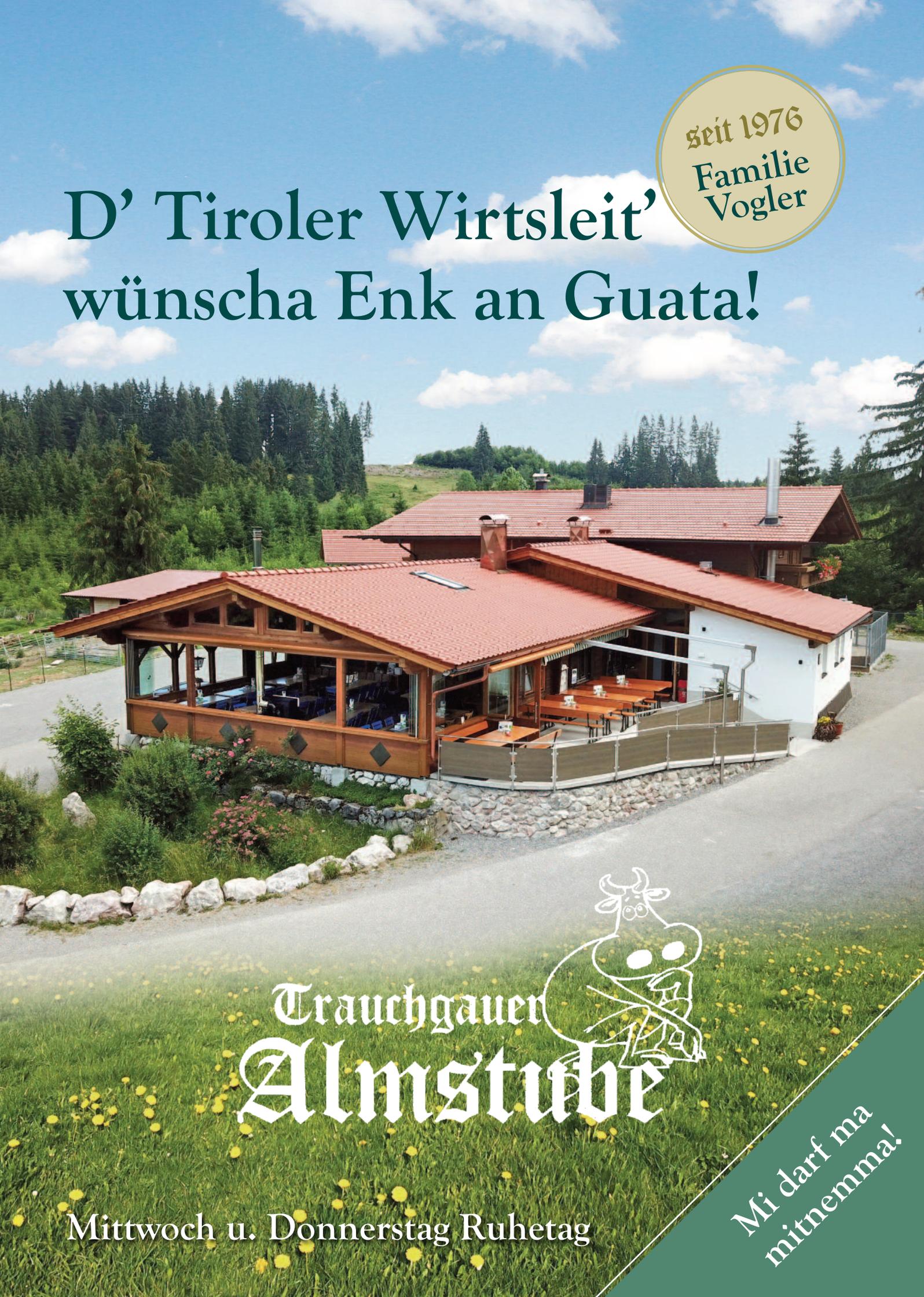


seit 1976  
Familie  
Vogler

# D' Tiroler Wirtsleit' wünscha Enk an Guata!



Trauchgauer  
**Almstube**

Mittwoch u. Donnerstag Ruhetag

Mi darf ma  
mitnemma!



Trauchgauer  
**Almstube**

Im Bruch 3 87642 Halblech  
Tel. 083 68 -3 48 • [www.almstube-trauchgau.com](http://www.almstube-trauchgau.com)



Das Ausflugsziel mit persönlichen Service und freundlichen Menschen, wo Essen und Feiern zum Erlebnis wird.

In unseren gemütlichen Gasträumen oder auf der herrlichen Sonnenterasse können Sie unsere bayerischen Schmankerl, Wildspezialitäten und verschiedenen Toastgerichte genießen. Auch unsere selbstgemachten Kuchen sollten Sie probiert haben.

Ein Paradies für Kinder ist der Spielplatz – mitten in der Natur, Hier können sich ihre Kleinen austoben. Kleintier-Bauernhof.

Die Almstube ist ein beliebter Ausgangspunkt für erlebnisreiche Wanderungen.

#### Unsere Öffnungszeiten:

##### Sommer

Palmsonntag bis Ende Oktober  
Freitag - Dienstag - ab 11.00 Uhr  
Warme Küche von 11.30 - 14.30 Uhr  
und 17.00 - 20.30 Uhr  
Mittwoch und Donnerstag Ruhetag

##### Winter

Die Winter-Öffnungszeiten  
werden rechtzeitig bekannt gegeben.  
siehe [www.almstube-trauchgau.de](http://www.almstube-trauchgau.de)



Änderungen vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Speisekarte verliert die vorhergehende ihre Gültigkeit. © 2025



## Aus dem Suppentopf

Backerbsensuppe	4,00
Leberspätzlesuppe	4,50
Brätspätzlesuppe	4,50
Serbische Bohnensuppe	5,60
Gulaschsuppe	5,90
Flädlesuppe	4,30

## Kleine Gerichte

Wiener Würstel mit Brot	4,80
 Camembert gebacken mit Preiselbeeren und Toast	5,50
Leberkäse mit Ei und Brot	7,00
Strammer Max	7,60

## Unsere Spezialitäten

<b>Zebukugeln</b> ♦ auf Pilzrahmsoße, mit Kroketten	15,50
<b>Wildgeschnetzeltes</b> ♦ mit Pilzen und Spätzle	20,00
<b>Wildschnitzel</b> ♦ mit Spätzle	22,50
<b>Hirschrücken</b> ♦ mit Spätzle und Kroketten	30,00
<b>Steakteller</b> Schweinehals und Bauernspeck vom Grill mit Pommes frites	18,00
<b>Grillteller</b> ♦ mit Pommes frites und Gemüse	21,00
<b>Schweinelendchen (Filet)</b> ♦ mit Spätzle und Rösti	21,00





**Gemüseaultaschen** 12,00

**Spinatspätzle** ♦ 14,50  
in Schinken-Käse-Sahne-Soße und gemischter Salat



**Käsespätzle** ♦ 14,50  
mit gemischtem Salat

**Schnitzel „Wiener Art“** ♦ 17,80  
mit Pommes frites

**Schnitzel „Wiener Art“ mit Soße** ♦ 18,80  
mit Pommes frites, wahlweise mit Jägersoße,  
Zigeunersoße, Rahmsoße oder Bratensoße

**Jägerschnitzel natur** ♦ 18,80  
mit Spätzle

**Zigeunerschnitzel natur** ♦ 18,80  
mit Pommes frites

**Allgäuer Schnitzel natur** ♦ 18,90  
mit Pommes frites

**Cordon Bleu vom Schwein** ♦ 21,00  
mit Pommes frites

**Putenschnitzel „Wiener Art“** ♦ 19,00  
mit Pommes frites

**Putenschnitzel natur mit Rahmsauce** ♦ 19,00  
mit Spätzle

**Zwiebelrostbraten** ♦ 28,00  
mit Spätzle

**Rumpsteak** ♦ 28,00  
mit Pommes frites

**Schweinebraten** ♦ 15,30  
mit Spätzle

**Krustenbraten (Schweinebauch)** ♦ 15,30  
mit Serviettenknödel

**Kesselfleisch ♦** 15,00  
 mit Sauerkraut und Kartoffeln

**Bauernteller** 16,90  
 mit Bauernspeck, Kassler, Würstel,  
 Sauerkraut und Kartoffeln

**Ripperl (Kassler) ♦** 15,00  
 mit Sauerkraut und Kartoffel

## Toasts

**Hawaii Toast** Schinken, Ananas, Käse 9,00

**Melba Toast** Schinken, Pfirsich, Käse, Preiselbeeren 9,00

**Alm Toast** Schinken, Fleisch, Champignon, Käse 13,90

**Haus Toast** Schweine- und Rindfleisch mit Salatgarnitur 16,00



## Salate

 Kleiner gemischter Salat	4,90
 Großer gemischter Salat	7,50
 Salatschüssel mit Mozzarella Sticks	13,20
Salatschüssel mit Putenstreifen	15,80

## Brotzeitkarte

 Käsebrot	8,30
Speckbrot (roh)	8,30
Schweizer Wurstsalat	11,70
Saure Wurst	11,10
Hausgemachter Pressack sauer	11,50
Schweinebraten, kalt	10,90
 Käseplatte	13,90
Speckplatte	13,90

## Kaffeespezialitäten

Espresso	3,00
Doppelter Espresso	4,20
Espresso Macchiato	3,30
Cappuccino	4,00
Cappuccino klein	3,00
Cafe Latte	4,00
Latte Macchiato	4,00
Tasse Kaffee	3,00
Haferl Kaffee	4,00
Portion Kaffee	4,00
Tasse Kaffee Hag	3,00
Portion Kaffee Hag	4,00
Haferl Kaffee Hag	4,00

## Warme Getränke

Chococcino	3,60
Heiße Schokolade	3,50
Glas Tee	3,00
Jägertee	4,20
Glühwein	4,20

## Kuchen

Obstkuchen	3,90
Sahnetorte	4,20
Portion Sahne	0,80



## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2l	2,00
Adelholzener Wasser, still oder spritzig	0,25l	2,90
H <sub>2</sub> O Hosp Allgäuer Gebirgswasser, still oder spritzig	0,5l	3,90
Almdudler	0,3l	3,50
Coca Cola	0,2l	3,00
Coca Cola light	0,2l	3,00
Spezi	0,5l	4,50
Fanta	0,2l	3,00
Zitronenlimonade	0,2l	3,00
Apfelsaft	0,2l	3,00
Orangensaft	0,2l	3,00
Johannisbeersaft	0,2l	3,00
Maracujasaft	0,2l	3,00
Apfel Schorle	0,5l	4,30
Orangen Schorle	0,5l	4,30
Johannisbeer Schorle	0,5l	4,30
Maracuja Schorle	0,5l	4,30
Rhabarber Schorle	0,5l	4,30
Holunder Schorle	0,5l	4,30

## Biere

0,5l

Export Hell vom Fass	4,50
Büble Edelbräu	4,70
Urbayrisches Dunkel	4,70
Zwickel Naturtrübes Kellerbier	4,70
Teutsch Pils	4,70
Radler	4,50
Kristall Weizen	4,70
Hefeweizen	4,70
Dunkles Hefeweizen	4,70
Leichtes Weizen	4,70
Alkoholfreies Bier	4,50
Alkoholfreies Radler	4,50
Alkoholfreies Hefeweizen	4,70



## Weine

### Weißweine offen 0,25l

<b>Bickensohler Weißburgunder</b> Qualitätswein, Erz. Abf. Weinvogtei Bickensohl trocken, zartes Bukett, feine Frucht	Baden	5,90
<b>Stettener Heuchelberg Riesling</b> Qualitätswein, Erz. Abf. Weingut Brackenheim halbtrocken, feine Milde, süffig, fruchtige Säure	Württemberg	5,90
<b>Augustiner Konvent Grüner Veltliner</b> Qualitätswein, Stiftsweingut Klosterneuburg trocken, frisch, belebende Säure	Österreich	5,90
<b>Bretz Scheurebe Kabinett</b> Prädikatswein, Erz. Abf. Weingut Bretz lieblich, feines Bukett, vollfruchtiges Aroma	Rheinhessen	5,90

**Weinschorle 0,5l (aus Südtiroler Qualitätswein)** 6,40



## Weine

### Rotweine offen 0,25l

**Heilbronner Stiftsberg Trollinger** Württemberg 5,90  
 Qualitätswein, Erz. Abf. WG Heilbronn  
 halbtrocken, vollmundig, rund, klassischer Württemberger

**Montepulciano d'Abruzzo rosso DOC** Italien 5,90  
 Qualitätswein, Weingut Umani Ronchi  
 trocken, kräftig, würzig

**Kalterer Vernatsch „Schneckentaler“** Südtirol 5,90  
 Qualitätswein, Weinkellerei Schreckbichl, Grlan  
 trocken, samtig, rubin

**Zweigelt „Markgraf“** Österreich 5,90  
 Qualitätswein, Stiftsweingut Klosterneuburg  
 trocken, weich, rund, Mittelburgenland

**Südtiroler Lagrein Dunkel DOC  
 Selezione Elena Walch** Südtirol 8,10  
 Qualitätswein, Erz. Abf. Elena Walch, Tramin  
 trocken, würzig, dunkles Beerenaroma

### Roséweine 0,25l

**Munzinger Attilafelsen  
 Spätburgunder Weißherbst** Baden 5,90  
 Qualitätswein, Badischer Winzerkeller  
 halbtrocken, süffig





## Fruchtweine 0,25l

wie zu Großmutter's Zeiten

Schwarze Johannisbeer	4,80
Erdbeerwein	4,80
Heidelbeerwein	4,80
Kirschwein	4,80
Schlehenwein	4,80
Beeren- & Obstweinschorle	4,00

## Spirituosen 2cl

Obstler	3,00
Enzian	3,00
Williams	3,30
Williams mit Birne	3,70
Williams Honig	3,50
Waldler	3,00
Heuschnaps	3,00
Kirschwasser	3,00
Marillenbrand	3,30
Fernet	3,20
Jägermeister	3,20
Ramazotti	3,20
Walderdbeere	3,30
Hirschkuss	3,30

## Liköre 2cl

Waldhoniglikör	3,60
Marillenlikör	3,50
Eierlikör	3,00
Kirschlikör	3,00
Amaretto heiß mit Sahne	3,80

## Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-MitarbeiterInnen.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass hier in freier Natur der WLAN-Empfang eingeschränkt und deshalb keine Kartenzahlung möglich ist.

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch  
und freuen uns auf ein Wiedersehen!

Ihre Familie Vogler

seit 1976  
Familie  
Vogler

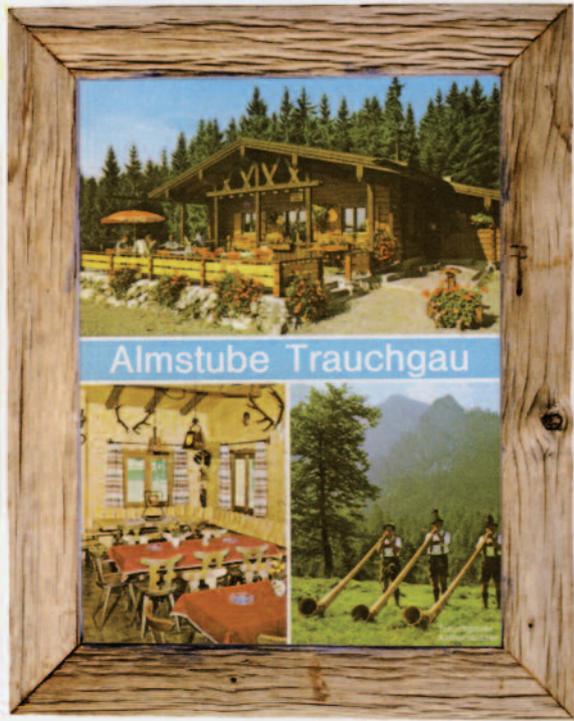
Besprechung über den Pachtvertrag. Am Sonntag, den 16. Mai war schon die Schlüsselübergabe an das neue Pächter-ehepaar Vogler. Am Donnerstag 27. Mai 1976, Fest Christi Himmelfahrt, wurde der Wirtschaftsbetrieb durch die neuen Pächter Fam. Vogler aufgenommen.

Die Pächterfamilie Vogler verstand sich immer als Familienbetrieb und hatte durch Zusammenhalt wesentlich zur Steigerung des Wirtschaftsbetriebes beigetragen.



Die Pächter der Trauchgauer Almstube: Josef und Agnes Vogler mit den Kindern Dagmar und Gerhard. (Aufnahme vom Mai 1984)

Mit dem neuen Pächter, Fam. Vogler, ging es weiter aufwärts mit dem Betrieb der Almstube.



Auszug aus der Jubiläumsbroschüre der Weiderechtlergenossenschaft Trauchgau e.G.

Trauchgauer  
Almstube

