

SPEISEN

SALATE

Blattsalat an Haus ² - oder Balsamico-Dressing	5,50 €
Bunter Salat vom Markt an Haus ² - oder Balsamico-Dressing	6,60 €
Salatplatte an Hausdressing ²	8,50 €
Büffelmozzarella mit Tomatenscheiben an Balsamico-Dressing	10,40 €
*Bauernsalat großer Blattsalat mit schwarzen Oliven und Schafskäse	12,30 €
Gebackener Ziegenkäse aus der Region auf Sommersalat mit Chutney	14,70 €
*"Fitness-Salat" großer bunter Salat mit gebratenen Putenmedaillons und Obstgarnitur	14,80 €

SUPPEN

Fleischbrühe mit Kräuterflädle	4,90 €
Tomatensuppe mit Sahnahaube und Croûtons	5,50 €
Hausgemachte Leberknödelsuppe mit frischen Kräutern (1 Knödel)	5,90 €
Allgäuer Käsesuppe mit Croûtons und frischen Kräutern	6,10 €
*Allgäuer Speckknödelsuppe (2 Stück hausgemachte Speckknödel)	7,30 €

FISCH

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich ¹¹ und Toast	10,50 €
*Sherry-Heringsfilets mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln	11,80 €
Räucherlachs mit Rösti, Meerrettich ¹¹ und Kräuterquark	13,80 €

NUDEL- UND KNÖDELGERICHTE

Tomatenspaghetti mit geriebenem Bergkäse	9,90 €
*Spaghetti in Bergkäserahm mit frischen Kräutern, dazu Blattsalat an Hausdressing ²	12,80 €
*2 hausgemachte Allgäuer Käse- und 1 Spinatknödel mit zerlassener Butter und geriebenem Bergkäse, dazu Blattsalat an Hausdressing ²	13,50 €

***Bei diesen Gerichten servieren wir Ihnen gerne eine kleinere Portion
gegen einen Preisnachlass von 2,00 Euro.**

**Bei Umbestellung einer Beilage sowie bei Bestellung eines weiteren Tellers
berechnen wir einen Aufpreis von 1,00 Euro.**

WARME GERICHTE

3 Reibekuchen mit Apfelmus ³	7,50 €
Ofenkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark	8,80 €
*Leberkäse ^{2,3,10,11}	
mit Wedges Potatoes oder mit hausgemachtem Kartoffelsalat	10,50 €
zusätzlich noch mit einem Spiegelei	11,20 €
*2 Maultaschen ¹¹	
abgeschmolzen mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatgarnitur	12,20 €
*Schweinebraten	
an Bratensoße ¹ mit Apfelblaukraut und Semmelknödel	13,80 €
*„Bauern Gröstl“ Bratkartoffeln mit gebratenem Speck ^{2,3} , Zwiebeln und Spiegelei, dazu Blattsalat an Hausdressing ²	13,80 €
* 1 Paar Hauswurst auf Sauerkraut, dazu Bratkartoffeln und frisch geriebener Kren	13,80 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“	
mit Wedges Potatoes oder hausgemachtem Kartoffelsalat	14,80 €
*Putensteak mit Wedges Potatoes, dazu Kräuterbutter	15,10 €
Tafelspitz in Meerrettich-Sahnesoße ^{9,11} , dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren	16,20 €
Allgäuer Zwiebelrostbraten	
mit hausgemachten Butterspätzle und Bratensoße ¹	23,20 €
*Schnitzele vom heimischen Reh mit Wachholdersoße, Kroketten ¹¹ und Preiselbeerbirne	24,80 €

Frisch zubereitete Kässpätzchen gibt es bei uns auf Vorbestellung!

FÜR UNSERE KLEINEN

„Pinocchio“ hausgemachte Butterspätzle mit Bratensoße	5,20 €
„Peter Pan“ 2 Reibekuchen mit Apfelmus ³	5,40 €
„Arielle“ Tomatenspaghetti mit geriebenem Bergkäse	6,60 €
„Balu“ kleines Schweineschnitzel mit Wedges Potatoes	9,20 €

BROTZEITEN

Schmalzbrot	4,40 €
Salamibrot ^{1,2,3}	7,50 €
Vorarlberger Rauchfleischbrot	7,80 €
Bergkäsebrot	8,10 €
*Wurstsalat (Schübling) mit Brot	9,50 €
Kalter Braten mit Meerrettich, Butter und Brot	10,90 €
*Schweizer Wurstsalat (Schübling, Bergkäse) mit Brot	11,20 €
Südtiroler Speck am Stück mit Butter und Brot	14,80 €
Portion Bergkäse am Stück mit Butter und Brot	14,80 €
„Imberg Marende“	
Bergkäse, Speck und Kaminwurz am Stück, dazu Butter und Brot	15,50 €

ETWAS SÜSSES

Stück hausgemachter Kuchen	3,20 €
Stück hausgemachter Kuchen mit Sahne	4,20 €
3 Marillenknoedel ^{1,2} mit Vanillesoße	6,20 €
Apfelstrudel	
mit Vanillesoße oder Vanilleeis	7,50 €
*Kaiserschmarren	
mit Zwetschgenröster ³ oder Apfelmus ³	11,90 €

-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.