



VORSEER STALLBESEN

SPEISEN  
GETRÄNKE

[www.vorseer-stallbesen.de](http://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.

Wir freuen uns auf „gmiatliche“ Stunden mit Euch.





## A G'SCHEITE SUPPA

---

<b>Rinderkraftbrühe</b>	<b>4,20</b>
mit hausgemachten Kräuterflädle	
<b>Besen-Süpple</b>	<b>4,60</b>
aus frischem Gemüse der Saison	

## FÜR DA ERSCHTE HUNGER

---

<b>Griebenschmalz-Töpfle</b> <sup>6</sup>	<b>4,50</b>
mit Zwiebelringen und Kren, garniert	
<b>Flädle-Wrap</b> <sup>3</sup>	<b>10,50</b>
mit Speckdatteln, gegrillte Streifen von der Putenbrust, Blattsalaten und Schafskäse aus der Region	
<b>Geschmorte Bäckle vom Landschwein</b>	<b>11,20</b>
mit Kartoffelsalat nach Emmi's Originalrezept	
<b>Geräuchertes Forellenfilet</b> <sup>4,5</sup>	<b>10,80</b>
mit Kartoffelrösti, Preiselbeersahne und Alblinsensalat	

## STALLBESEN-BURGER

---

<b>Maultaschen-Burger</b> <sup>3,5</sup>	<b>11,50</b>
gerollte Maultasche, Speck, Käse, Tomate, Blattsalat, Zwiebel, Gurke und Remouladensoße	
<b>Bauern-Burger</b> <sup>3,5</sup>	<b>11,00</b>
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

---

<b>See-Salat</b>	<b>14,50</b>
mit Zanderknusperle und Remouladensoße	
<b>Wald und Wiesen-Salat (vegetarisch)</b>	<b>13,80</b>
mit gebratenen Pilzen und Raspeln vom Schäferlaib	
<b>Hof-Salat</b>	<b>14,20</b>
mit Putenstreifen süß-sauer	
<b>Gemischter Salatteller</b>	<b>5,90</b>
frische Rohkost- und Blattsalate mit Kartoffelsalat	

## EBBES REACHTS

---

<b>Schwäbische Maultaschen</b>	<b>13,20</b>
mit Schmelzzwiebeln und Kartoffelsalat nach Emmi's Originalrezept	
<b>Gebratene Brotknödel (vegetarisch)</b>	<b>12,50</b>
mit Rahmchampignons, Cocktailtomaten und Sauerrahmdip	
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b>	<b>23,80</b>
vom heimischen Rind mit Trollingersoße, hausgemachten Spätzle und Röstzwiebeln	
<b>Oberschwäbische Kässpätzle (vegetarisch)</b>	<b>13,50</b>
mit Schmelzzwiebeln und knackigem Beilagensalat	



## WAS ZUM VESPERA

---

**Paar Bauernwürste** <sup>6</sup> **9,20**  
mit frischem Meerrettich, Senf, Kartoffelsalat und Bauernbrot

**Sepp's Vesperbrett** <sup>3,6</sup> **13,50**  
Hausmacherwurst, Rauchfleisch und Käs mit frischem Meerrettich, Senf, Butter und Bauernbrot serviert mit Fürst's hausgebranntem Obstler (wer den it dazu mag zahlt bloß 10,50)

**Rauchfleischbrot** <sup>3,6</sup> **8,50**  
Rauchfleisch auf Butterbrot  
mit frischem Meerrettich, garniert

	klein	groß
<b>Wurstsalat</b> <sup>1,2</sup>	<b>6,60</b>	<b>9,20</b>
<b>Schwäbischer Wurstsalat</b> <sup>1,2</sup>	<b>6,90</b>	<b>9,60</b>
<b>Schweizer Wurstsalat</b> <sup>1,2</sup>	<b>6,90</b>	<b>9,60</b>
<b>Saura Käs</b> <sup>2</sup>	<b>6,90</b>	<b>9,60</b>
<b>Saura Durchanand</b> <sup>1,2</sup>	<b>7,10</b>	<b>9,90</b>
<b>Wurstsalat mit Bratkartoffeln</b> <sup>1,2</sup>	<b>9,60</b>	<b>12,20</b>
„Schweizer oder Schwäbischer oder Durchanand“		<b>+ 0,40</b>
<b>Portion Bratkartoffeln mit Speck</b>		<b>4,00</b>

*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** **7,00**  
mit Kartoffelecken und Ketchup

**Spätzle** **4,00**  
mit Soße

**Kartoffelecken** **4,20**  
mit Ketchup

**kleine Portion Maultaschen** **9,90**  
mit Kartoffelsalat, Schmelzzwiebeln

*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
<b>Schwäbische Apfelküchle</b> in Zimtzucker mit Vanilleeis und Himbeermark	<b>5,80</b>	<b>7,30</b>
<b>Schokoladenmousse im Glas</b> <sup>4,5</sup> mit Beeren der Saison	<b>4,00</b>	

*Wäre doch lecker mit einem Espresso oder lieber was aus Wolferl'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.

**Pro Person** **17,50**

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  
***Das Beste aus der Region kommt bei uns auf den Tisch.***
- 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 Branntweinessig enthält Farbstoff



## HEISSE **GETRÄNKE**

---

<b>Glas Tee</b> (Pfefferminz, Kräuter, Früchte, Kamille, Schwarztee)	<b>2,50</b>
<b>Schokomilch</b>	<b>2,70</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,10</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>3,30</b>
<b>Tasse Kaffee</b>	<b>2,90</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,50</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>3,70</b>

## FRUCHT**SÄFTE**

aus der Keltereien Stiefel in Ravensburg  
und Bentele in Geratsberg

klein 0,25 l    mittel 0,5 l    groß 1,0 l

---

<b>Apfelsaft</b>	<b>2,70</b>	<b>4,00</b>	<b>7,30</b>
<b>Apfel-Johannisbeersaft</b>	<b>2,70</b>	<b>4,00</b>	<b>7,30</b>
<b>Apfel-Kirschsaft</b>	<b>2,70</b>	<b>4,00</b>	<b>7,30</b>

*gerne auch als Schorle möglich*

## SEE**ZÜNGLE**

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

---

<b>Rhabarber- Erdbeere</b>	<b>3,50</b>
<b>Birne</b>	<b>3,50</b>

## WASSER UND **LIMO**

klein 0,25 l    groß 0,5 l

---

<b>Tafelwasser</b> klassisch, medium, still	<b>2,00</b>	<b>3,20</b>
<b>Zitronenlimonade</b>	<b>2,70</b>	<b>4,00</b>
<b>Krumbach Gourmet Medium</b>		<b>4,00</b>
<b>Krumbach Gourmet Naturell</b>		<b>4,00</b>

## SEPP'S **MOST**

Moscht mosch mega,  
magsch mei Moscht magsch mi

klein 0,25 l    mittel 0,5 l    groß 1,0 l

---

<b>Most, weiß</b>	<b>2,70</b>	<b>4,00</b>	<b>7,30</b>
<b>Most, rot</b>	<b>2,90</b>	<b>4,20</b>	<b>7,80</b>

*gerne auch als Schorle möglich*



## BIER VOM FASS

	klein 0,3 l	groß 0,5 l
Meckatzer Weiss-Gold	3,20	4,20
Meckatzer Hefeweizen hell	3,50	4,50
Härle's LandZüngle	3,20	4,20
Radler	3,20	4,20
Heferuss	3,50	4,50

## BIERE AUS DER FLASCHE

Meckatzer Weiss-Gold alkoholfrei 0,33 l	3,20
Meckatzer Hefeweizen leicht 0,5 l	4,50
Meckatzer Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l	4,50
Farny Kristallweizen 0,5 l	4,50
Kristallruss	4,50

## SCHNÄPSE (2 cl)

### Brennerei Wolfgang Fürst

Obstbrand, Gelbmöstler, Zwetschgenwasser, Renekloden, Schlehenlikör	je 3,20
Williamsbirne, Himbeergeist, Obstbrand auf Holz	je 3,50

## WEISSWEINE

	0,1 l	viertele
Hagnauer Grauer Burgunder vom Winzerverein, QbA, trocken	3,20	6,20
Chardonnay Vin de Pays DOC, trocken	2,80	5,50

## ROSÉWEINE

	0,1 l	viertele
Hagnauer Spätburgunder Weißherbst vom Winzerverein, QbA, trocken	3,20	6,20
Grenache Rosé Vin de Pays DOC, trocken	2,80	5,50

## ROTWEINE

	0,1 l	viertele
Hagnauer Spätburgunder Rotwein vom Winzerverein, QbA, trocken	3,20	6,20
Merlot Delle Venezie trockener Italiener	2,80	5,50
Tempranillo de Castillo trockener Spanier	2,80	5,50
Weinschorle		4,00

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



## VORSEER STALLBESEN

### ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch - Samstag 17 Uhr bis 23 Uhr  
Sonntag 11 Uhr bis 15 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](http://www.vorseer-stallbesen.de)



#### Unsere Partner:

