

CHARLYS Topf-Gucker DAS WIRTSHAUS



Servus liebe Gäste, herzlich willkommen im Topf-Gucker.

Ich bin der Charly, Euer Gastgeber und verantwortlich für das, was Euch heute serviert wird. Als Koch mit Leib und Seele kommen bei mir nur die besten Zutaten in die Küche: Fleisch aus dem Allgäu von glücklichen Kühen, Salat und Gemüse nach Möglichkeit aus der Region und Bio-Gewürze. Jetzt lasst es Euch schmecken, ich freu mich, dass Ihr da seid!

Euer Charly

Öffnungszeiten: Mo + Di Ruhetag | Mi - Fr 17 - 24 Uhr | Sa 11 - 14 Uhr + 17 - 24 Uhr | So + feiertags 11 - 24 Uhr
Warme Küche: 11.30 - 14 Uhr | Letzte Bestellung: 13.45 Uhr | 17.30 - 21.00 Uhr | Letzte Bestellung 20.45 Uhr
Sonntags letzte Bestellung 20.00 Uhr

Vorspeisen

Feinstes Allgäuer Beef Tatar mit Rösti € 12,90

Bunter Vorspeisensalat mit gerösteten Kernen
in Champagnervinaigrette € 5,90 

Für Salatliebhaber gibt es unseren Salat in groß € 11,90 

*In der Vinaigrette ist edler Essig aus der französischen Champagne.
Die feine Säure gibt dem Dressing die besondere Note.*

Derlei aus dem Suppentopf

*Unsere Suppen wechseln mit jeder neuen Karte. Allen gemeinsam ist,
dass wir Sie lange und liebevoll köcheln, damit der richtige Geschmack entsteht.*

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit feinem Leberknödel € 5,50

Paprikaschmandsuppe mit geröstetem Brot € 5,50

Fisch und Fleischlos

Zartes Lachsfilet auf Basmatireis
mit rotem Thaicurry € 19,90

Falafelküchle vom Grill mit roter Beete € 13,90

Fleischlust inkl. einer Beilage und einer Soße

Schön marmoriertes Allgäuer Rumpsteak 200g € 25 

Allgäuer Rinderfilet 200g € 33

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken € 19,90 

Wir servieren eine Beilage und eine Soße nach Wahl:

Feine Pommes, kräftige Kässpätzten, frisches Marktgemüse,
hausgemachter Serviettenknödel, bunter Vorspeisensalat.

Weitere Beilage: Aufpreis € 4

Soßen: feine Zwiebelsoße (unser Klassiker), hausgemachte Steaksoße,
Topf-Guckers Kräuterbutter, pikante Pfeffersoße, helle Rahmsauce,
Preiselbeeren. 2. Soße: Aufpreis € 2,50

So, nun noch ein paar Worte zum Garpunkt. Der Fleischgeschmack kommt am besten zum Tragen, wenn das Fleisch medium, medium rare oder rare gegessen wird. Medium well geht auch gerade eben noch so. Aber well done ist für jeden Koch eine Qual. Für Euch liebe Gäste mach ich auch das, doch echt mit blutendem Herzen.

Wir wechseln alle drei Monate unsere Karte, damit Sie, liebe Gäste, immer etwas zum Entdecken haben.

Zudem gibt es ein wechselndes Tagesessen.


 Diese Gerichte gehören zu unserem festen Repertoire.

Regionale Schmankerl

Geschmorte Kalbsbacke

mit Marktgemüse und Kartoffelgratin € 19,90

Die Schwäbische Gschicht für 2 Leut

Zarte Filets und Rostbraten, Serviettenknödel, frische Kässpätzle,
Krautkräpfen und Kartoffelnudeln, Maultaschen und Marktgemüse
€ 39,90 ^{7,15} 

Das Topf-Gucker Pfännle

Schweinefilet auf Serviettenknödel, Zwiebelrostbraten mit Kässpätzle
und hausgemachter Maultasche € 18,90 ^{7,15} 

Klassiker

Schwäbischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln und Brot € 8,90 ^{2,7,11,15}

Kässpätzle mit Alpkäse und Schmelzzwiebel € 8,90

Hausgemachte Maultaschen mit Ei und Salat € 9,90 ^{7,15}

2 Konservierungsstoff, 7 Phosphat, 11 Süßungsmittel, 15 Pökelsalz

Aus dem Naschtopf

Unser Tagessorbet mit Prosecco € 6

Gebackene Zwetschgenkräpfen auf Vanillesoße € 10,90

Immer Donnerstags

*Donnerstag ist Burger-Tag. Nur dann gibt es unseren sensationellen
Topf-Gucker-Burger. Den müsst Ihr echt mal probieren!*

Der Topf-Gucker Burger feinstes Rinderhack mit Cheddar
und Jalapeno im Beer Bun, Pommes € 13,90

Immer Sonntags

Wie früher im Wirtshaus gibt es auch im Topf-Gucker jeden Sonntag einen feinen Braten.

Der gute Sonntagsbraten, frisch zubereitet.

Kinder

Kinderschnitzel mit Pommes € 9,90

FrISChe Spätzle mit Rahmsauce € 4,90

Pommes mit Ketchup € 4,90

Serviettenknödel mit Rahmsauce € 4,90

Für Ihre Küche zu Hause

Hausgemachtes Griebenschmalz € 4,90

Bio-Gewürzsalz vom Topf-Gucker € 4,90

Wurstsalatdressing für besten Wurstsalat € 6

Champagnerdressing für Ihren Salat € 8

CHARLYS Topf-Gucker DAS WIRTSCHAUS

Alkoholfreie Getränke

Hauseigenes Grandewasser	0,25 l	€ 2,00
	0,5 l	€ 3,50
	1,00 l	€ 4,90
Orangensaft	0,25 l	€ 2,80
Apfelsaft naturtrüb	0,25 l	€ 2,80
Traubensaft rot	0,2 l	€ 2,80
Johannisbeernektar schwarz	0,2 l	€ 2,80
Soft-Schorle	0,25 l	€ 2,50
	0,5 l	€ 3,90
Coca Cola ^{1,3,9}	0,2 l	€ 2,50
	0,4 l	€ 3,90
Fanta ^{1,3}	0,2 l	€ 2,50
	0,4 l	€ 3,90
Spezi ^{1,3,9,12}	0,2 l	€ 2,90
	0,4 l	€ 3,90
Zitronen Limo ¹¹	0,2 l	€ 2,50
	0,4 l	€ 3,90
Schweppes Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	€ 2,90
Schweppes Tonic Water	0,2 l	€ 2,90

¹ Farbstoff, ³ Antioxidationsmittel, ⁹ koffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ Süßungsmittel, ¹² Phenylalaninquelle



Bierspezialitäten

Augustiner Bräu München

Augustiner Lagerbier Hell	0,5 l	€ 3,30
---------------------------	-------	--------

Im Vordergrund ist die reine, kellerfrische Geruchsnote zu erkennen. Außerdem sind die leicht blumigen Hopfentöne mit hintergründigem Malzaroma wahrnehmbar. Durch den schlanken, ausgewogenen Körper kommt das angenehm spritzige Geschmackserlebnis exzellent zum Vorschein. Im Hintergrund schmeckt man die samtig weiche Hopfenbittere. Lagerbier Hell wird serviert im traditionellen 0,5l Augustiner-Glas.

Augustiner Pils	0,33 l	€ 3,00
-----------------	--------	--------

brilliert durch sein frisches Strohgulb und sein glanzklares Aussehen. Die Schaumkrone ist sahnig, stabil und feinporig. Der frische und reine Geruch zeichnet sich durch fruchtige, mit Zitrusnoten durchsetzte Hopfenaromen aus. Schlank und elegant im Trunk, ist es zusätzlich angenehm spritzig. Pilstypisch ist die feinherbe, trockene Hopfenbittere, die rasch in einem harmonischen Nachtrunk abgeht.

Augustiner Edelstoff	0,5 l	€ 3,50
----------------------	-------	--------

erhält seinen glanzklaren Ausdruck durch das leuchtende Strohgulb. Die Frische kommt mit dem reinen Geruch, den blumigen Anklängen folgen weiche Malzaromen im Geruch. Durch die lang anhaltende Lagerzeit ist der milde und ausgeprägte Körper des Edelstoffs attraktiv spritzig. Das Bier besitzt eine ausgewogene Süße und ist mit hopfenbitteren Nuancen versetzt. Augustiner Edelstoff wird im speziellen Diamantbecher serviert.

Augustiner Weißbier	0,5 l	€ 3,50
---------------------	-------	--------

überzeugt durch die helle Bernsteinfarbe und mit fein durchsetzter Hefetrübung. Typisch für dieses Weißbier sind die ausgeprägten Fruchtaromen von Banane, mit leichtem Anklang an Ananas und Mango. Durch die Anwendung der traditionellen Flaschengärung hat das Weißbier einen ausgeprägten, voluminösen Körper und ist gleichwohl ausgesprochen spritzig und erfrischend.

Augustiner Dunkel	0,5 l	€ 3,50
-------------------	-------	--------

Die reine Beschaffenheit, die an die Farbe der Kastanien erinnert, verleiht dem Augustiner Dunkel einen ganz besonderen Ausdruck. Milde Röstarome, begleitet von leichten Karamell- und Kakaonoten, charakterisieren das Bier schon im Geruch. Der auserlesene Körper ist von Malz- und Kaffeearomengeprägt und wird durch eine angenehme Spritzigkeit unterstützt. Die feine Röstbittere rundet das Bier im Abgang harmonisch ab.

Weinschorle

Rotwein-Schorle	0,25 l	€ 2,90
	0,5 l	€ 4,90
Weißwein-Schorle	0,25 l	€ 2,90
	0,5 l	€ 4,90

Heiße Getränke

Espresso ⁹	€ 2,30
Doppelter Espresso ⁹	€ 4,60
Espresso Macchiato ⁹	€ 2,50
Espresso Corretto ⁹	€ 5,00
Tasse Café crème ⁹	€ 2,50
Portion Café crème	€ 4,80
Milchkaffee ⁹	€ 3,00
Cappuccino ⁹	€ 3,00
Latte Macchiato ⁹	€ 3,00
Heiße Schokolade	€ 3,50
Portion Tee	€ 4,20

¹¹ Süßungsmittel, ⁹ koffeinhaltig



Aperitif

Flasche Blanc de Blanc, Brut, von Pierre Larousse, Wissembourg	€ 22
Flasche Crémant de Loire Rosé von J. de Villaret, Saumur	€ 33
Glas Blanc de Blanc, Brut, von Pierre Larousse, Wissembourg	0,1 l € 4,90
Hausaperitif	0,1 l € 6,00
Martini bianco ^(15% Vol.)	5 cl € 5,00
Sherry Fino Manzanilla La Guita ^(15% Vol.)	5 cl € 5,00
Taylor's Vintage Port 2004	5 cl € 6,50
Campari-Orange ¹	4 cl € 5,00
Gin Tonic (Bombay Sapphire ^{40% Vol.})	4 cl € 6,00

¹ mit Farbstoff



Übrigens: Freitags wird immer ein echtes Holzfass frisch angestochen.

Dazu gibt es immer etwas besonderes!

Digestif von unserem Faß

Grappa von Jacopo Poli ^(40% Vol.)	2 cl	€ 4,50
Sarpa Riserva di Poli		
Brandy Torres 10 Gran Reserva ^(38% Vol.)	2 cl	€ 4,90
Marc vom Gewürztraminer, Dr. Schneider, 3 Jahre im Eichenfass ^(42% Vol.)	2 cl	€ 5,00
Walnusslikör, Dr. Schneider ^(28% Vol.)	2 cl	€ 4,00

Edelbrände

Edelbrände der Brennerei Salzgeber

Alte Zwetschge ^(45% Vol.)	2 cl	€ 4,30
Marille ^(42% Vol.)	2 cl	€ 4,30
Williams-Christ-Birne ^(40% Vol.)	2 cl	€ 4,30
Mirabelle ^(42% Vol.)	2 cl	€ 4,30
Waldhimbeergeist ^(40% Vol.)	2 cl	€ 4,30

Edelbrände der Brennerei Ziegler

Wildpflaume	2 cl	€ 5,90
Riesling Trester, Jahrgang 1989	2 cl	€ 6,90

Angebotsweine

2016er Two Vines Chardonnay 0,2 l € 6,90

90% Chardonnay, 5% Semillon, 5% Sauvignon Blanc
Washington State
Das üppig frische Bouquet erinnert an eine sommerliche Streuobstwiese, duftige Aromen von Äpfeln und Birnen, am Gaumen herrlich frisch und süffig.

2014er Two Vines Shiraz 0,2 l € 6,90

87% Shiraz, 13% Viognier
Washington State
Am Gaumen vollmundig, weich und rund mit den klassischen Aromen von schwarzen Kirschen, Waldbeeren und einer pfeffrigen Würze. Im Finale feine Anklänge von dunkler Schokolade.