

SALATE

Bunter Salat vom Markt, Hausdressing ²	6,90 €
Gebackener Ziegenkäse aus der Region, Kartoffel-Radieschen-Salat, Steierisches Kernöl	14,80 €


SUPPEN

Fleischbrühe, Kräuterflädle	5,10 €
Tomatensuppe, Sahnehaube, Croûtons	5,50 €
Gulaschsuppe ⁴ mit Brot	6,90 €
Allgäuer Käsesuppe, Croûtons, frische Bergkräuter	6,80 €
*Allgäuer Speckknödelsuppe (2 Stück hausgemachte Speckknödel)	7,60 €

FISCH

Imberger Rauchfischsteller -Lachs, Forelle und Heilbutt- mit gefüllter Ofenkartoffeln	16,80 €
--	---------

VEGETARISCH

3 Reibekuchen, Apfelmus ³	7,80 €
Kartoffelrösti auf Wintersalat 	9,90 €
Tomatenspaghetti, geriebener Bergkäse	10,50 €
*Abgeschmolzene Kässpatzen mit Röstzwiebeln und Blattsalat an Hausdressing ²	13,10 €
*2 hausgemachte Allgäuer Käse- und 1 Spinatknödel, zerlassene Butter, geriebener Bergkäse, Blattsalat, Hausdressing ²	14,90 €

FÜR UNSERE KLEINEN

„Olaf“ hausgemachte Butterspätzle, Bratensoße	5,50 €
„Dumbo“ 2 Reibekuchen, Apfelmus ³	5,70 €
„Susi“ Tomatenspaghetti, geriebener Bergkäse	6,90 €
„Simba“ kleines Schweineschnitzel, Kroketten oder Spätzle	9,40 €

WARME GERICHTE

*Gebratener Leberkäse ^{2,3,10,11}	
mit Bratkartoffeln oder hausgemachter Kartoffelsalat	11,00 €
zusätzlich ein Spiegelei	11,50 €
Spaghetti Bolognese mit geriebenem Bergkäse	12,10 €
*2 Maultaschen ¹¹	
abgeschmolzen, Schmelzzwiebeln auf Weinsauerkraut	13,10 €
*„Bauern Gröstl“ , gebratene Kartoffeln, gebratener Speck ^{2,3} , Zwiebeln, Spiegelei, Blattsalat, Hausdressing ²	14,50 €
„Alpgulasch“ -Rindersaftgulasch- mit Semmelknödel	15,10 €
*Schweinebraten ,	
Biersoße ¹ , Apfelblaukraut, Semmelknödel	14,60 €
Gebackenes Schweineschnitzel ,	
hausgemachter Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln, Preiselbeeren	15,40 €
*Putensteak mit gemischten Salat und Kräuterbutter	15,90 €
Tafelspitz , Meerrettich-Sahnesoße ^{9,11} ,	
Bratkartoffeln, Preiselbeeren	16,40 €
Allgäuer Zwiebelrostbraten ,	
Röstzwiebeln, hausgemachte Butterspätzle	25,20 €

Frisch zubereitete Kässpätzchen gibt es bei uns nur auf Vorbestellung!

BROTZEITEN

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

***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.**

ETWAS SÜSSES

Stück hausgemachter Kuchen	3,20 €
oder mit Sahne	4,20 €
3 Marillenknoedel ^{1,2} , Vanillesoße	6,50 €
Apfelstrudel, Vanillesoße oder Vanilleeis	7,60 €
Germknödel mit Vanillesoße	7,90 €
*Kaiserschmarren, 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.