



Gut Essen & Trinken

Tante Paula Burgberg • Sonthofener Str. 13d • 87545 Burgberg im Allgäu

Telefon 08321 - 800261 • www.tantepaula-gasthausbrauerei.de

Kein Ruhetag! Täglich geöffnet ab 16 Uhr. Warme Küche von 16:00 – ca. 21:30 Uhr

Sonntag und Feiertags ab 11 Uhr. Warme Küche von 11:30 – ca. 21:30 Uhr

Viele Speisen auch zum Mitnehmen!

Ausgabe 8

Alle vorherigen Ausgaben verlieren ihre Gültigkeit

Griß Gott bei der Tante Paula in Burgberg

Nichts anderes als nass gewordenes Fladenbrot soll um 10.000 vor Christus der Ursprung des Bierbrauens gewesen sein. Dieser zufällig entstandene Brei begann durch Hefesporen in der Luft zu gären. Auf diese Weise entstand zufällig ein alkoholhaltiges, berauschendes Gemisch, das bis heute Geschichte schreibt und schreiben wird. Backen und Brauen gehörten im Mittelalter zum Alltagsgeschäft. Jawohl, es waren Frauen wie Paula, die hervorragendes Bier zustande brachten, da Backtag und Brautag hintereinander an derselben Feuerstelle stattfanden, wie z.B. in den dorfeigenen Backhäusern. Die durch den Backprozess freigesetzten Hefen in der Luft der Backstätten setzten bei der Bierherstellung den Gärungsprozess rasch in Gang und sorgten dafür, dass das Bierbrauen den Frauen besonders gut gelang.

Wissenswertes und Besonderheiten für Sie, liebe Gäste:



+ Salz zum Würzen der Speisen

Wir verwenden nur naturbelassenes unbehandeltes Ursalz (nicht raffiniert) in der Küche und Meersalz zum Nachwürzen auf den Tischen.

+ Gewürze und Kräuter

Bei der Herstellung und Verfeinerung unserer Speisen kommen ausschließlich Kräuter und Gewürze zum Einsatz.

+ mikrowellenfreie Küche

Freuen Sie sich auf hochwertige Lebensmittel, die keiner Mikrowellenbehandlung ausgesetzt werden, sondern schonend zubereitet werden.

+ Lebensmittel

Viele unserer Speisen werden im Sous-Vide-Verfahren gekocht. Sous-Vide-Garen bezeichnet die Methode, Fleisch, Fisch oder auch Gemüse bei relativ niedrigen Temperaturen von unter 100°C zu garen.



Vegetarische, vegane und proteinreiche Gerichte sind speziell gekennzeichnet!

Alkoholfreie Durstlöcher

Spritziges *Tafelwasser* 1,0l für 6,20 oder 0,5l für 3,80 oder 0,25l für 3,-

Stilles *Mineralasser* 0,75l für 6,20

Mineralwasser Blubber Flasche 0,75l für 6,20 oder 0,25l für 3,20

Kalte Cola^{1,7} von Libella oder *Coca Cola (light)*^{1,3,7,9,10}, fruchtige *Orangenlimonade*^{1,2},

*Zitrosprudel*², *Cola-Mix*^{1,2,3,7} 0,4l für 4,- oder 0,2l für 3,-

Holunderschorle mit frischer Minze 0,4l für 4,10



TIPP

Hausgemachter Eistee mit eiskalten Früchten
verfeinert, ein natürlicher Trinkgenuss 0,4l für 4,20

Hausgemachte Limonade 0,4l für 4,40

Vitaminreiche Säfte



löschende *Apfelschorle* 0,4l für 4,20 oder 0,2l für 3,20

erfrischende *Maracujaschorle* 0,4l für 4,20 oder 0,2l für 3,20

rote *Johannisbeerschorle* 0,4l für 4,20 oder 0,2l für 3,20

Säfte oder Nektar pur 0,4l für 4,60 oder 0,2l für 3,40

als Maracuja oder Johannisbeere

Besser zu viel
gegessen, als zu
wenig getrunken



Bayerische Bierspezialitäten

Das *Goldene Helle* (Halbe) vom Fass 0,5l für 4,50

Erfrischendes *Radler*² 0,5l für 4,50

Spritziger *Russ*² 0,5l für 4,50

Prickelndes *Hefeweizen* vom Fass 0,5l für 4,50

Vollmundiges *dunkles Bier* 0,5l für 4,50

Süffiges *Cola-Weizen*^{1,7} 0,5l für 4,50

Alkoholfreies Weizen 0,5l für 4,50

Alkoholfreies Bier 0,5l für 4,50

Unsere Biercocktails

Geißenmoß^{1,7} ein halber Liter Cola, meisterlich geblendet mit einem halben Liter Dunkelbeer und Kirschlikör zur Vollendung gebracht, im bayerischen 1-Liter-Cocktailglas 12,40

*Laternemoß*⁵ ein Sektglas mit Kirschlikör wird kunstvoll in einer Maß untergebracht und mit spritziger Weißweinschorle aufgegossen, 1 Liter 16,40

Besonderer Biergenuss



Meine Tante Paula hat daheim Bier gebraut. Fasziniert vom Geruch und Geschmack in Kindheitstagen, wollte ich schon immer selber Bier brauen. Jetzt haben wir eine eigene Kleinbrauerei. Hier brauen wir handgemachtes bayerisches Bier. Helles, Dunkles oder Weizen werden hier nach dem Reinheitsgebot von 1516 gebraut. Unfiltriert, nur so sind alle guten Inhaltsstoffe noch im Bier.

TIPP

Tante Paula ist ein unfiltriertes, untergäriges helles Vollbier 0,5l für 4,80

Onkel Josef ist ein unfiltriertes, untergäriges dunkles Vollbier 0,5l für 4,80

Tante Liesl ist ein unfiltriertes, obergäriges helles Weizenbier 0,5l für 4,80

Ger-Tragerl – Paula, Josef, Liesl zum Mitheimnehmen im Holztragerl 6 Flaschen à 0,5l für 19,40

Männerhandtasche 6 Flaschen à 0,5l für 16,40

oder a ganzes *Paula-Fassl* mit integriertem Zapfhahn, 5l für 21,90

Wir haben eine eigene Klein-Brauerei

Mit gutem Bier produzieren wir besten Bierlikör 19%.

Zum Verschenken und Mitnehmen, unser *Bierlikör* 0,25l für 10,90 oder 0,5l für 15,90

Aus dem Weinkeller alles in Bio-Qualität



Vom Weinbauer Schnabl im Weinviertel und Weinbauer Schleinzner in Retz. Familienbetriebe, die mit viel Liebe und Überzeugung ihr Handwerk betreiben. Bei uns gibt es noch den klassischen Schoppen (0,25 l).



Bio Veltliner weiß, vollfruchtig, sowohl in der Nase als auch am Gaumen, mit leicht würzig-pfeffrigen Noten 0,25l für 6,80

Bio Müller-Thurgau weiß, halbtrocken, mit feinem fruchtigen Duft, sehr angenehm und frisch im Geschmack 0,25l für 6,80

Bio Rosé ausgezeichneter halbtrockener Rosé-Wein, besonders fruchtbetont mit Aromen von roten Beeren und frischen grünen Äpfeln 0,25l für 6,80

Bio Zweigelt rot, von beachtlicher Qualität, mit Frucht und Fülle, gepaart mit etwas Tannin und im Holzfass gereift 0,25l für 6,80

Bio Merlot rot, herausragender Qualitätswein, elegantes und klares Rot, schmeckt nach dunkler Schokolade und Brombeeren 0,25l für 7,20

Weinschorle weiß/rot mit Bio-Wein 0,25l für 4,60 und 0,5l für 6,90

TIPP

Vom Weingut Schloss Giol

Bio Pinot-Grigio weiß, IGT, Duft nach reifen Aprikosen und edelstes Fruchtspiel am Gaumen, vegan-zertifiziert 0,25l für 7,20

Appetitmacher!



Aperol Spritz^{1,5,11} wer kennt den italienischen Klassiker nicht? 6,90

Hugo⁵ – der frische Aperitif aus Südtirol 6,90

Lillet Wild Berry ist ein Lillet Cuvee-Likör mit Schweppes Wild Berry 6,99

Manchmal braucht es ein Likörchen oder Hochprozentiges! Bei uns gibt's den **Ramazotti** mit Eis und Zitrone 2cl für 3,40 oder seine Freunde **Averna**, **Fernet**, **Grappa**, **Jägermeister**, **Sambuca** 2cl für 3,40 Den heimischen **Obstler** oder **Enzian** 2cl für 3,20

Bierlikör 19% a Stamperl 2cl für 2,90

Was besonders von der Fein-Brennerei Prinz aus Hörbranz

Eine „*alte Marille*“, „*alte Haselnuss*“ oder „*alte Williamsbirne*“, sie beruhigen störrische Esel oder diejenigen, die sich mit ihnen ärgern müssen. 2cl für 3,90

Paulas Schnaps

Zickentöter (Johannisbeerlikör 15%) - unser Betäubungsmittel für alle lästigen Zicken, nicht verschreibungspflichtig, honigsüß und zungenlähmend 2cl für 3,21

Eselstreiber (Obstbrand 38%) - macht sture Esel gefügig und müde wieder munter, Kraulen verstärkt die Wirkung 2cl für 3,21



Kaffeekranzlerl



(Unsere eingetragene Marke)

Getränke aus gerösteten Pflanzenteilen gab es schon im alten Babylon und Ägypten. Als Bohnenkaffee im 18. Jahrhundert knapp und teuer wurde, suchte man Alternativen. So entstand der „Muckefuck“ (von Mocca faux – „falscher Kaffee“), der bis heute als koffeinfreie Variante wie Gersten-, Zichorien- oder Dinkelkaffee beliebt ist.

Heißer Espresso 2,50

Haferl Kaffee oder *doppelter Espresso* 4,10

Tasse Kaffee 3,20

Schaumiger *Cappuccino* 3,50

Espresso Macchiato 3,20

Latte Macchiato, Milchcafe, Schoki 4,10

Affogato 1 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso 4,90

Bio-Teegenuss nicht nur zum Tanztee



Paulas feine offene Bio-Teemischungen und Kräutertees, natürlich ohne Zusatzstoffe, serviert im großen Teeglas 3,90

BIO

Kräutertee mit Ingwer

Pfefferminztee

Kamillentee

Alm-Kräutertee

Earl Grey

Früchtete

Ein Herz für Kinder



Ich weiß nicht Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Hauspommes 10,40

Ist mir egal Knusprige Hauspommes mit Ketchup oder Mayo 5,90

Vegetarisch

Ich will das nicht Spätzle mit Soße 6,20

Aus der Suppenterrine



Fruchtige Tomatensuppe ein Vitaminstoß 6,40 Vegetarisch ohne Sahnehaube auch als vegan möglich VEGAN

Kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Flädle oder Leberspätzle 6,20

Allgäuer Brotzeiten



Bayrischer Wurstsalat^{2,3,9} Lyoner vom Ring mit Essiggurken, Zwiebeln und Hausbrot 9,90

Allgäuer Wurstsalat^{2,3,9} Lyoner vom Ring, Käse, Essiggurken, Zwiebeln und Hausbrot 10,90

Currywurst^{1,2,3,7} mit hausgemachter Curry-Soße und viel Hauspommes 11,90

als Riesencurrywurst 4,90 dazu

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergienkarte, Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Alle Preise in Euro inklusive Märchensteuer und freundlicher Bedienung. Kennzeichnung: Farbstoff 1, Konservierungsstoff 2, Antioxidationsmittel 3, Geschmacksverstärker 4, geschwefelt 5, geschwärzt 6, koffeinhaltig 7, Phosphat 8, Süßungsmittel 9, Phenylalaninquelle 10, chininhaltig 11

Vorspeisen, oder nur so



Tomatenbrot geröstetes Bauernbaguette mit Tomatenwürfel und Knoblauch 8,40

Knoblauchbaguette warm, mit unserer Knoblauchbutter bestrichen 4,40

Brauerfladen mit Tomatensoße 8,90 plus Knoblauch 9,40

Bauernbaguette einfach so dazu 2,40

TIPP

Ofenwarmer Oregano-Fladen mit echtem Büffelmozzarella, frischen Kirschtomaten und Rucola auf ofenfrischem Oregano-Brot 16,90 - auch perfekt zum Teilen

Salate



Die Grundlage bildet eine knackige Blattsalatmischung mit bunten Rohkoststreifen, Kirschtomaten, Gurken, Kartoffelsalat und roten Zwiebeln, die mit Essig und Öl angemacht wird.

Beilagensalat 6,20

Kunterbunt gemischter großer bunter Salat 9,90

Bootssteg bunter Salat mit gegrilltem Premium Fjordlachs (ca. 160 g Rohgewicht) für 18,90

Goggelar bunter Salat mit sous-vide gegartem BIO-Hähnchenbrustfilet (ca. 200 g) 17,90

Orient³ bunter Salat mit Falafel und hausgemachtem Kichererbsen-Hummus 16,90

Bergsommer bunter Salat mit Oliven, frischer Paprika und echtem Schafskäse 16,40

Kartoffelsalat Portion 4,40

TIPP

Hüttengaudi bunter Salat mit goldgelb gebackenen Allgäuer Käsknödelscheiben 15,90

Wir empfehlen unser ofenfrisches **Bauernbaguette** zu den Salaten für knusprige 2,40

oder das **Knoblauchbaguette** warm, mit unserer Knoblauchbutter bestrichen 4,40

Paulas Hochstapler



Unsere Burger sind mit herausragendem Rinderbeef, Burgersemmel, Salat, Zwiebel, hausgemachter Burgersoße und Liebe gemacht.

Klassik-Burger^{1,9} für 12,40 mit Hauspommes 4,90 dazu

Sennerin-Burger^{1,9} mit Käse für 13,90 mit Hauspommes 4,90 dazu

Bergbauern-Burger^{1,9} mit Spiegelei für 13,90 mit Hauspommes 4,90 dazu

Schweizer-Burger^{1,9} mit Kartoffelrösti für 13,90 mit Hauspommes 4,90 dazu

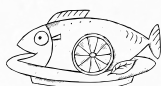
Erbsenkönig-Burger¹ eine wahre Eiweißbombe aus Erbsenprotein, Salat, Zwiebel und veganer Burger-Soße für 13,90 mit Hauspommes 4,90 dazu  

Zum Auffrisieren der Burger: Speck^{2,3} 1,80 | scharfe Peperoni 1,50 



Alle Burger sind auch mit glutenfreiem Burgersemmel² erhältlich +3,50 €

Mediterrane Klassiker



Pfannengyros von der Pute mit Gurkenschmand, roten Zwiebeln und Hauspommes 20,40 mit Beilagensalat 6,20 dazu

Hähnchenbrustfilet (BIO) „Mediterran“ Low Carb (ca. 200 g Rohgewicht) mit buntem Marktgemüse und Gurkenschmand 21,40 mit Beilagensalat 6,20 dazu 

Premium-Fjordlachs vom Grill mit buntem Marktgemüse, Gurkenschmand und Kartoffelrösti 24,40 mit Beilagensalat 6,20 dazu 

So-Ja-Gyros (BIO) mit Marktgemüse, Hauspommes und veganer Dip-Soße 19,40  

Buntes Marktgemüse mit Falafel und hausgemachtem Kichererbsen-Hummus 17,90 

TIPP

Unser hausgemachtes **Cevapcici vom Grill**^{2,3} (Schwein und Rind gemischt), der Klassiker vom Mittelmeer mit knackigen Hauspommes und mildem Ajvar für temperamentvolle 18,90 mit Beilagensalat 6,20 dazu

Paulas Festtagsspeisen

Schweineschnitzel nach „Wiener Art“ dazu wahlweise Kartoffelsalat oder knusprige Hauspommes 15,90 mit Beilagensalat 6,20 dazu

Wiener Schnitzel „Original“ vom Kalb mit wahlweise Kartoffelsalat oder Hauspommes 23,90 mit Beilagensalat 6,20 dazu

Cordon Bleu^{1,2,3} klassisch gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Kartoffelsalat oder Hauspommes 19,90 mit Beilagensalat 6,20 dazu



Glutenfreies Schweineschnitzel nach „Wiener Art“ in glutenfreier Panade dazu knusprige Pommes Frites 19,40 mit Beilagensalat 6,20 dazu

Allgäuer Zwiebelrostbraten „Original“ wunderschönes Stück vom Rinderroastbeef (ca. 250 g Rohgewicht) mit Röstzwiebeln, deftigen Dinkelkässpätzle und Bratensoße 28,40 mit Beilagensalat 6,20 dazu

Rumpsteak „Klassisch“ (ca. 250 g Rohgewicht) vom ausgesuchten Premium-Weiderind, saftig und geschmackvoll, mit hausgemachter Kräuterbutter und knusprigen Hauspommes 26,40 mit Beilagensalat 6,20 dazu

Schweinefilet „Bergbauern Art“ mit deftigen Dinkelkässpätzle, Bratensoße und Röstzwiebeln 21,90 mit Beilagensalat 6,20 dazu

Kalbfleischkichla mit Kartoffelpüree, Blaukraut und guater Bratensoße 16,40 mit Beilagensalat 6,20 dazu



TIPP

Grillteller 3erlei Fleisch vom Rind, Schweinefilet, BIO- Hähnchenbrustfilet und Bratwurst mit Kräuterbutter, Hauspommes und Marktgemüse 20,90 mit Beilagensalat 6,20 dazu

Rinderroulade^{2,3} klassisch gefüllt mit Senf, Speck, Essiggurken und Zwiebeln mit Kartoffelstampf, Blaukraut und Bratensoße 22,90 mit Beilagensalat 6,20 dazu

Allgäuer Kässpätzlen Dinkelspätzle mit Emmentaler und Bergkäse, dazu Röstzwiebel und grüner Salat für knackige 14,90



Allgäuer Currywurst^{1,2,3,7} mit hausgemachter Curry-Soße und viel Hauspommes 11,90 als Riesen-Currywurst 4,90 dazu

Budapester Paprikafleisch sind pikante Stücke vom Rind, Schwein und BIO-Hähnchen in sahnigem Paprikagemüse und Kartoffelpüree 19,90 mit Beilagensalat 6,20 dazu

Brauerfladen handgemacht ca. 32 cm Ø

Wir verwenden für unsere Brauerfladen nur beste Zutaten.

Fruchtige hausgemachte Tomatensoße und traditionellen Mozzarella Käse.



Brauerfladen mit Tomatensoße ohne Käse 8,90 plus Knoblauch 9,40 

Margareta der Klassiker für 9,90 

Salami^{2,3,4} oder **Schinken**^{2,3} Metzger-Vorderschinken für 11,90

Don Camillo mit Lachs, echtem Schafskäse und frischer Paprika 16,90

Schwabenfest^{2,3,4} für alle die viel draufhaben wollen, mit Metzger-Vorderschinken, Salami, frischen Champignons, Peperoni, frischer Paprika, roten Zwiebeln 14,90

Allgäu mein^{2,3} Bauernspeck, Peperoni, rote Zwiebel, Allgäuer Käse, frischer Knoblauch 13,90

Italien mit frischen Kirschtomaten, echtem Büffelmozzarella und Rucola 16,90 

Vier Jahreszeiten^{2,3,4} mit Metzger-Vorderschinken, Haussalami, frischen Champignons und frischer Paprika 13,90

Budapest^{2,3,4} landestypische Zutaten wie frische Paprika, scharfe Peperoni und Salami für 13,40 

Vegetarisch³ mit Oliven, frischer Paprika, roten Zwiebeln, Kirschtomaten und frischen Champignons 13,90 

Veronika^{2,3,4} mit Metzger-Vorderschinken, Haussalami und frischen Champignons 13,40

Zeus³ mit echtem Schafskäse, scharfer Peperoni und Oliven 13,90  

Gyrosfladen mit Gurkenschmand, Pfannengyros von der Pute und roten Zwiebeln 15,90

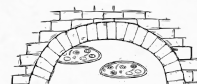
TIPP

Ofenwarmer Oregano-Fladen mit echtem Büffelmozzarella, frischen Kirschtomaten und Rucola auf ofenfrischem Oregano-Brot 16,90 

frische Tomaten + 1,50	Oliven + 2,00	Lachs + 3,00	Speck ^{2,3} + 1,80
frische Paprika + 1,50	Schafskäse + 3,00	Pilze + 1,50	Knoblauch + 1,00
milde Peperoni + 1,50	Schinken ^{2,3} + 1,80	Rucola + 1,20	Ei + 1,50
scharfe Peperoni + 1,50	Salami ^{2,3,4} + 1,80	Zwiebel + 1,00	extra Käse ¹ + 1,80



Alle Pizzen auch mit glutenfreiem Teig möglich. Dieser wird gesondert hergestellt und im Ofen auf einem extra Blech gebacken. 4,80 dazu.



Naschkatzen aufgepasst

Egal ob cremig, fruchtig oder schokoladig - bei uns findet jeder ein Dessert, das sogar den stärksten Willen zum Schmelzen bringt!

Oma Lenas **Apfelkichla** nach Allgäuer Art mit Vanilleeis 8,90 

Lauwarmer **Apfelstrudel** nach Wiener Traditionsrezept, mit Vanilleeis 7,40 

Lauwarmes **Schokoküchlein** mit köstlichem Vanilleeis 7,90 

TIPP

Kaiserlicher Schmarrrn³ hier verneigt sich jeder Kaiser
mit Vanilleeis oder Fruchtbeilage 11,40 
als Hauptgericht für süße 16,90 - perfekt zum Teilen

Eiskaffee Köstlicher Kaffee mit Vanilleeis und Sahnehaube 7,90 

Vanilleeis 1 Kugel 2,80 oder 2 Kugeln 4,90 

Heißer Opa 4cl heißer Bierlikör mit Sahnehaube 4,40 



Der Trüffel unter dem Eis!

Tartufo (ital. für Trüffel) delikates Zabaione- und Schokoladeneis mit einem Herz aus bitter-herber Schokoladensoße, bestäubt mit Kakao 6,60 

Es ist faszinierend zu erfahren, dass diese köstliche Eisspezialität ihren Ursprung in den 1930er Jahren hat und speziell für Prinz Umberto, den späteren König Umberto II., entwickelt wurde.

Für Kinder



Sternenhimmel¹ - ein himmlisches Dessert! Der leuchtende Mond aus 1 Kugel Vanilleeis ruht auf einer fluffigen Sahnewolke, umgeben von bunten Schokolinsen, die wie funkelnde Sterne am Nachthimmel strahlen 3,99 

Täglich Geöffnet

Durchgehend gute warme Küche von 16:00 - ca. 21:30 Uhr

Sonntags und Feiertags schon ab 11:00 - ca. 21:30 Uhr

Die Speisekarte dürfen Sie gerne mitnehmen!

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen
sprechen Sie uns gerne an!

Unsere Tante Paula



*Tante Paula und ihre tüchtigen Helfer
bedanken sich für euren Besuch. Bis zum nächsten Mahl!*

Essen, Trinken und Verweilen in Tante Paulas Gasthaus in Burgberg im Allgäu ist vergleichbar mit einem Besuch bei Oma oder einer Lieblings-Tante. Eine qualitativ hochwertige Küche und einer Wohlfühl-Atmosphäre mit Liebe zum Detail sorgen für einen unvergesslichen Besuch bei Tante Paula.

www.tantepaula-gasthausbrauerei.de



WLAN: Paula Gastzugang PW: Paula2019



Keine Gewähr und Haftung für glutenfreie Speisen