
Röstzwiebeln | Kässpätzle 27,90 

Fitness-Steak

Rumpsteak auf geröstetem Dunkelbierbrot |
knackiger Salat | Kräuterdip 24,40 

Gschmackige Rinderbacken

in Dunkelbier geschmort |
Kartoffelknödel | Marktgemüse 22,90

Himmlisch süße Sünden

Selbergemachte Creme Bruleé

Mango-Sorbet von der
Eismanufaktur Isny 6,90

BIER-a-misu...

Hausgemachtes Bier-a-misu
im Weckglas (enthält Alkohol) 6,50 

Lauwarmer Apfelstrudel

Vanilleeis | Sahne 6,90

Unsere Apfelküchle

im Bierteig gebacken | Zimtzucker |
Sahne | Vanilleeis 7,60

Kaiserschmarrn

Rosinen | Mandeln | Apfelmus 9,90

Für den großen Hunger 12,90

Heiße Liebe

Vanilleeis | heiße Himbeeren | Sahne 7,20

Eis von der Eismanufaktur Isny

welche Sorten es gibt, erfragen
Sie bitte beim Servicepersonal.
Kugel 2,00 - Portion Sahne 1,00 



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	3,50
Falkenstein hell	0,5 l	4,50
Falkenstein dunkel	0,3 l	3,50
Falkenstein dunkel	0,5 l	4,50
Falkenstein Weizen	0,3 l	3,50
Falkenstein Weizen	0,5 l	4,50
Radler hell / dunkel	0,3 l	3,50
Radler hell / dunkel	0,5 l	4,50
Russ (Weizen-Radler)	0,5 l	4,50
Mohren (Cola-Weizen)	0,5 l	4,50
Maß Bier hell / dunkel	1,0 l	8,90
Maß Weizen	1,0 l	8,90
NEU: Falkenstein Freiflug	0,3 l	3,50
Kellerbier Alkoholfrei	0,5 l	4,50
<i>Erfrischend, Unfiltriert & Alkoholfrei</i>		

Gaißen Halbe (Kirschlikör)	0,5 l	5,60
Gaißen Maß (Kirschlikör)	1,0 l	11,20

Bier aus der Flasche

Vom Allgäuer Brauhaus:

Teutsch Pils	0,33 l	3,70
Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,60

Crodino - unser

Aperitif-Liebling

CRODINO ist der besondere Aperitif mit dem unbeschreiblich guten Geschmackserlebnis. Aus über 30 Kräutern und Fruchtexttrakten 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 0,2l 6,70

Aperitif

Falkenstein-Hugo (Unser Helles mit Holundersirup, Minze und Zitronenlimonade)	0,2 l	6,70
Lillet Wildberry	0,2 l	6,70
Aperol Spritz	0,2 l	6,70
Prosecco Piccolo	0,2 l	6,90
Flasche Prosecco	0,75 l	24,80



Alkoholfreies

Unser Brauwasser	0,3 l	2,60
- still oder spritzig	0,5 l	3,40
Orangenlimo	0,3 l	3,20
Orangenlimo	0,5 l	4,10
Cola	0,3 l	3,20
Cola	0,5 l	4,10
Coca-Cola Zero	0,3 l	3,30
Coca-Cola Zero	0,5 l	4,10
Colamix	0,3 l	3,20
Colamix	0,5 l	4,10
Zitronenlimo	0,3 l	3,20
Zitronenlimo	0,5 l	4,10
Almdudler	0,3 l	3,30
Almdudler	0,5 l	4,20
Malzbier	0,33 l	3,50
Naturtrüber Apfelsaft	0,3 l	3,50
Naturtrüber Apfelsaft	0,5 l	4,60
Orangensaft, Traubensaft	0,3 l	3,60
Orangensaft, Traubensaft	0,5 l	4,80
Johannisbeernektar	0,3 l	3,50
Johannisbeernektar	0,5 l	4,60
Maracujasaft	0,3 l	3,70
Maracujasaft	0,5 l	5,00
Apfelsaft-Schorle	0,3 l	3,20
Apfelsaft-Schorle	0,5 l	4,00
Holunderschorle	0,3 l	3,20
Holunderschorle	0,5 l	4,00
Rhabarberschorle	0,3 l	3,20
Rhabarberschorle	0,5 l	4,00
Alle andere Saft-Schorlen	0,3 l	3,20
Alle andere Saft-Schorlen	0,5 l	4,00
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	3,20
Alpenwasser Mineralwasser	0,75 l	5,20
medium oder still 	0,25 l	2,70

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,90
Haferl Kaffee	3,90
Espresso	2,30
Milchkaffee	3,70
Latte Macchiato	3,70
Cappuccino	3,70
Haferl Tee	3,40
Schwarz, Grün, Früchte, Kräuter, Kamille, Pfefferminz	3,40
Haferl Kaba	3,40
Glühwein	4,60
Jägertee	4,60
Haferl Tee mit 2cl Rum	5,50

Weißweine 0.2 l oder 0.1 l

Chardonnay

Italien - Qualitätswein aus Südtirol, trocken, gehaltvoll, würzig, ein idealer Wein zu jedem Anlass 5,00 | 2,70

Kremser Grüner Veltliner

Österreich- Qualitätswein, Winzer Krems trocken, würzig mit typischem „Pfefferl“ und Zitrusfrische 5,20 | 2,80

Pinot Grigio

Italien- Weingut Zonin, trocken, würzig, rund und fein-fruchtig 5,20 | 2,80

Roséwein 0.2 l oder 0.1 l

Weißherbst

Baden- Spätburgunder „Munzinger Attilafelsen“ Erz. Abfüllung süffig, halbtrocken, erfrischend 5,60 | 2,90

Rotweine 0.2 l oder 0.1 l

Trollinger

Württemberg- Strümpfelbacher Sonnenbühl, Qualitätswein, Remstal Erz. Abf. Remstal-kellerei, halbtrocken, herzhaft, rund 5,00 | 2,70

Rioja

Tempranillo Castillo Crianza DO, Bodegas Palacio, würzig, trocken, Röstaromen, Vanille, Zedern - 100% Tempranillo 5,80 | 3,10

Blauer Zweigelt

Österreich- Qualitätswein, Stiftsweingut Klosterneuburg, trocken, weich, rund, Mittelburgenland 5,20 | 2,80

Weinschorle	0,25l	3,40	0,5l	6,20
--------------------	-------	------	------	------

Spirituosen 2cl

Falkenstein-Bierlikör 	17 %	3,20
Falkenstein-Bockbierbrand 	38 %	4,70
Pfrontner Heuschnaps 	38 %	3,20
Obstler	38 %	3,10
Original Grassl Enzian	40 %	3,20
Williams mit Birne	40 %	3,20
Unterthurner Waldler Himbeergeist	39 %	3,90
Walcher - Haselnuss Bianco	37,5%	3,90
Schwarzer -Zirbengeist	40%	4,40
Marillenbrand	37,5%	3,20
Fernet Branca	39 %	3,20
Ramazotti	30 %	3,20
Jägermeister	35 %	3,20
Malteser Aquavit	40 %	3,20

Feines aus dem Holzfass 2cl

Giare Grappa - Marzadro	45 %	5,40
--------------------------------	------	------

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

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

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 %	5,50
--------------------------	------	------

Bayrischer Whisky - kräftig, intensiv & würzig

Ardbeig TEN 10 Jahre	46 %	6,30
-----------------------------	------	------

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

Prinz - Alte Marille / Alter Willi	41 %	5,20
---	------	------

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

Braugasthof

Braugasthof
Falkenstein



Erleben im Allgäu

Falkenstein

Falkenstein Gutschein-Thaler

Die Gutschein-Thaler
bekommen Sie von unserem
Serviceteam

Dazu gibt es ein Stoff - Säckchen
Sprechen Sie uns an



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, Fam. Hensel, Christian Schneider - Artline Fotografie
Irrtümer / Druckfehler vorbehalten.

Copyright 2025 by Braugasthof Falkenstein.

Alle vorherigen Karten/Preise sind mit
Erscheinen dieser Karte ungültig.

