



VORSEER STALLBESEN

SPEISEN
GETRÄNKE

www.vorseer-stallbesen.de



HERZLICH WILLKOMMEN IM VORSEER STALLBESEN

Wo früher unter dem mit Stroh gedeckten Dach Vieh, Gerät und Heu untergebracht waren, eröffneten Sepp und Emmi 1994 ihren Stallbesen, ein lang gehegter Traum des Seniorwirts.

Auch die 3 Kinder packten in Service und Küche mit an, so dass der Stallbesen bald bis über das Schussental hinaus bekannt wurde. Alt und Jung schätzen seither Emmi's deftige Vesper und Sepp's Most und Schnäpse.

Im Jahr 2000 stieg der gelernte Hotelfachmann Stefan als Juniorwirt ganz in den Betrieb mit ein, so dass der Besen weiter wachsen konnte. Nunmehr konnten auch Wandergruppen und Gesellschaften bewirtet werden, die Gartenwirtschaft unter der Linde wuchs und das Nebenzimmer wurde zum gemütlichen „Stüble“ umgebaut.

Neue Impulse gibt es im Besen seit Frühjahr 2016. Hotelkaufmann und Koch Thomas Deuringer bereichert die Karte mit regionalen und saisonalen Gerichten und künftig dampft in großen Schüsseln duftend der Sonntagsbraten.

Und weiterhin unterstützt uns unser langjähriges, fleißiges Besen- Team, zaubert Emmi in der Küche ihren feinen Kartoffelsalat und zapft Sepp das Bier und unterhält die Gäste mit einem kleinen „Schwätzle“ und schwäbischen Gedichten.

Wir freuen uns auf „gmiatliche“ Stunden mit Euch.





A G'SCHEITE SUPPA

Rinderkraftbrühe	3,50
mit hausgemachten Kräuterflädle	
Besen-Süpple	4,00
aus frischem Gemüse der Saison	

FÜR DA ERSCHTE HUNGER

Griebenschmalz-Töpfle ⁶	3,80
mit Zwiebelringen und Kren, garniert	
Flädle-Wrap ³	9,20
mit Speckdatteln, gegrillte Streifen von der Putenbrust, Blattsalaten und Schafskäse aus der Region	
Geschmorte Ochsenbäckle	8,90
mit Kartoffelsalat nach Emmi's Originalrezept	
Geräuchertes Forellenfilet ^{4,5}	7,80
mit Kartoffelrösti, Preiselbeersahne und Alblinsensalat	

STALLBESEN-BURGER

Maultaschen-Burger ^{3,5}	9,50
gerollte Maultasche, Speck, Käse, Tomate, Blattsalat, Zwiebel, Gurke und Remouladensoße	
Bauern-Burger ^{3,5}	9,00
Kasslerhals mit Schwarzwurst, Krautsalat, Blattsalat und Honig-Senfsoße	

jeweils serviert mit Kartoffelecken und Sauerrahmdip

SCHLANK UND RANK

Unsere knackigen Salate mit Besendressing und Röstbrot, garniert mit Obst und Beeren

See-Salat	12,90
mit Zanderknusperle und Remouladensoße	
Wald und Wiesen-Salat (vegetarisch)	11,50
mit gebratenen Pilzen und Raspeln vom Schäferlaib	
Hof-Salat	12,60
mit Putenstreifen süß-sauer	
Gemischter Salatteller	5,50
frische Rohkost- und Blattsalate mit Kartoffelsalat	

EBBES REACHTS

Hausgemachte Maultaschen	12,20
mit Schmelzzwiebeln und Kartoffelsalat nach Emmi's Originalrezept	
Schwäbischer Zwiebelrostbraten	17,80
vom heimischen Rind mit Trollingersoße, hausgemachten Spätzle und Röstzwiebeln	
Gebratene Brotknödel (vegetarisch)	10,50
mit Rahmchampignons, Cocktailtomaten und Sauerrahmdip	
Oberschwäbische Kässpätzle (vegetarisch)	11,80
mit Schmelzzwiebeln und knackigem Beilagensalat	



BESEN-KLASSIKER

Wie scho immer gibts mittwochs und freitags frische Dinnete aus unserem Schamottsteinofen

Ganze Dinnete	8,50
Stückle Dinnete	1,70

dünn ausgerollter Brotteig, bestrichen mit einem Teigle aus Eier, Schmand und Mehl, belegt in vier verschiedenen Varianten:

- *Zwiebel mit Speck* ³
- *Käse*
- *Grieben*
- *Apfel mit Zimtzucker*

WAS ZUM VESPRA

Paar Bauernwürste ⁶	6,80
mit frischem Meerrettich, Senf, Bauernbrot und Kartoffelsalat	
Sepp's Vesperbrett ^{3,6}	9,90
Hausmacherwurst, Rauchfleisch und Käs mit frischem Meerrettich, Senf, Butter und Bauernbrot serviert mit Sepp's hausgebranntem Obstler (wer den it dazu mag zahlt bloß 7,90)	
Rauchfleischbrot ^{3,6}	5,70
Rauchfleisch auf Butterbrot mit frischem Meerrettich, garniert	

	klein	groß
Wurstsalat ^{1,2}	5,30	7,90
Schwäbischer Wurstsalat ^{1,2}	5,50	8,20
Schweizer Wurstsalat ^{1,2}	5,50	8,20
Saura Käs ²	5,50	8,20
Saura Durchanand ^{1,2}	5,70	8,50
Wurstsalat oder Durchanand mit Bratkartoffeln ^{1,2}	7,20	10,80
„Schweizer oder Schwäbischer“		+ 0,30
Portion Bratkartoffeln	2,50	3,50

BIERTIPP: Dazu passt ein Meckatzer Weiss-Gold, die erste eingetragene Allgäuer Biermarke. In handwerklicher Tradition gebraut, stellt es einen eigenen Biertyp dar und ist daher keiner Biersorte unterzuordnen. Meckatzer Weiss-Gold, das Allgäuer Sonntagsbier.

FÜR D'KLOINE

Gebackene Putennuggets	5,80
mit Kartoffelecken und Ketchup	
Spätzle	3,50
mit Soße	
Kartoffelecken	3,80
mit Ketchup	
kleine Portion Maultaschen	9,20
mit Kartoffelsalat	

Für unsere kleinen Gäste haben wir am Eingang eine Malecke eingerichtet, sodass der Hunger und die Zeit gut überbrückt werden kann, bis das Essen fertig ist. Für Buntstifte und Papier ist gesorgt.



NOCHTISCH

Ein Leben ohne Süßes ist machbar aber sinnlos	klein	groß
Schwäbische Apfelküchle in Zimtzucker mit Vanilleeis und Himbeermark	4,80	6,50
Schokoladenmousse im Glas ^{4,5} mit Beeren der Saison	3,50	

Wäre doch lecker mit einem Espresso oder lieber was aus Sepp's Schnapskeller?

SONNTAGSBRATEN

Wir lassen die oberschwäbische Tradition des sonntäglichen Bratens wieder aufleben. An Sonn- und Feiertagen servieren wir Ihnen ab 2 Personen, in feinem Porzellan, einen gemischten Braten von Kalbsnuß und Schweinenacken mit zweierlei Soßen, hausgemachten Spätzle, Kartoffelkroketten und Gemüse.

2 Personen	27,60
jede weitere Person	13,80

Ihr Familien-Sonntagsbraten wird über Nacht schonend bei Niedrigtemperatur gegart. Deshalb ist eine Reservierung bis zum Vorabend erforderlich.

ÜBRIGENS!

- Beachten Sie auch unsere saisonalen Gerichte auf der Tafel
- Wurst und Fleisch aus Oberschwaben, Käse aus dem Allgäu
Wasser, Saft und Bier – alles von hier
... und natürlich auch Most und Schnäpse aus Sepps Keller
Das Beste aus der Region kommt bei uns auf den Tisch.
- Wenn Sie nach dem Mittagessen eine Runde durch das Gebiet der Seenplatte laufen möchten, haben wir für Sie hinterher einen feinen Kuchen gebacken
- A bissle Zeit für heimelige Stunden – **Gutscheine** vom Vorseer Stallbesen

Alle Preisangaben in € inkl. Mwst.

Allergene Inhaltsstoffe:

Da in unserer Küche fast alles frisch zubereitet wird können in allen Gerichten allergene Inhaltsstoffe in Spuren enthalten sein. Nähere Informationen erhalten Sie gerne in einer separaten Infobroschüre.

Zusatzstoffe:

1 Phosphat | 2 Geschmacksverstärker | 3 Nitritpökelsalz | 4 Farbstoff
5 Konservierungsstoffe | 6 Antioxidanten

Unser Brantweinessig enthält Farbstoff



HEISSE GETRÄNKE

Glas Tee (Pfefferminz, Kräuter, Früchte, Kamille, Schwarztee)	1,90
Schokomilch	2,00
Espresso	1,80
Doppelter Espresso	2,60
Tasse Kaffee	2,20
Cappuccino	2,60
Latte Macchiato	2,80

FRUCHTSÄFTE

aus der Keltereien Stiefel in Ravensburg
und Bentele in Geratsberg

	klein 0,25 l	mittel 0,5 l	groß 1,0 l
Apfelsaft	2,00	3,20	5,50
Apfel-Johannisbeersaft	2,00	3,20	5,50
Apfel-Kirschsaft	2,00	3,20	5,50

gerne auch als Schorle möglich

SEEZÜNGLE

Natürliches Erfrischungsgetränk aus biologischen
Zutaten vom Bodensee in der 0,33 l Fump-Flasche

Rhabarber- Erdbeere	2,90
Birne	2,90

WASSER UND LIMO

	klein 0,3 l	groß 0,5 l
Tafelwasser klassisch, medium, still	1,60	2,60
Zitronenlimonade	2,00	3,20
Krumbach Gourmet Medium		3,20
Krumbach Gourmet Naturell		3,20

SEPP'S MOST

Moscht mosch mega,
magsch mei Moscht magsch mi

	klein 0,25 l	mittel 0,5 l	groß 1,0 l
Most, weiß	2,00	3,20	5,50
Most, rot	2,20	3,50	5,90

gerne auch als Schorle möglich



BIER VOM FASS

	klein 0,3 l	groß 0,5 l
Meckatzer Weiss-Gold	2,50	3,20
Meckatzer Hefeweizen hell	2,70	3,30
Härle's LandZüngle	2,50	3,20
Radler	2,50	3,20
Heferuss	2,70	3,30

BIERE AUS DER FLASCHE

Meckatzer Weiss-Gold alkoholfrei 0,33 l	2,60
Meckatzer Hefeweizen leicht 0,5 l	3,30
Meckatzer Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l	3,30
Farny Kristallweizen 0,5 l	3,30
Kristallruss	3,30

SCHNÄPSE

Gebrannt und Veredelt vom Seniorwirt Josef Fürst (2 cl)

Apfelkorn, Schlehenlikör, Obstler, Kräuter,	
Zwetschgenwasser	je 2,20
Williams, Himbeergeist	je 2,50

WEISSWEINE

	0,1 l	viertele
Hagnauer Grauer Burgunder vom Winzerverein, QbA, trocken	2,20	4,80
Chardonnay Vin de Pays DOC, trocken	2,00	4,60

ROSÉWEINE

	0,1 l	viertele
Hagnauer Spätburgunder Weißherbst vom Winzerverein, QbA, trocken	2,20	4,80
Grenache Rosé Vin de Pays DOC, trocken	2,00	4,60

ROTWEINE

	0,1 l	viertele
Hagnauer Spätburgunder Rotwein vom Winzerverein, QbA, trocken	2,20	4,80
Merlot Delle Venezie trockener Italiener	2,00	4,60
Tempranillo de Castillo trockener Spanier	2,00	4,60
Weinschorle		3,20

*A Viertele bezeichnet im Schwäbischen die Menge von 0,25 Liter.
Meistens jedoch wird es über den Eichstrich eingeschenkt ... a muggaseckele
meh halt.*



VORSEER
STALLBESEN

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch - Samstag 17 Uhr bis 23 Uhr
Sonn- und Feiertag 11 Uhr bis 21 Uhr
Montag und Dienstag Ruhetag!

VORSEER STALLBESEN GMBH

Stefan Fürst & Thomas Deuringer
Vorsee 10 | 88284 Wolpertswende

T 0 7502 912 44 30 | F 0 7502 912 44 29
info@vorseer-stallbesen.de

www.vorseer-stallbesen.de



Unsere Partner:

