

Im Namen des gesamten Teams unseres 4**** Business Hotels möchte ich Sie ganz herzlich in unserem Restaurant begrüßen. Unser Anspruch ist es, Ihnen schöne Stunden in einer angenehmen Atmosphäre zu bereiten und dabei mit kulinarischen Köstlichkeiten zu verwöhnen.

Auf unserer Karte finden Sie eine ausgewogene Selektion aus Klassikern der Allgäuer Küche sowie modern interpretierte und internationale Gerichte. Für jeden Geschmack ist etwas dabei. Sollten Sie einen besonderen Wunsch haben, sprechen Sie uns gerne an.

Ich wünsche Ihnen genussvolle Stunden in unserem Restaurant.

Ihre Julia Voracek, Betriebsleiterin Soloplan City Resort



Herzlich Willkommen

IM SOLOPLAN CITY RESORT!



Herzlich Willkommen! Geboren im Allgäu, habe ich meine Leidenschaft für gutes Essen schon als Kind entdeckt. Mit Erfahrung in verschiedenen Restaurants liebe ich es, aus einfachen Zutaten kreative Gerichte zu zaubern. In der Küche lernt man nie aus – und nichts ist schöner, als Menschen mit einem gelungenen Gericht ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern. Viel Freude beim Genießen!

Ihr Pascal Certa, Küchenchef



Speisekarte

SUPPEN

- Rinderkraftbrühe** 7,90 €
Grießnockerl | Brätknödel | Leberknödel
- Kartoffelcremesuppe** 6,90 €

SALATE

- gemischter Beilagensalat** 6,90 €
- großer gemischter Salat**
wahlweise mit
Roast Beef Streifen 19,30 €
Lachsfilet 17,50 €
gebratenen Pilzen 14,90 €

DESSERT

- Erdbeer Parfait** 8,50 €
Waldbeerenragout | Minzschaum
- verschiedene Eissorten**
von der Eismanufaktur Isny 2,50 €
Sahne 1,00 €



NOCKERL

Das Wort **NOCKERL** stammt aus dem süddeutschen und österreichischen Sprachraum und ist ein Diminutiv von Nocke – was so viel wie „kleine rundliche Erhebung“ bedeutet. Im kulinarischen Kontext meint es meist kleine Klößchen oder Teigportionen. Der Begriff ist in der österreichischen Küche tief verankert und wird fast liebevoll verwendet – ein „Nockerl“ klingt einfach freundlicher als ein „Kloß“. Auch in Dialekten hat es viele regionale Formen, etwa „Nockal“ oder „Nockerl“.



HAUPTGÄNGE

Allgäuer Zwiebelrostbraten Kässpatzen	32,90 €
Rinderlendensteak Speckbohnensbündchen Süßkartoffelpüree Kräuterbutter	34,30 €
Allgäuer Kässpatzen Röstzwiebeln	15,30 €
Schnitzel Wiener Art vom Schwein Pommes	17,90 €
Putenschnitzel Wiener Art Pommes	17,90 €
hausgemachte Pierogi Spinat Ricotta Rosmarin-Nussbutter	17,50 €
Lachsfilet in Kräuter-Walnusskruste Mandelbällchen Wurzelgemüse Meerrettichsauce Rote Beete Schaum	21,50 €



PIEROGI

PIEROGI sind gefüllte Teigtaschen, die in der osteuropäischen sowie der finnischen Küche weit verbreitet sind. Sie können aus Hefe-, Blätter- oder Nudelteig hergestellt werden. Die Art der Füllungen und die Namen variieren je nach Region. Diese gefüllten Teigtaschen sind ein beliebter Bestandteil von Festmahlzeiten und werden auch in Garküchen, in Polen als pierogarnia bekannt, als Fastfood angeboten.

GetränkekarTE



APEROL

APERITIF

Sekt	0,1 l	7,90 €
Geldermann Carte Blanche, trocken	0,75 l	39,90 €
Prosecco	0,1 l	6,90 €
Zonin Prosecco Ice	0,75 l	36,90 €
Moët & Chandon Champagne Brut Imperial	0,75 l	180,00 €
Hugo	0,25 l	7,40 €
Holunderblütensirup, Limette, Minze, Mineralwasser, Prosecco		
Lillet Wild Berry	0,25 l	7,40 €
Lillet blanc, Russian Wild Berry		
Aperol Spritz	0,25 l	7,40 €
Aperol, Mineralwasser, Prosecco		
Martini bianco rosso dry	5 cl	6,20 €
Sherry medium dry	5 cl	6,20 €
Portwein	5 cl	6,20 €
Campari Orange Soda	0,3 l	6,20 €

APEROL ist ein Aperitif mit einer markanten Farbe und einem bittersüßen Geschmack. Sein lebendiges Orange und die ausgewogenen Aromen machen es einzigartig. Die unverwechselbaren Geschmacksrichtungen werden durch eine streng geheime Originalrezeptur erzeugt, die bis heute gut geschützt ist.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



REINHEITSGEBOT

Wasser	0,25 l	0,75 l
Selters Classic	3,10 €	6,40 €
Selters Naturell	3,10 €	6,40 €
Soft Drinks	0,2 l	0,4 l
Mirinda	3,40 €	4,60 €
Pepsi	3,40 €	4,60 €
Seven Up	3,40 €	4,60 €
Spezi	3,40 €	4,60 €
Pepsi Zero	0,33 l	3,90 €
Säfte	0,2 l	0,4 l
Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Mango, Rhabarber, Johannisbeere, Holunder, Ananas		
Säfte	3,90 €	4,90 €
Säfte als Schorle	3,30 €	4,30 €

BIER

Bier vom Fass	0,3 l	0,5 l
Büble hell	3,90 €	4,90 €
Edelweiss Weizen	3,90 €	4,90 €
Radler	3,70 €	4,70 €
Russ	3,70 €	4,70 €
Cola-Weizen		4,70 €
Bier aus der Flasche	0,33 l	0,5 l
Alt Kemptener Weiße	5,0 %	4,80 €
Urbayrisch dunkel	5,3 %	4,80 €
Teutsch Pils	4,8 %	3,90 €
Alkoholfreies Bier		
Clausthaler		4,00 €
Edelweissbier		4,60 €

Gemäß dem **REINHEITSGEBOT** von 1516 darf Bier ausschließlich aus Hopfen, Malz, Hefe und Wasser hergestellt werden. Es gibt keine spezifische Vorgabe für die Art des Malzes. Neben Gerste werden hierzulande vor allem Weizen, sowie gelegentlich Roggen und Dinkel als Basis für das Malz verwendet. Allerdings ist Gerste nicht zwingend erforderlich – in einigen Teilen Afrikas können Bananen oder Mangos das Getreide im Brauprozess ersetzen.

0,2 l 0,5 l

OFFENE WEINE

Weinschorle weiß und rot
sauer | süß 4,70 € 8,90 €

WEISSWEINE

Grauer Burgunder 5,80 € 13,20 €
WG Oberbergen, Kaiserstuhl, Baden

trocken, in der Nase Aromen von Pfirsich und Nektarine, am Gaumen dann körperreich und voll, mit angenehmer Säure

Deidesheimer Riesling 5,40 € 12,20 €
WG Wachtenburg, Deidesheim, Pfalz

trocken, ein wunderbarer Riesling aus der Pfalz! In der Nase zarte Aromen von Apfel und Pfirsich, am Gaumen dann erfrischend und elegant mit anregender Säure

Weißer Burgunder 5,80 € 13,20 €
Weinvogtei Bickensohl, Kaiserstuhl, Baden

trocken, in der Nase feine fruchtige Aromen von frischen Äpfeln, am Gaumen dann gefällig, weich mit gut eingebundener Säure

Kremser Grüner Veltliner 5,60 € 12,60 €
Stift Klosterneuburg, Kremstal, Österreich

trocken, in der Nase gelbes Kernobst, Wiesenblumen, am Gaumen präsentiert er sich mit viel Frucht und etwas weißem Pfeffer im Abgang

Chardonnay 5,90 € 13,40 €
WG Wachtenburg, Wachenheim, Pfalz

trocken, in der Nase zarte Aromen von Pfirsich und gelbem Apfel, am Gaumen präsent und füllig, mit angenehm wenig Säure



FASS NR. 1

Godello Viña Abad do Castro
D.O. Valdeorras

4,90 € 9,80 €

In der Nase fruchtige Aromen wie Apfel und Kirsche, am Gaumen stechen Struktur und Komplexität hervor, mit einem ausgewogenen und breiten Abgang



REBSORTEN

0,2 l 0,5 l

ROSÉWEINE

Reibold Rosé 6,40 € 14,40 €

Weingut Reibold, Freinsheim, Pfalz

trocken, ein Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot!
In der Nase frische Erdbeeren und Kirschen, etwas
Holunderblüte, am Gaumen unwahrscheinlich saftig
mit einer erfrischenden Säure

Munzinger Attilafels Spätburgunder Weißherbst 5,90 € 13,40 €

Badischer Winzerkeller, Breisach, Baden

halbtrocken, in der Nase deutliche Noten von Himbeere
und Kirsche, am Gaumen erfrischend mit dezenter Süße

ROTWEINE

Reibold Rouge 6,40 € 14,40 €

Weingut Reibold, Freinsheim, Pfalz

trocken, in der Nase feine Noten roter, reifer Beeren.
Am Gaumen vollmundig, weich und wunderbar würzig

Primitivo 5,90 € 13,40 €

Cantina Torrevento, Corato, Puglia, Italien

trocken, in der Nase deutliche Noten von Pflaumen
und Süßkirschen, am Gaumen warm und körperreich
mit reifen Tanninen

Zweigelt 5,60 € 12,60 €

Stift Klosterneuburg, Wien, Österreich

trocken, in der Nase dunkle Beeren, etwas Pflaume,
am Gaumen weich und würzig, unkompliziert und süffig

Merlot Del Veneto 5,40 € 12,40 €

Cantina di Custoza, Italien

trocken, in der Nase Brombeere und etwas Kirsche,
am Gaumen voll und fruchtig mit dezenter Säure

Zähringer Spätburgunder 5,90 € 13,40 €

Weingut Zähringer, Heitersheim, Markgräflerland, Baden

trocken, in der Nase zarte Aromen von Kirsche und
Brombeere, am Gaumen eher schlank, mit
fruchtigem Spiel und einer leichten Note von Tabak

Weltweit existieren ungefähr 16.000 unterschiedliche Arten von Weintrauben. Eine **REBSORTE** bezeichnet die spezifische Sorte der Pflanzenart, deren Früchte zur Weinherstellung verwendet werden. Von der Rebsorte hängen – neben der Bodeneigenschaft, dem Wetter und dem Ausbau – Eigenschaften wie Haltbarkeit und Entwicklungspotential, Geschmack und Struktur eines Weines ab.



KAFFEE

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Café Crema	3,40 €
Cappuccino	3,80 €
Espresso	2,90 €
Espresso doppio	4,20 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Milchkaffee	3,80 €
Latte Macchiato	4,10 €
Affogato	3,90 €

HEISSGETRÄNKE

Heiße Schokolade	3,90 €
Heiße Schokolade mit Sahne	4,20 €
Tee mit Rum	4,90 €
Haferl Glühwein – saisonbedingt	4,90 €
Haferl Jagertee – saisonbedingt	4,90 €
Tee	3,40 €
Ronnefeldt: Kamille, Kräuter, Minze, Grüner Tee, Früchtetee, Schwarztee	

KAFFEE IST EINE KIRSCHKE

Richtig, an Kaffeepflanzen wachsen rote Kirschfrüchte. Die Kaffeebohne selbst ist der Samen, der sich innerhalb der Kirsche befindet. Wenn die Kaffeebohne nicht so begehrt und geschmackvoll wäre, könnte man die Kaffeekirsche möglicherweise als ganze Frucht im Obstladen kaufen, da sie eine köstliche, herb-süße Kirsche ist, die an den Geschmack von Honig, Pfirsich und Wassermelone erinnert.



AMARO

LIKÖRE

Amaretto	25 %	2 cl	3,40 €
Baileys	17 %	2 cl	3,40 €
Kirschlikör	25 %	2 cl	3,40 €
Jägermeister	35 %	2 cl	3,90 €
Fernet Branca	42 %	2 cl	3,40 €
Ramazotti	30 %	2 cl	3,90 €
Averna	29 %	2 cl	3,90 €

SPEZIALITÄTEN AUS DER ALLGÄU BRENNEREI

Alte milde Birne	35 %	2 cl	4,90 €
Alte milde Marille	35 %	2 cl	4,90 €
Haselnuss	30 %	2 cl	4,90 €
Zirben-Schnaps	38 %	2 cl	4,90 €
Weisser Schokoladen-Sahne-Likör	17 %	2 cl	4,90 €

WEINBRÄNDE

Asbach Uralt	38 %	2 cl	3,60 €
Asbach Cola	38 %	2 cl	4,90 €
Cognac Hennessy V.S.O.P	40 %	2 cl	4,50 €

Der Begriff **AMARO** (italienisch *amaro* für bitter) wird typischerweise nur für Liköre verwendet, die in Italien hergestellt werden.

Amaris (die Mehrzahl von Amaro) werden hergestellt, indem eine Mischung aus Kräutern, Wurzeln, Blüten, Rinde und/oder Zitruschalen in neutrale Spirituosen oder Wein eingelegt werden. Das resultierende Filtrat wird dann ggf. mit Sirup versetzt und in Eichenfässern oder Flaschen gereift. Zum Beispiel hat sich Fernet Branca, ein Amaro aus Italien, bei amerikanischen Barkeepern als beliebter Absacker am Ende der Nacht etabliert. Oder Jägermeister, einst ein altbekannter deutscher Kräuterlikör, der bei Zimmertemperatur genossen wurde, wurde durch zielgerichtete Werbung zu einem Getränk amerikanischer Studenten, das heute eiskalt serviert wird.



WHISKY

KLARE BRÄNDE

Obstler	38 %	2 cl	3,90 €
Himbeergeist	42 %	2 cl	3,90 €
Williams	40 %	2 cl	3,90 €
Gebirgsenzian	38 %	2 cl	3,90 €
Wodka	37 %	2 cl	3,90 €
Malteser	40 %	2 cl	3,90 €
Grappa hell/dunkel	41 %	2 cl	4,20 €

WHISKY

Jack Daniels Bourbon Whisky	43 %	2 cl	4,20 €
Johnnie Walker Red Label, Scotch Whisky	40 %	2 cl	3,90 €
Jack Ryan Irish Single Malt 15 Jahre gelagert	46 %	2 cl	9,50 €
Lagavulin Distillers Edition	43 %	2 cl	9,90 €

Whisky und das Geheimnis der Fässer: Ein faszinierender Aspekt des Whiskys liegt in der Bedeutung der Fässer, in denen er reift. Üblicherweise lagern die meisten Whiskys in Eichenfässern, die zuvor für die Aufbewahrung von Bourbon, Sherry, Portwein oder anderen Spirituosen genutzt wurden. Während dieser Reifezeit interagiert der Whisky mit dem Holz und nimmt eine Vielzahl von Aromen und Geschmacksnuancen auf, die ihm seinen unverwechselbaren Charakter verleihen.

In Schottland übersteigt die Anzahl der Whiskyfässer die Einwohnerzahl. Für das Jahr 2019 wird die Bevölkerung Schottlands auf 5,45 Millionen Menschen geschätzt, während es im Land 20 Millionen Whiskyfässer gibt. Das sind fast vier Fässer für jeden Einwohner!



COCKTAILS

LONGDRINKS

Bacardi Cola	0,3 l	7,90 €
Wodka Orange	0,3 l	7,90 €
Wodka Lemon	0,3 l	7,90 €
Whisky Cola	0,3 l	7,90 €
Gin Tonic	0,3 l	7,90 €

COCKTAILS

Piña Colada	9,20 €
weisser Rum, brauner Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	
Touch Down	9,20 €
Vodka, Apricot Brandy, Limette, Grenadine, Maracujasaft	
Mojito	9,70 €
weisser Rum, Limette, Minze, Soda, Rohrzucker	
Caipirinha	9,70 €
Cachaça (Pitú), brauner Zucker, Limetten	
Espresso Martini	9,20 €
Vodka, Kaffeelikör, Espresso, Zuckersirup	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Sweet Kiss	7,80 €
Vanillesirup, Orangen-, Maracuja-, Mangosaft, Sahne	
Soloplan Dream	7,80 €
Orangen-, Maracuja-, Zitronen-, Ananassaft, Grenadine	
Virgin Mojito	7,80 €
Tonic Water, Zitronensaft, Zuckersirup, Rohrzucker, Limette	

Während der Prohibition in den USA (1920–1933), als der Verkauf von Alkohol illegal war, griffen viele Menschen auf Hausbrauereien und illegale Bars zurück, um ihr Verlangen nach Alkohol zu stillen. Die Qualität des Alkohols ließ oft zu wünschen übrig. Um den unangenehmen Geschmack zu überdecken, wurde er häufig mit verschiedenen Fruchtsäften, Sirupen und anderen Zutaten gemischt. Diese Ära prägte die Cocktailkultur und führte zur Entstehung vieler klassischer Cocktails, die auch heute noch beliebt sind. Somit trug die Prohibition paradoxerweise zur Entwicklung und Popularisierung von Cocktails bei.