

SPEISEN

SALATE

Blattsalat an Haus ² - oder Balsamico-Dressing	4,50 €
Beilagensalat an Haus ² - oder Balsamico-Dressing	5,20 €
Salatplatte an Hausdressing ²	7,50 €
Büffelmozzarella mit Tomatenscheiben an Balsamico-Dressing	9,90 €
*Bauernsalat großer Blattsalat mit schwarzen Oliven und Schafskäse	11,50 €
Ziegenkäse aus der Region	
mit hausgemachtem Bärlauchpesto an Blattsalat mit Brot	13,50 €
*"Fitness-Salat" großer bunter Salat	
mit gebratenen Putenmedaillons und Obstgarnitur	13,80 €

SUPPEN

Fleischbrühe mit Kräuterflädle	4,80 €
Tomatensuppe mit Sahnehaube und Croûtons	5,40 €
Allgäuer Käsesuppe mit Croûtons und frischen Kräutern	5,80 €
*Allgäuer Speckknödelsuppe (2 Stück hausgemachte Speckknödel)	7,20 €

FISCH

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich ¹¹ und Toast	9,00 €
*Sherry-Heringsfilets mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln	10,50 €
Räucherlachs mit Rösti, Meerrettich ¹¹ und Kräuterquark	11,50 €

NUDEL- UND KNÖDELGERICHTE

Tomatenspaghetti mit geriebenem Bergkäse	8,80 €
*Spaghetti in Bergkäserahm	
mit frischen Kräutern, dazu Blattsalat an Hausdressing ²	11,50 €
*2 hausgemachte Allgäuer Käse- und 1 Spinatknödel	
mit zerlassener Butter und geriebenem Bergkäse, dazu Blattsalat an Hausdressing ²	12,00 €

***Bei diesen Gerichten servieren wir Ihnen gerne eine kleinere Portion
gegen einen Preisnachlass von 2,00 Euro.
Bei Umbestellung einer Beilage berechnen wir einen Aufpreis von 1,00 Euro.**

**Da wir sehr viel Wert auf Qualität legen und bei uns alles frisch zubereitet wird
können somit Wartezeiten auftreten.**

WARME GERICHTE

3 Reibekuchen mit Apfelmus ³	6,30 €
Ofenkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark	7,00 €
*Leberkäse ^{2,3,10,11}	
mit Wedges Potatoes oder mit hausgemachtem Kartoffelsalat	9,00 €
zusätzlich noch mit einem Spiegelei	9,50 €
*Schweinebraten	
an Bratensoße ¹ mit hausgemachten Butterspätzle	9,80 €
*3 Maultaschen ¹¹	
abgeschmolzen mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatgarnitur	11,80 €
*„Bauern Gröstl“ Bratkartoffeln mit gebratenem Speck ^{2,3} , Zwiebeln und Spiegelei, dazu Blattsalat an Hausdressing ²	12,00 €
* 1 Paar Hauswurst auf Sauerkraut, dazu Bratkartoffeln und frisch geriebener Kren	12,50 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“	
mit Wedges Potatoes oder hausgemachtem Kartoffelsalat	13,50 €
*Putensteak mit Wedges Potatoes, dazu Kräuterbutter	13,80 €
Tafelspitz in Meerrettich-Sahnesoße ^{9,11} , dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren	14,90 €
Allgäuer Zwiebelrostbraten	
mit hausgemachten Butterspätzle und Bratensoße ¹	21,00 €
*Schnitzele vom heimischen Reh mit Steinpilzsoße, Kroketten ¹¹ und Preiselbeerbirne	22,80 €

Frisch zubereitete Kässpätzchen gibt es bei uns auf Vorbestellung!

FÜR UNSERE KLEINEN

„Pinocchio“ hausgemachte Butterspätzle mit Bratensoße	4,00 €
„Peter Pan“ 2 Reibekuchen mit Apfelmus ³	4,20 €
„Arielle“ Tomatenspaghetti mit geriebenem Bergkäse	5,40 €
„Balu“ kleines Schweineschnitzel mit Wedges Potatoes	8,00 €

BROTZEITEN

Schmalzbrot	3,30 €
Salamibrot ^{1,2,3}	6,00 €
Vorarlberger Rauchfleischbrot	6,60 €
Bergkäsebrot	6,90 €
*Wurstsalat (Schübling) mit Brot	7,00 €
*Schweizer Wurstsalat (Schübling, Bergkäse) mit Brot	8,50 €
Presssack sauer garniert mit Brot	9,00 €
Kalter Braten mit Meerrettich, Butter und Brot	9,50 €
„Marende“ Bergkäse, Speck und Kaminwurz am Stück, dazu Butter und Brot	11,50 €
Portion Bergkäse am Stück mit Butter und Brot	11,80 €
Speckplatte vom Südtiroler Speck mit Butter und Brot	13,50 €
*„Imbergbrettel“ (1/2 Speck, 1/2 Käse)	14,00 €

ETWAS SÜSSES

Stück hausgemachter Kuchen	3,10 €
Stück hausgemachter Kuchen mit Sahne	3,60 €
3 Marillenknödel ^{1,2} mit Vanillesoße	5,00 €
Topfenstrudel mit Vanillesoße	5,00 €
Apfelstrudel mit Vanillesoße oder Vanilleeis	6,00 €
*Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster ³ oder Apfelmus ³	9,80 €

-Inklusiv-Preise –



Ein wenig stolz dürfen wir sein...

...im Rückblick und im Ausblick. Mehr als zwei Jahrzehnte ist es her, als wir im Imberghaus unsere ersten Gäste begrüßten. Damals war es ein einfaches Haus aber mit seinem ganz eigenen Charme. Stück für Stück ist daraus ein richtiges Bergrestaurant entstanden, welches in aller Bescheidenheit allen Maßstäben gerecht wird. Gemessen an der Zufriedenheit unserer Gäste ist es uns gelungen gute Gastgeber zu sein und darauf sind wir ausgesprochen stolz.

Wir haben es uns zum Motto gemacht „Niemals still zu stehen“, denn Stillstand bedeutet bekanntlich Rückschritt. Genau aus diesem Grund suchen wir die persönliche Ansprache zu unseren Gästen und versuchen stets deren Wünsche und Anregungen anzunehmen und umzusetzen. Mittlerweile ist unsere Tochter mit Ihrem Partner im Geschäft eingestiegen. Die beiden sind immer auf der Suche nach neuen Trends, damit wir unsere Gäste weiterhin überraschen können.

Wir stehen für:

"Echte Qualität am Berg". Es ist unser Ziel gerade am Berg Tradition zu pflegen und diese auch zu leben. Die Berge sind Rückzugsgebiete für Einheimische und Gäste und so soll es auch unser Berggasthof sein. Unser Ambiente und auch unser Angebot stehen in harmonischem Verhältnis zur alpinen Umgebung und knüpfen an die lange Tradition der Alpwirtschaft an.