

Liebe Gäste,

die Gsteig liegt idyllisch auf einer Anhöhe bei Lechbruck am See und bietet einen atemberaubenden Blick auf das Alpenvorland sowie die Ammergauer-, Allgäuer-, Tiroler- und Tannheimer Bergwelt.

Ursprünglich als Landhaus konzipiert, wurde die Gsteig im Jahr 2013/2014 um 23 Zimmer und Suiten erweitert, nunmehr mit insgesamt 42 Zimmern. Wir heißen Golfer, Urlauber, Wanderer, Radfahrer und alle anderen Gäste herzlich willkommen, um in unserem gemütlichen Ambiente zu verweilen – sei es auf unserer Panorama-Terrasse, in unserem Restaurant, den Wintergärten oder an der Bar.

Zusätzlich bietet die Gsteig einen 18-Loch-Golfplatz sowie einen SPA-Bereich mit Fitnessraum, Innenpool und einer SPA-Panoramaterrasse. Ob DaySpa oder Long DaySpa, die passende Auszeit ist für jeden dabei.

Feiern Sie Geburtstage, Hochzeiten, persönliche Anlässe oder Tagungen gemeinsam mit uns. Wir stellen Ihnen gerne nach Ihren Wünschen ein Menü oder Buffet zusammen.

Tauchen Sie ein in den Genuss bayerischer und internationaler Spezialitäten!

Ihr
Gsteig Team

Unterstützt durch
Felix Bach, Geschäftsleitung



Vorspeise

Mariniertes Rindertatar // 18,50
Schnittlauchcreme | Parmesan |
geröstetes Bauernbrot „Bäckerei
Pfatischer“

Weinempfehlung Weißer Burgunder (Weingut
Charlotte Meiser)

Burrata // 13,50
bunte Tomaten | Pinienkerne | Balsamico |
Basilikumpesto

Weinempfehlung Grüner Veltliner „vom Haus“
(Weingut Pfaffel)

Gratinierter Ziegenkäse // 12,50
bunte Blattsalate | Tannenhonig |
Feige

Salat // 6,50
gemischt

Suppen

Karotten-Mango-Suppe // 11,50
Garnele

Weinempfehlung Riesling Asia de Cuba (Weingut
Gunther Hiestand)

Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz // 7,50
hausgemachter Brätstrudel

Für Informationen zu Allergenen steht Ihnen gerne unser Team zur Verfügung.

Hauptgericht

Wienerschnitzel vom Kalb // 24,50
Petersilienkartoffel (Risolee) |
Preiselbeeren

Allgäuer Zwiebelrostbraten // 27,50
Dunkelbiersoße | Kässpätzlen

Schweinefilet // 22,50
Waldpilzrahm | Gemüse der Saison |
hausgemachte Spätzle

Weinempfehlung Corbarol Shiraz | Grenach
(Weingut Château Saint Roch)

Maispoureladenbrust // 23,50
Pilzrisotto | Aprikosen-Chutney

Gegrilltes BIO-Forellenfilet // 25,50
"Lechbauer Gut Dessau" | Beurre Blanc |
wilder Brokkoli | Perlgraupenrisotto

Weinempfehlung Weißer Burgunder (Weingut
Charlotte Meiser)

Caesar Salad // 15,50
marinierte Salatherzen | Parmesan |
Kirschtomaten | Croutons |
mit gebratener Hähnchenbrust // 17,50
mit 4 gebratenen Garnelen // 21,50

Hausgemachte Gemüseravioli // 19,50
Tomatenbasilikumschaum | Babyspinat |
Crème fraîche | Parmesan

Weinempfehlung Zweigelt Rosé (Weingut Josef
Ehmoser)

Vegane Quinoa Bowl // 17,50
marinierter Tofu | Edamame | Blaukraut

Für Informationen zu Allergenen steht Ihnen gerne unser Team zur Verfügung.

Gsteiger Spezial

Die Allgäuer Färsch wird mit Beilagensalat und Café de Paris Butter serviert.

Entrecôte Allgäuer Färsch (220g) // 28,50

Rinderfilet Allgäuer Färsch (200g) // 35,00

Beilagen zur Wahl:

Belgische Pommes // 4,50

Süßkartoffel Pommes | Petersilie |

Knoblauch // 6,50

Gegrilltes Gemüse // 5,50

Cabernet Reduktion-Soße // 3,50

Weinempfehlung Corbarol Shiraz | Grenach
(Weingut Château Saint Roch)

Gsteiger Beef Burger // 18,50

BBQ Sauce | Burgersemmel „Bäckerei Pfatischer“ | Bacon | geschmorte Zwiebel | Salat | Tomate | Cheddar | Belgische Pommes

Gsteiger Kaiserschmarrn // 15,50

Rosinen | Apfelmus

Wartezeit ca. 30 Minuten

Für Informationen zu Allergenen steht Ihnen gerne unser Team zur Verfügung.

Nachspeise

Fruchtige Creme // 8,50
im Weckglas

Apfelstrudel // 9,00
Vanilleeis

Mandelparfait // 9,50
marinierter Pfirsich | Joghurt

Weinempfehlung Late Bottled Vintage Port
(Weingut Niepoort)

Nussknacker // 9,50
feines Walnuss-, Karamell- und Vanilleeis |
geröstete Nüsse | Eierlikör | Schlagsahne

Gemischtes Eis // 7,50
Vanille, Erdbeer- und Schokoladeneis |
Schlagsahne

Eissorten // 2,50
Vanille | Erdbeere | Schokolade | Karamell |
Schoko-Cookie | Walnuss

Sorbet-Sorten // 2,50
Cassis | Zitrone | Mango

Für Informationen zu Allergenen steht Ihnen gerne unser Team zur Verfügung.

Aperitif

Crémant Pinot Brut	0,1 l 0,75 l	5,00 33,00
SuiNui Prosecco DOC Brut Rosé	0,1 l 0,75 l	4,50 30,00
Valdobbiadene DOCG Prosecco superiore	0,2 l Piccolo	12,00
Champagner Louis Roederer Collection	0,375 l 0,75 l	65,00 95,00
Champagner Louis Roederer Rosé Vintage	0,75 l	139,00
Campari Soda	0,25 l	7,50
Campari Orangensaft	0,25 l	8,00
Campari Amalfi Grapefruitsaft, Bitter Lemon	0,25 l	7,50
Hugo Prosecco, Limette, Holundersirup, Soda	0,25 l	7,00
Martini dry, bianco, rosso	5 cl	6,00
Martini alkoholfrei Martini Vibrante, Sanbitter, Soda	0,25 l	8,50

Florial-Spritz alkoholfrei Martini Florial, Soda, Apfelsaft	0,25 l	6,50
---	--------	------

Alkoholische Getränke

Weinschorle rot/weiß	0,25 l 0,5 l	4,50 8,00
Weinschorle rosé	0,25 l 0,5 l	6,00 11,00
Sommer-Spritzer Weißwein, Soda, Eis, Zitrone	0,25 l	6,00
Aperol-Spritz Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe	0,25 l	7,00
Heidelbeer-Spritz Prosecco, Soda, Heidelbeerlikör, Limette	0,25 l	8,00
Limoncello-Spritz Prosecco, Soda, Limette	0,25 l	7,00

Für Informationen zu Allergenen steht Ihnen gerne unser Team zur Verfügung.

Alkoholfreie Getränke

Gsteiger Apfelcocktail	0,2 l	4,00
Golfer	0,2 l	3,80
Grapefruitsaft, Bitter Lemon, Soda, Grenadine	0,4 l	5,50
Hugo, Ginger Ale	0,2 l	6,50
Martini Vibrante Soda	0,2 l	6,50
Sanbitter Soda (0,25 l)	9,8 cl	7,50
Sanbitter Orangensaft (0,25 l)	9,8 cl	8,00
Adelholzener	0,25 l	3,00
Mineralwasser med. / still	0,5 l 0,75 l	4,50 5,80
Tafelwasser spritzig / still	0,25 l	2,50
in der Karaffe	0,5 l 1,0 l	3,50 5,30
Coca Cola original / light / zero	0,33 l	4,00
Thomas Henry Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2 l	4,50
Almdudler	0,35 l	4,00

Eistee Pfirsich	0,4 l	4,00
Orangen- und Zitronenlimonade, Cola-Mix, Cola	0,2 l 0,4 l	3,00 4,00

Fruchtsäfte

Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	3,00
Orangensaft	0,4 l	5,00
Grapefruitsaft		
Rhabarbernektar		
Traubensaft		
Johannisbeernektar		
Maracuja		
Ingwer-, Limetten- Minzeschorle	0,2 l 0,4 l	3,80 5,50
Fruchtsaftschorlen	0,2 l 0,4 l	2,80 4,80

Für Informationen zu Allergenen steht Ihnen gerne unser Team zur Verfügung.

Unsere Biere

Meckatzer Weissgold vom Fass	0,5 l 0,3 l	4,70 2,90
Meckatzer Radler vom Fass	0,5 l 0,3 l	4,70 2,90
Meckatzer Weissgold Schnitt vom Fass	0,25 l	2,60
Meckatzer Premium Pils Flasche	0,33 l	4,40
Meckatzer alkoholfrei Flasche	0,33 l	4,40
Meckatzer Radler alkoholfrei	0,5 l	4,70

König Ludwig dunkel vom Fass	0,5 l 0,25 l	4,70 2,90
Erdinger Weißbier hell vom Fass	0,5 l 0,3 l	4,70 3,90
König Ludwig alkoholfreies Weißbier vom Fass	0,5 l	4,70
Erdinger Weißbier leicht / dunkel Flasche	0,5 l	4,70
Russ	0,5 l	4,70
Russ alkoholfrei Flasche	0,5 l	4,70
Cola-Weizen	0,5 l	4,70

Für Informationen zu Allergenen steht Ihnen gerne unser Team zur Verfügung.

Kaffeespezialitäten

Latte macchiato	4,90
Latte bianco	5,90
Heiße Milch mit weißer Schokolade und Espresso	
Cappuccino Tasse	3,50
Cappuccino große Tasse	4,90
Espresso	2,90
Espresso doppio	4,50
Espresso macchiato	3,50
Espresso gelatino mit einer großen Kugel Vanilleeis	6,90
Café crema Tasse	3,50
Café crema große Tasse	4,90
Café entkoffeinierten Tasse	3,80
Café entkoffeinierten große Tasse	5,20
Milchkaffee	4,90

Heiße Schokolade

Ciocolata nera	5,90
Heiße dunkle Schokolade	
Ciocolato bianco	5,90
Heiße weiße Schokolade	
Ciocolata nera speciale	5,90
Heiße dunkle Schokolade mit kaltem Milchschaum	
Ciocolato bianco speciale	5,90
Heiße weiße Schokolade mit kaltem Milchschaum	
Cioccocino	5,90
Heiße dunkle Schokolade mit Espresso	
Cioccocino speciale	5,90
Heiße dunkle Schokolade mit Espresso und kaltem Milchschaum	
Glas Milch kalt 0,4l	3,00
Glas Milch warm 0,4l	3,50

Bei einer Zubereitung mit Soya- oder Hafermilch erheben wir einen Aufpreis von 1,00 €

Für Informationen zu Allergenen steht Ihnen gerne unser Team zur Verfügung.

Teespezialitäten

Tee im Kännchen Tea Diamond		5,80
Rum		3,00
Glühwein		6,50
Jagertee		7,50

Unsere Teesorten

Grüntee Asia Superior Blatt

Unfermentierter Spitzentee aus Mittelasien, mit sympathisch-weicher, zartsüßer, angenehm herber Geschmacksnote und leuchtend hellgelber Tassenfarbe. Versuchen Sie ihn pur, nach kurzer Ziehzeit, für einen anregenden Genuss.

Silberblüten mit Holunderblüte

Inspirierende Kräuterteemischung mit sanftem, honigartigem Geschmack. Diese Teespezialität ist gerade in der kalten Jahreszeit besonders beliebt und wird als wohltuend empfunden.

Alpenhüttenkräuter nach Schweizer Art

Erleben Sie unverfälschten Kräutergenuss verbunden mit dem würzig-frischen Hauch der Berge, durch z. B. Silberlindenblüten, Melisse, Zitronenverbene, Apfelminze und Enzianwurzel.

BIO Vervenia

Eine erfrischende Kräuterkomposition aus Verbene (Eisenkraut), Zitronenmelisse und Zitronenmyrte, welche sich auch wunderbar als Digestif anbietet.

Sonne Asiens Blatt

Grüner Sencha mit zart-herbem Geschmack, versetzt mit Lemongras und Färberdisteln, dezent benotet mit frischen fruchtigen Aromen. Köstlich!

Assam Special Broken

Kräftiger Edeltee aus Nordindiens Plantagen entlang des BrahmaputraFlusses. Seine gehaltvolle, würzig-malzige Geschmacksnote und kupferrote Tassenfarbe lieben die Zugabe von frischer Milch/Sahne und Zucker/Kandis.

Bio Früchte Natur

Unsere naturbelassene Fruchtemischung aus Hibiskus, Apfelstücken, Hagebutte, Orangenschalen, Rote Beete und Zitronenschalen überzeugt durch einen intensiv-aromatischen Geschmack

Sommerbeeren

Eine Komposition aus sommerlichen Apfelstücken, Hibiskus, Hagebutten schalen und Holunderbeeren, die mit lieblichem Himbeer-Erdbeer-Sahne-Aroma verfeinert wurde. Sehr erfrischend!

Für Informationen zu Allergenen steht Ihnen gerne unser Team zur Verfügung.

Spirituosen

Destillerie Lantenhammer 2 cl

Holzfass-Enzian alc 40,0% vol	4,90
Marillenbrand alc 42,0% vol	6,20
Mirabellenbrand alc 42,0% vol	6,20
Williamsbirne alc 42,0% vol ungefiltert	6,20
Schlehengeist alc 42,0% vol	6,20
Waldhimbeergeist alc 42,0% vol	6,20
Heidelbeergeist alc 42,0% vol	6,20
Haselnuss alc 42,0% vol	6,20
Sauerkirschbrand alc 42,0% vol	7,20
Roter Williamsbrand alc 42,0% vol	7,20
Vogelbeerbrand alc 42,0% vol	7,20
Obstbrand alc 42,0% vol	4,90

Edelobst Brennerei Ziegler 2 cl

Alte Zwetschge alc 43,0% vol	8,10
------------------------------	------

Schnäpse 2 cl

Allgäuer Heuschnaps alc 30,0% vol	3,00
Obstler alc 38,0% vol	3,00
Williams Christ Birne alc 38,0% vol	3,20
Aquavit Malteser alc 40,0% vol	3,30
Linie alc 41,5% vol	3,30
Ramazotti alc 30,0% vol	3,50
Averna alc 29,0% vol	3,50
Fernet Branca alc 39,0% vol	3,50
Jägermeister alc 35,0% vol	3,30
Baileys auf Eis 4cl alc 17,0% vol	6,50
Absolut Vodka alc 40,0% vol	3,50
Ouzo alc 38,0% vol	3,30

Grappa 2 cl

Grappa San Michele alc 38,0% vol	4,20
Stravecchia Barrique alc 41,0% vol	7,30
Giare Chardonnay alc 45,0% vol	8,50

Für Informationen zu Allergenen steht Ihnen gerne unser Team zur Verfügung.

Cognac & Brandy **2 cl**

Remy Martin VSOP alc 40,0% vol	5,50
Hennessey VSOP alc 40,0% vol	5,50
Grand Duque D'Alba alc 40,0% vol	5,50
Cognac Frapin VSOP alc 40,0% vol	7,00

Whiskey **4 cl**

Jack Daniels alc 42,0% vol	6,50
Glenfiddich 12 years alc 40,0% vol	8,00
Tullamore Dew, Irish blended alc 40,0% vol	8,50
Glenlivet, Single Malt, 12 years alc 40,0% vol	9,50
Buw More Single Malt, 12 years alc 40,0% vol	10,50
Johnny Walker, Black Label 12 year alc 43,0% vol	9,30

Mixgetränke

Bacardi, Wodka, Jim Beam, Havana Club, Gordons Gin 2cl short	5,00
Bacardi, Wodka, Jim Beam, Havana Club, Gordons Gin 4cl long	8,00
Gin Tonic The Duke 4cl long	10,50

Portwein **0,1 l**

Niepoort Port	7,50
---------------	------

Sherry **5 cl**

Sandeman dry, mediu, dry	6,00
-----------------------------	------

1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoffe | 3 Antioxidationsmittel | 4 Phosphat | 5 Ei | 6 Fisch
7 Krebstiere | 8 Milch | 9 Sellerie | 10 Sesamsamen | 11 Schwefeldioxid und Sulphite
12 Erdnüsse | 13 Glutenhaltiges Getreide | 14 Lupine | 15 Schalenfrüchte | 16 Senf
17 Sojabohnen | 18 Weichtiere

Für Informationen zu Allergenen steht Ihnen gerne unser Team zur Verfügung.
