

Etwas Heißes

Seeberger Kaffee Tasse		€ 2,90
Seeberger Kaffee Kännchen		€ 5,20
Kaffee Haferl		€ 4,00
Kaffee Creme (Schümli) Tasse		€ 3,00
Kaffee Creme (Schümli) Haferl		€ 4,20
Kaffee Creme (Schümli) Kännchen		€ 5,40
Milchkaffee große Tasse		€ 4,00
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch		€ 3,30
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch, große Tasse		€ 4,00
Cappuccino mit Schlagrahm		€ 3,30
Cappuccino mit Schlagrahm, große Tasse		€ 4,00
Latte Macchiato im Glas		€ 3,90
Latte Macchiato im Glas mit Flavour (Vanille, Nuss, Kokos, Amaretto, Kirsch, Karamel)		€ 4,30
Die oben genannten Kaffeespezialitäten können Sie gerne auch entkoffeiniert genießen.		
Iced Latte Macchiato im Glas		€ 3,90
Espresso		€ 2,30
Espresso Macchiato		€ 2,40
Doppelter Espresso		€ 3,50
Chai-Latte		€ 3,90
Weißer Trinkschokolade mit Sahne, im Glas		€ 3,90
White Mochaccino im Glas Weiße Schokolade, Espresso, heiße Milch und Sahne		€ 4,90
Chocolaccino große Tasse Edelbitterschokolade, Espresso, heiße Milch		€ 4,90
Milchschokolade mit Schlagrahm, Tasse		€ 3,30
Milchschokolade mit Schlagrahm, Haferl		€ 4,00
Glas heiße Milch		€ 2,30
Heiße Zitrone (frisch gepresst)		€ 3,10
Gerlachs Glühwein (weinhaltiges Getränk, von Nov. bis Feb.)		€ 3,80
Gerlachs Orangenpunsch mit Schuss (von Nov. bis Feb.)		€ 3,80
Heißer Amaretto mit Sahne (4 cl)		€ 3,60
Heißer Baileys mit Sahne (4 cl)		€ 4,20
Jagertee im Krug (von Nov. bis Feb.)		€ 4,30
Frauengedeck: Latte Macchiato mit einem Glas Prosecco		€ 7,00

Alle Getränke mit Milch sind auch laktosefrei oder mit Sojamilch erhältlich.

Hot Chocolate mit Schuss

Schokolade „Lumumba“ echter Rum (4 cl), Sahnehäubchen	€ 7,00
Schokolade „Italiano“ italienischer Amaretto (4 cl), Sahnehäubchen	€ 7,00
Schokolade „Irish Cream“ Baileys (4 cl), Sahnehäubchen	€ 7,00

Kaffee-Symphonien aus aller Welt

Affogato al Caffè' Rassiger Espresso mit 1 Kugel Bourbon-Vanille-Eis	€ 3,80
Irish Coffee Kaffee Creme, irischer Whisky (4 cl), Sahnehäubchen	€ 7,00
Holländischer Kaffee Kaffee Creme, Eierlikör (4 cl), Sahnehäubchen	€ 7,00
Einspänner Kaffee Creme, echter Jamaika Rum (4 cl), Sahnehäubchen	€ 7,00
Kaffee Amaretto Kaffee Creme, italienischer Amaretto (4 cl), Sahnehäubchen	€ 7,00
Rüdesheimer Kaffee Kaffee Creme, Asbach Uralt (4 cl), Sahnehäubchen	€ 7,00
Calimero Kaffee Kaffee Creme, Baileys (4 cl), Sahnehäubchen	€ 7,00
Café de Paris Kaffee Creme, Cointreau (4 cl), Sahnehäubchen	€ 7,00

Tea Time

Auf unserer Teekarte finden Sie ein umfangreiches Sortiment ausgesuchter Teesorten in Bioqualität.

Glas	€ 2,80
Kännchen	€ 4,80
Bio Darjeeling im Glas mit echtem Rum 40 % (2 cl)	€ 4,70
Bio Darjeeling im Kännchen mit echtem Rum 40 % (4 cl)	€ 8,00

An unserer Ladentheke erwartet Sie eine große Auswahl verschiedenster Torten, Kuchen und Gebäcksorten!

„Guten Morgen im Café Gerlach“

Unser Frühstück ist bis 12:00 Uhr erhältlich.

„Französisches Frühstück“ € 6,20
Milchkaffee, 1 Croissant, Butter, Konfitüre oder Honig.

„Continental Frühstück“ € 6,20
Tasse Kaffee, Cappuccino, Tee oder Schokolade, knuspriges Baguette, Butter, hausgemachte Konfitüre und Honig.

„Brezel Frühstück“ € 5,90
Tasse Kaffee, Cappuccino, Tee oder Schokolade, eine Brezel, Butter, hausgemachte Konfitüre und Nutella.

Die nachfolgenden Frühstücksangebote sind nur an buffetfreien Tagen erhältlich. Außerdem werden diese ohne Heißgetränk berechnet, so haben Sie die freie Wahl.

„Classic Frühstück“ € 6,90
Knuspriges Baguette, Vollkornbrötchen, Butter, hausgemachte Konfitüre, 1 gekochtes Ei, Schinken und Käse.

„Alp-Frühstück“ € 8,00
Knuspriges Baguette, Vollkornbrötchen, Butter, hausgemachte Konfitüre, Oberstdorfer Bergkäse, Frisch- und Hirtenkäse, original Bircher-Müsli.

„In-Form-Frühstück“ € 8,20
Knuspriges Baguette, Vollkornbrötchen, Butter, hausgemachte Konfitüre, Glas frisch gepresster Orangensaft 0,1 l, Naturjoghurt mit frischen Früchten und Müsli.

„Bayerisches Frühstück“ € 7,90
1 Paar frische Weißwürste^{2,3,4}, Brezel, süßer Senf², kleines Erdinger Weizen 0,3 l.

„Amerikanisches Frühstück“ € 8,90
Knuspriges Baguette, Vollkornbrötchen, Croissant, Butter, hausgemachte Konfitüre, Honig, Glas Orangensaft 0,1 l, 2 Spiegeleier oder Rühreier mit gekochtem Schinken² oder Speck^{2,4}.

„Gerlachs Gourmetfrühstück“ € 9,90
Knuspriges Baguette, Vollkornbrötchen, Croissant, Butter, hausgemachte Konfitüre, Glas Orangensaft 0,1 l, Aufschnittplatte gemischt mit Schinken², Käse, Salami, Lachs und Forellenfilet.

„Frühstück im Duett“ € 19,90
Knuspriges Baguette, Vollkornbrötchen, Butter, hausgemachte Konfitüre, 2x Gläser Orangensaft 0,1 l, frische Früchte, 2x gekochte Eier, Aufschnittplatte gemischt mit Schinken², Käse, Salami, Lachs und Forellenfilet.

Zusätzliche Empfehlungen zum Frühstück

2 Spiegeleier oder Rühreier und Baguette	€ 3,60
2 Spiegeleier oder Rühreier mit Schinken ² oder Speck ^{2,4} und Baguette	€ 5,10
Schwarzwälder Schinken ² , gekochter Schinken ² , Salami oder Käsevariationen	€ 3,50
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	€ 4,90
Tomate-Mozzarella	€ 3,50
Frische Früchte auf Naturjoghurt	€ 4,00
Frische Früchte mit Müsli auf Naturjoghurt	€ 4,00
Frische Früchte der Saison	€ 4,50
Original Bircher Müsli	€ 4,00
Gekochtes Ei	€ 1,30
Croissant	€ 2,00
Butter Portion	€ 0,90
Hausgemachte Konfitüre oder Honig Portion	€ 0,90
Baguette Portion	€ 1,60
Laugenbrezel	€ 1,30
Frisch gepresster Orangensaft	0,20l € 4,00

Schlemmen nach Lust und Laune!

Samstags, sonntags und feiertags gibt es ab 9:00 Uhr
unser reichhaltiges Frühstücksbuffet,
inklusive Heißgetränke!

für nur € 19,50

Kinder bis 12 Jahre € 7,90

Kinder bis 6 Jahren frei!

Delikatess Suppen

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Baguette	€ 5,00
Maultaschen ⁴ in der Brühe (Schwäbische Spezialität)	€ 6,20

Knackig frisch

Unsere Salate bieten wir wahlweise mit unserem Hausdressing (Sahne & Knoblauch), oder Essig-Öl-Dressing an.

Kleiner Salatteller	€ 4,80
Kleiner Salatteller mit Baguette	€ 5,20
„Alp-Salat“ Oberstdorfer Bergkäse, Hirtenkäse, Salate der Saison, Tomaten, Gurke, Mais und Paprika	€ 12,90
„Gerlachs Salatteller“ Schwarzwälder Schinken ² , Oberstdorfer Bergkäse, Salate der Saison, Tomate, Gurke, Mais, Paprika und frischen Früchten	€ 13,20
„Schwäbischer Salat“ in Butter geröstete Maultaschenstreifen ⁴ , Salate der Saison, Tomaten, Gurke, Mais und Paprika	€ 13,20
„Salat mit Lachs“ Räucherlachs, Salate der Saison, Tomaten, Gurke, Mais, Paprika und Zwiebeln	€ 14,50
„In-Form-Salat“ gebratene Hähnchenbruststreifen, Salate der Saison, Tomaten, Gurke, Mais, Paprika und frischen Ananasstreifen und Bananenstückchen	€ 13,60

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen unser hausgebackenes Gerlach Baguette!

Hausgemachter Burger

Gerlachs Alpburger aus 100 % Rindfleisch, Bergkäse, Speck ^{2,4} , Tomate, Gurke, Paprika-Tabasco-Sauce und Salatvariation.	€ 11,90
---	---------

Quiche Lorraine (Französische Spezialität)

Leicht gesalzener Mürbeteig mit einer herzhaften Füllung aus Eiern, Sahne und Speck gebacken.

Quiche Lorraine ^{2,4}	€ 5,80
---------------------------------------	--------

Feine Flammkuchen

Dünn ausgerollter Sauerteig mit Cremè fraîche bestrichen und verschiedenen leckeren Belägen serviert.

Speck^{2,4} & Zwiebel (Der Klassiker)	€ 9,50
Tomate & Mozzarella & Zwiebel	€ 9,50
Bergkäse & Speck^{2,4} & Zwiebel	€ 9,80
Birne & Gorgonzola & Walnuss & Zwiebel	€ 9,80
Lachs & Lauch & Zwiebel	€ 9,90
Dinkelflammkuchen mit Strauchtomaten, Feta, Zwiebeln und Rucola	€ 9,80

Herzhaft genießen

Paar Wiener Würstchen^{2,4} mit Baguette	€ 6,00
Belegtes Baguette wahlweise mit Schwarzwälder Schinken ² , Salami oder Oberstdorfer Bergkäse	€ 7,40
Belegt mit Lachs	€ 8,90
Schwäbische Maultaschen⁴ geröstet, mit Ei und gemischtem Salat	€ 12,90
Gerlachs Schlemmerteller Räucherlachs mit zwei Reibekuchen und einer feinen Senf-Dill Sauce	€ 11,90
Ofenkartoffel mit Frischkäse und knackigem Marktsalat mit Räucherlachs	€ 8,20 € 12,50
„Vegan“ Drei Krautkräpfen auf knackigem Marktsalat mit Balsamicodressing.	€ 11,90

Süße Leckereien

Frischer Apfelstrudel warm	€ 3,80
mit warmer Vanillesauce	€ 5,20
mit Eis	€ 5,20
mit Sahne	€ 4,80
komplett (Sauce, Eis, Sahne)	€ 7,60
Ofenfrischer Kaiserschmarrn	€ 12,50
mit Rosinen, Mandeln & Apfelmus	
kleine Portion	€ 11,00
Ofenfrischer Kaiserschmarrn	€ 13,90
mit Rosinen, Mandeln & Obstsalat	
kleine Portion	€ 12,40
Germknödel gefüllt mit Pflaumenmus und Vanillesauce	€ 5,90
2 Reibekuchen mit Apfelmus	€ 6,20
3 Reibekuchen mit Apfelmus	€ 7,00

Erfrischendes und Fruchtiges

Allgäuer Alpenwasser „s´middlere“	0,25l € 2,90
	0,75l € 4,90
Allgäuer Alpenwasser „s´bludde“	0,25l € 2,90
	0,75l € 4,90
Römerquelle „prickelnd“	0,33l € 3,00
	0,75l € 5,20
Allgäuer Apfelsaftschorle „naturtrüb“	0,25l € 2,90
	0,50l € 4,20
Allgäuer Johannisbeer-Schbriz	0,25l € 2,90
	0,50l € 4,20
Allgäuer Holunder-Schbriz	0,25l € 2,90
	0,50l € 4,20
Allgäuer Blutorange-Schbord (isotonisch & kalorienarm)	0,25l € 2,90
	0,50l € 4,20
Coca-Cola ^{1,3,9}	0,33l € 3,50
Coca-Cola light ^{1,3,9}	0,33l € 3,50
Fanta ^{1,3}	0,33l € 3,50
Mezzo Mix ^{1,3,9}	0,33l € 3,50
Almdudler	0,35l € 3,50
Bitter Lemon ¹⁰ Schweppes	0,20l € 2,90
Allgäuer Zitronen-Schbrudl	0,25l € 2,90
	0,50l € 4,20
Lindauer Apfelsaft	0,20l € 3,00
Lindauer Orangensaft	0,20l € 3,00
Lindauer Schwarzer Johannisbeersaft	0,20l € 3,00
Alpenzenzero	0,25l € 3,50
Limette-Ingwer-Minze-Sirup, Mineralwasser mit Zitronensorbet	0,25l € 4,80



Folgen Sie uns auf Facebook und
verpassen Sie keine Neuigkeit!

www.facebook.com/cafeGerlach



Edle Weine

Flaschenweine Weißwein offen

Baden	0,20l	€ 5,40
Meersburger Rivaner - trocken	1,00l	€ 20,00
Staatsweingut Meersburg Ausgeprägte Fruchtaromen, erfrischend, saftig und leicht		
Württemberg	0,20l	€ 5,80
St. Michael Riesling	0,75l	€ 21,00
Die Weingärtner Cleebrohn & Güglingen Feine Zitrus-, Pfirsich- und Aprikosenaromen charakterisieren diesen erfrischenden, trockenen Riesling. Ausgezeichnet vom Gault Millau 2012!		

Flaschenweine Rosé offen

Niederösterreich	0,20l	€ 5,80
Hofbauer Rosé Classic	0,75l	€ 21,00
Zarte, rosige Farbe. Duft nach Erdbeeren und Himbeermarmelade. Am Gaumen sehr saftig, spritzig, nach reifen Beeren. Im Ausklang sehr animierend für den nächsten Schluck.		

Flaschenweine Rotwein offen

Württemberg	0,20l	€ 5,80
St. Michael Lemberger	0,75l	€ 21,00
Die Weingärtner Cleebrohn & Güglingen Der Duft nach Brombeere, Chassis und Wildkirsche sowie die kräftige Struktur erheben diesen harmoni- schen, trockenen Lemberger zum König der Rotweine! Ausgezeichnet vom Gault Millau 2012!		

Viertelflaschen

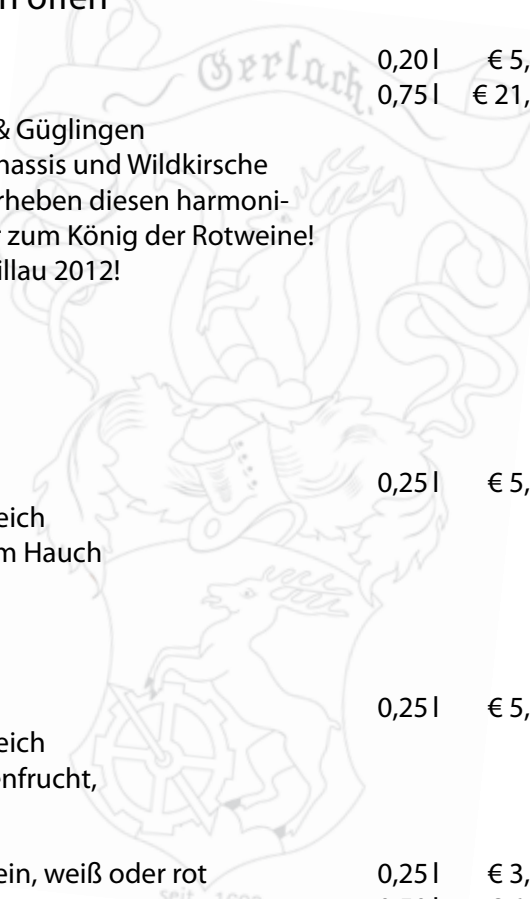
Weißwein

Grüner Veltliner trocken	0,25l	€ 5,60
Winzer Kreams / Niederösterreich Zarte Frucht, frisch, mit einem Hauch feiner Würznoten		

Rotwein

Blauer Zweigelt trocken	0,25l	€ 5,60
Winzer Kreams / Niederösterreich Rubinrot, ausgeprägte Beerenfrucht, frischer Nachhall		

Weinschorle aus Qualitätswein, weiß oder rot	0,25l	€ 3,50
	0,50l	€ 6,50



Biere

Meckatzer Gold „das Sonntagsbier“	0,33 l	€ 3,20
Meckatzer Radler	0,33 l	€ 3,20
Erdinger Urweisse Hefeweizen hell	0,50 l	€ 3,90
Erdinger Hefeweizen dunkel	0,50 l	€ 3,90
Erdinger Alkoholfreies Hefeweizen	0,50 l	€ 3,80



Spirituosen

Gerlachs Obstschnaps	42 %	2 cl	€ 2,80
Gebirgsenzian	40 %	2 cl	€ 2,80
Bodensee Kirschwasser (Steinhauser)	42 %	2 cl	€ 3,60
Bodensee Himbeergeist(Steinhauser)	42 %	2 cl	€ 3,60
Bodensee Williamsbirne (Steinhauser)	40 %	2 cl	€ 3,60
Grappa	41 %	2 cl	€ 3,80

Cognac

Asbach Uralt	38 %	2 cl	€ 3,60
Remy Martin V.S.O.P.	40 %	2 cl	€ 4,20

Liköre und Bitters

Cointreau	40 %	2 cl	€ 3,60
Grand Marnier	40 %	2 cl	€ 3,60
Eierlikör	20 %	2 cl	€ 2,60
Italienischer Amaretto	28 %	2 cl	€ 2,60
Baileys	20 %	2 cl	€ 2,60
		4 cl	€ 4,00
Ramazotti	30 %	2 cl	€ 2,60
		4 cl	€ 4,00



Aperitifs

Martini bianco	15%	5 cl	€ 3,20
Campari Orange		4 cl	€ 6,00

Sekt & Champagner

Aperol Sprizz mit Prosecco auf Eis	0,25 l	€ 6,20
Lillet Wild Berry	0,25 l	€ 6,20
„Hugo“ mit Prosecco auf Eis Hollunderblütensirup, Pfefferminzblätter, Prosecco, Soda, Eis und Limetten	0,25 l	€ 6,20
„Spritzi Zenz“ Alpenzenzero, Limette-Ingwer-Minze- Sirup, Prosecco, Mineralwasser, Zitronensorbet	0,25 l	€ 6,90
Prosecco D.O.C. Brut „Zonin“	0,10 l	€ 4,00
Prosecco D.O.C. Brut „Zonin“	0,75 l	€ 26,00
Moët & Chandon Champagner	0,75 l	€ 75,00

alpcafé

CAFÉ BAR LOUNGE
Gerlach

Für Festlichkeiten,
Familienfeiern
und Anlässe aller Art
bieten wir gerne unsere
Räumlichkeiten im 1. Stock
oder unser alpcafé an.

Alle unsere Preise sind einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer, Getränkesteuer und Bedienung.

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Geschmacksverstärker 8) Milcheiweiß 9) coffeinhaltig
10) chininhaltig 11) mit Taurin