

Beim Felderwirt



Chronik des Hauses Nummer 35, jetzt: Kleine Gasse 4, seit 1649 Gastwirtschaft „Zum Hirsch“

- Seit 1526 „Christa“ Schütz, urkundlich bezeugter Besitzer des Anwesens Nr. 35; Landwirt und 1538 sowie 1542 als Thingauer Ammann erwähnt
- 1571 Georg Schütz, Sohn von „Christa“ Schütz
- 1574 Jörg Lederle besitzt das Anwesen Nr. 35
- 1608 Michael Lederle, Sohn von Jörg Lederle, wohl bis 1636 auf dem Anwesen
- 1638 Georg Einsle, Hauptmann von Raiggers; er lässt 1645 die Kapelle in Raiggers erbauen. Einsle vergrößert das Gut auf 90 Tagwerk; in dieser Zeit war die Wirtschaft die Herberge der Müller und der Bäcker von Thingau
- 1648 Michael Einsle, Sohn von Georg Einsle, erwirbt laut Urkunde vom 23. Febr. 1649 von Thomas Kalchschmidt eine Wirtschaftskonzession für 48 Gulden und 45 Kreuzer. Die herrschaftliche Genehmigung erfolgt am **18. März 1649** – damit ist dieses Datum der „Geburtstag“ der Gastwirtschaft „Zum Hirsch“. 1650 erhält der Wirt die Bewilligung zur Errichtung einer Braustatt
- 1677 Andreas Einsle, Sohn von Michael Einsle, kauft 1692 das „leibfällige Gut“ v. Fürststift Kempten um 850 Gulden zum persönlichen Besitz frei und ist damit ein „Freier“. Einsle war viele Jahre Amman zu Thingau
- 1714 Andreas Schaul von (Ober)Günzburg kauft das Anwesen von Andreas Einsle; er stirbt 1747
- 1747 Die Witwe von Andreas Schaul, Sibilla, geb. Millerin, ehelicht 1748 den Militärarzt und „Land-Operateur“ Johann Jacob Felder von Schussenried/Württemberg. Von ihm erhielt der Gasthof den Hausnamen „**Felderwirt**“; Felder war auch viele Jahre Gerichtsammann und Heiligenpfleger (Kirchenpfleger) zu Thingau. Felder stirbt anno 1778
- 1779 Die Witwe Walburga Felder, geb. Fichtel von Meitingen, ehelicht den Witwer Andreas Mayr, zuvor „Bärenwirt“ zu Obergünzburg
- 1785 Andreas Mayr übergibt die Wirtschaft der Tochter Kreszenz Mayr und deren Bräutigam, Franz Josef Rauch von Haus Nr. 75
- 1807 Der 20-jährige Andreas Rauch übernimmt „den Felder“ für 6000 Gulden von seiner Mutter Kreszenz. Andreas Rauch geht zwischen 1807 und 1832 drei Ehen ein: Seine drei Frauen gebaren zusammen 28 Kinder. Der fleißige Mann vermehrte den Besitz auf fast 155 Tagwerk Grund
- 1861 Leonhard Otto Rauch, Sohn von Andreas Rauch, und ab 1885 dessen Witwe Theresia, geb. Hörmann aus Ebersbach bei Obergünzburg, auf der Felderwirtschaft
- 1895 Josef Anton Rauch, Sohn der vorgenannten Wirtsfamilie
- 1911 Rauchs zweite Frau, Martha, geb. Koneberg v. Engetried, heiratet ihren Schwager Otto Rauch
- 1939 Otto Rauch, Neffe von Otto Rauch, übernimmt die Wirtschaft
- 1952 Paulina Rauch, geb. Braunmiller, Witwe von Otto Rauch
- 1960 Maria Magdalena Cäcilia Rauch, Tochter von Otto Rauch und ihr Ehemann Karl Haggemüller; er verstirbt 1984
- seit 1996 Ulrike Kremer, Tochter von Maria Magdalena Cäcilia und Karl Haggemüller, und ihr Ehemann Dieter Kremer führen die Traditionsgaststätte bis heute

Beim Felderwirt

Ebbas zum trinken

Unser Bier aus dem Fass:

Büble Edelweissbier	0,30 l / 0,50 l	€ 2,90 / € 3,90
Urtyp Export	0,30 l / 0,50 l	€ 2,90 / € 3,90

Unsere Flaschenbiere:

Teutsch Pils	0,33 l	€ 3,30
Alt Kemptener Weiße	0,50 l	€ 4,00
Clausthaler Radler	0,50 l	€ 4,00
Clausthaler Classic	0,50 l	€ 4,00
Meckätzer leichte Weisse	0,50 l	€ 4,00

Büble Biersorten:

Büble „Edelbräu“	0,50 l	€ 4,00
Büble „Edelweissbier“ Alkoholfrei	0,50 l	€ 4,00
Büble Dunkel	0,50 l	€ 4,00

Unser Mineralwasser:

Selters „Classic“	0,25 l / 0,50 l	€ 2,50 / € 3,20
Selters „Medium“	0,25 l / 0,50 l	€ 2,50 / € 3,20
Selters „Naturell“	0,25 l / 0,50 l	€ 2,50 / € 3,20

Apfel – Orange – Kirsche – Traube – Johannisbeere – Maracuja – Holundersirup – naturtrüber Apfelsaft

Schorle	0,40 l	€ 3,60
Schorle	0,20 l	€ 2,60
Pur	0,40 l	€ 5,80
Pur	0,20 l	€ 3,50

• Cola	0,20 l / 0,40 l	€ 2,50 / € 3,50
• Weiße Limo	0,20 l / 0,40 l	€ 2,50 / € 3,50
• Gelbe Limo	0,20 l / 0,40 l	€ 2,50 / € 3,50
• Spezi	0,20 l / 0,40 l	€ 2,50 / € 3,50
• Coca-Cola Light	0,33 l	€ 3,20

WEISSWEINE

Unser Liter weiß „Blos it hudla“

Weingut Gerd Lang, Nahe-Hergensfeld



fruchtig, frische
Cuvée aus Riesling & Rivaner
0,125l / 0,25l / 1,00l € 3,00 / 5,00 / € 20,00

Weißburgunder

Winzerhof Ebringen, Baden-Freiburg



trocken,
feinfruchtig, mittelkräftig
0,125l / 0,25l / 1,00l € 3,00 / 5,00 / € 20,00

Riesling Klosterhof

Weinkonvent Dürrenzimmern, Württemberg



lieblich,
frisch, saftig, fruchtig
0,125l / 0,25l / 0,75l € 3,50 / 6,00 / € 17,50

Grauburgunder „I LOVE ALLGÄU“

Weingut Emil Bauer, Pfalz



trocken
gehaltvoll, elegant
0,125l / 0,25l / 0,75l € 4,00 / 7,00 / € 20,00

Molitor Riesling trocken

Weingut Markus Molitor, Mosel



trocken
elegant, vielschichtig
0,125l / 0,25l / 0,75l € 4,50 / 8,20 / € 24,00

ROSEWEIN

Spätburgunder Weißherbst

Weingut Bercher Schmidt, Baden-Kaiserstuhl



trocken, leicht
sehr fruchtig, rote Beeren
0,125l / 0,25l / 0,75l € 3,50 / 6,20 / € 18,50

ROTWEINE

Unser Liter rot „Blos it hudla“

Weingut Gerd Lang, Nahe-Hergensfeld



trocken, saftig
Cuvée aus Spätb. & St. Laurent
0,125l / 0,25l / 1,00l € 3,00 / 5,00 / € 20,00

Spätburgunder Rotwein

Weingut Bercher Schmidt, Baden-Kaiserstuhl



trocken, elegant,
weich, fruchtig
0,125l / 0,25l / 1,00l € 3,00 / 5,00 / € 20,00

Lemberger Trollinger Klosterhof

Weinkonvent Dürrenzimmern, Württemberg



halbtrocken
fruchtig, mild, harmonisch
0,125l / 0,25l / 0,75l € 3,50 / 6,00 / € 17,50

Ursprung

Weingut Markus Schneider, Pfalz



trocken, voll-
mundig, kräftig
0,125l / 0,25l / 0,75l € 4,50 / 8,20 / € 24,00

ROTWEIN FÜR BESONDERE ANLÄSSE

Black Print

Weingut Markus Schneider, Pfalz



trocken,
kräftig, betörend
0,75l € 35,00

Beim
Felderwirt

A guada hausgmachta Suppa vom Felder

Brätspätzlesuppe 4

€ 4,90

Leberspätzlesuppe 4

€ 4,90

Flädlesuppe 4

€ 4,50

Luscht auf an Fisch?

Norwegisches Lachssteak^{1,4,8}

mit großem knackigem Salat,

Kräuterbutter

und Baguette

€ 20,90

Fischplatte gegrillt^{1,4,11}

Lachs-Zander-Tintenfisch-Garnelen

mit frischem Gemüse

und Baguette

€ 23,70

Für jede Portion Ketchup oder Mayonnaise berechnen wir € 0,30.

Für Umbestellungen berechnen wir € 1,00.

Für Umbestellungen auf Kässpätzlen berechnen wir € 2,00

Beim
Felderwirt

A guads Steak aus'm Allgäu

(Rohgewicht: ca. 220 Gramm)

D'Klassiker 1,2,10

Zwiebelrostbraten

mit Kässpatzen und feiner Bratensauce

€ 21,70

S'Gsunde 1,2,8,11

mit Kräuterbutter, großem Salat
und Baguette

€ 21,70

D'Italiener 1,2,8,11

mit Gorgonzola überbacken
auf Tagliatelle in Käsesauce

€ 22,50

Die Küchenchefin empfiehlt:

S'Pfeffrige 1,2,8

mit Pfefferrahmsauce
und Pommes frites

€ 21,70

dazu unser

frisches Pfannengemüse 4,11

€ 4,90

oder unser

Beilagensalat 1,2

normal € 5,20

klein € 3,90

Für jede Portion Ketchup oder Mayonnaise berechnen wir € 0,30.

Für Umbestellungen berechnen wir € 1,00.

Für Umbestellungen auf Kässpatzen berechnen wir € 2,00.

Beim
Felderwirt

Die Klassiker der Felderwirt

Schnitzel Wiener Art 1,2

mit Pommes frites

€ 13,50

Rahmschnitzel (natur) 1,2,8

mit frischer Champignonrahmsauce
und hausgemachten Spätzle

€ 15,50

Felders „Cordon Bleu“ 1,2

(gefüllt mit Romadur und Speck)
und Pommes frites

€ 15,90

Zwiebel-Senf-Schnitzel 1,2

mit Bratkartoffeln

€ 15,90

„Thingau-Teller“ 1,2,8

Schweinefilet auf Kässpatzen,
mit feiner Bratensauce
und Röstzwiebeln

€ 17,90

Für jede Portion Ketchup oder Mayonnaise berechnen wir € 0,30.

Für Umbestellungen berechnen wir € 1,00.

Für Umbestellungen auf Kässpatzen berechnen wir € 2,00

Beim
Felderwirt

Ebbas ganz anders

Allgäuer Kässpatzen ^{1,2,8}

€ 9,20

Tagliatelle ^{1,2,10}

(auch Vegan möglich)

mit Gemüse in Tomaten-Sahnesauce,
frischem Parmesan und Knoblauch

€ 13,20

Ofenkartoffel / (mit Räucherlachs) ^{1,2,8}

mit großem Salat
und Kräuterquark

€ 10,50 (€ 13,20)

Felders 3erlei Knödel

Spinat, Käse, Speck
mit zerlassener Butter, Parmesan
und grünem Salat

€ 14,90

Eisre Toschs

Schlemmer Toast ^{1,2,8}

gebratene Putenstreifen mit Blattspinat
und mit Käse überbacken an Salatbeilage

€ 15,20

Feinschmecker Toast ^{1,2,8}

Schweinefilet mit frischen Pilzen,
knusprigem Speck und mit Käse überbacken,
an Salatbeilage

€ 15,90

Beim
Felderwirt

Bunte Salatplatte ^{1,2,8}

mit gebackenen Champignons,
Kräuterquark und Baguette

€ 12,90

Reiberdatschi ^{1,2,10}

mit Räucherlachs, Kräuterquark
und großem Salat

€ 13,70

Fitness-Salat ^{1,2,11}

mit gebratenen Putenstreifen,
frischem Obst, Mais,
Cocktailsauce und Baguette

€ 13,90

Salatvariation ^{2,8,10}

mit Lachsfiletstreifen,
gebratenen Zucchinischeiben
und Baguette

€ 17,90

Natürlich auch

Wurstsalat mit Zwiebeln ^{1,2}

€ 8,50

Schweizer Wurstsalat ^{1,11}

mit Käse und Zwiebeln

€ 8,70

Currywurst mit Pommes ^{1,2}

€ 8,50

Beim
Felderwirt

Ebbas Sjaßes hinda noch

Kaiserschmarrn 2,8

mit Apfelmus

€ 9,50

Apfelküchle 2,8

mit einer

Kugel Vanilleeis

und Sahne

€ 7,20

Gemischtes Eis € 3,50

mit Sahne € 3,80

mit Eierlikör / Sahne € 4,90

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

€ 6,50

Nussglas

Haselnuss- & Walnusseis

mit Karamell-Sauce, Eierlikör und Sahne

€ 6,90

Hausbecher

Vanilleeis, Schokoladeneis, Walnusseis

mit Schokosauce, Eierlikör und Sahne

€ 6,90

Bananensplit

Vanilleeis mit Eierlikör,

Schokosauce und Sahne

€ 5,90

Kugel Eis / mit Sahne € 1,80 / € 2,10

Kugel Walnusseis / mit Sahne € 2,00 / € 2,30

Beim
Felderwirt

Unsere Kaffeespezialitäten

Haferl Kaffee 9
€ 3,50



Heiße Schoki 11
€ 3,50



Cappuccino 9,11
€ 3,80

Tasse Kaffee 9
€ 2,90

Latte Macchiato 9,11
€ 4,00

Espresso 9
€ 2,90

Doppelter Espresso 9
€ 4,90



Affogato
Espresso
mit einer Kugel Vanilleeis 9,11
€ 4,90

Beim
Felderwirt

*Wie wär's mit am
kleine Schnäpsle?*

<i>Williamsbirne</i>		<i>Marille</i>
<i>Obstler</i>		<i>Nussbrand</i>
<i>Enzian</i>	<i>je € 3,00</i>	<i>Fernet Branca</i>
<i>hausgemachter Eierlikör</i>		<i>Kirschlikör</i>

*Vielleicht haben wir ja gerade etwas Besonderes,
fragen Sie uns doch einfach!!!*

*Feiern Sie in unserem
außergewöhnlichem Saal!*

*Familienfeiern, Hochzeiten, Geburtstage
oder einfach nur so.*

*Wir beraten Sie gerne und gehen auf
Ihre persönlichen Wünsche ein.*

Natürlich beliefern wir Sie auch für Ihr Fest

*Einen angenehmen Aufenthalt wünscht
Ihr Felder Team*

- 1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff / 3) mit Antioxidationsmittel /
4) mit Geschmacksverstärker / 5) Schwefeldioxid / 5) mit Schwärzungsmittel / 7) mit Phosphat /
8) mit Milcheiweiß / 9) koffeinhaltig / 10) chininhaltig
11) mit Süßungsmittel / 12 enthält eine Phenylalaminquelle /
13) gewachst / 14) mit Taurin