

Dorfhaus

THALKIRCHDORF

2025/26

Herzlich willkommen!

Speisen & Getränke S. 4

Dorfhaus-Frühstücksbuffet – den Morgen genießen S. 16

Dorfladen Thalkirchdorf feiert Jubiläum S. 17



Willkommen im Dorfhaus S. 3

Speisen S. 4

Hausgemachte Kuchenauswahl S. 7

Getränke S. 8

Weinkarte S. 10

Dorfhaus-Frühstücksbuffet S. 16

Dorfladen Thalkirchdorf S. 17

Dorfhaus-Chalets S. 18

Allgäuer Käseschule S. 22

Tipp: Gratwanderung Alpseeblick – Salmaser Höhe S. 23

Aussichtreiche Bank unterhalb des Kapf-Gipfels in Oberstaufen-Berg mit Blick auf den verschneiten Hochgrat



Der kürzeste Weg zwischen zwei Menschen ist ein Lächeln.

Helge Adolphsen

Kleine Gesten, wie zum Beispiel einer fremden Person die Türe aufzuhalten oder etwas vom Boden aufzuheben, was einem nicht selbst gehört, oder einer fremden Person ein Lächeln zu schenken. All das sind kleine, alltägliche Gesten, die uns Menschen näherbringen, nichts kosten und jedem von uns guttun. Manchmal gehen kleine Gesten in unserem turbulenten Alltag unter.

Wir freuen uns, dass wir als Dorfhaus ein Ort für Begegnungen sind – ein Ort des Miteinanders, ein Ort für kleine Gesten mit großer Wirkung.

Wir hoffen wir können Ihnen mit unserem Service und Angebot heute ein Lächeln ins Gesicht zaubern und freuen uns, wenn Sie uns ein Lächeln zurück schenken.

Ihre Imelda Erd

Winterliche Getränke

Köstlichkeiten für die kalte Jahreszeit:

Fruchtiger Kinderpunsch € 4,20
mit Nelke und Orange

Holundertee € 4,50
mit hausgemachtem Holunderblütensirup, Nelke und Zitrone

Glühwein € 4,50
mit Nelke und Orange

Schneeflocke € 4,90
warmer hausgemachter Eierlikör mit Sahne

Schneesturm € 4,90
heißer Kakao mit Eierlikörsahne

Heißer Bratapfelflikör € 4,90
hausgemacht, mit Zimtsahne



Unser Dorfhaus-Restaurant – wo sich Genuss und Ambiente vereinen

Gerne begrüßen wir Sie für eine „Allgäuer-Brotzeit“ oder ein gemütliches Abendessen in unseren **urigen Stuben** („Kirchen- & Ochsenstube“) oder in unserem **modern eingerichteten Neubau** („Lichtblick“).

Lehnen Sie sich zurück und erleben Sie, wie sich kulinarischer Genuss bei uns mit Ambiente und Gemütlichkeit vereint.

Frische Zubereitung

Bei der Zubereitung unserer Gerichte legen wir größtes Augenmerk auf **Frische und Qualität**. Wir verwenden natürliche Kräuter und Würzmittel und verzichten auf künstliche Geschmacksverstärker.

Vielen Dank für Ihr Verständnis, dass diese **frische Zubereitung** durchaus auch mal etwas **mehr Zeit** erfordern kann!

Speisen

Kräftiges aus dem Suppentopf

Flädlesuppe € 7,50

Kraftbrühe vom Ochsen dazu Kräuterflädle, Backerbsen und Schnittlauch

Kässuppe € 8,50

Cremesuppe aus Allgäuer Käse mit gerösteten Brot-Croutons



Knackige Salate

Dorfhaus-Salat € 8,50

Variation von Rohkostsalaten und gemischtem Blattsalat, mit gerösteten Kernen und Croutons

Hausgemachter Bio-Weichkäse € 14,90

in der Kürbiskernkruste gebraten, mit Tomaten-Pesto und buntem Blattsalat

Gebräunter Ziegenkäse € 17,50

auf Kartoffelrösti und karamellisierten Apfelscheiben mit Salatbouquet

Salat Denneberger € 19,90

Bunter Blattsalat mit Birnen-Balsamico-Dressing, Allgäuer Käse, Birnenspalten und abgebratenen Serviettenknödelscheiben

Unsere hausgemachten Dorfhaus-Salatdressings finden Sie übrigens auch in unserem Dorfladen!

Vegetarischer Käseplausch

Bergkäseschnitzel € 17,50

Gebratener Bergkäse in der Haselnusskruste mit Feigensenfsoße und gemischtem Salat

Allgäuer Kässpätzlen € 17,50

Hausgemachte Spätzle mit herzhaftem Allgäuer Käse, gebräunten Butterzwiebeln und Blattsalat

Hausgemachte Käsemaultaschen € 19,50

auf Wirsinggemüse und konfierten Kirschtomaten, in Rahmsoße

Hausgemachte Kaspressknödel € 19,90

auf buntem Wurzelgemüse und Kräuterschaum, mit Parmesanspänen

Vegane Küche

Kichererbsen-Gemüsecurry € 16,90

mit Kokosmilch und Duftreis

Dorfhaus-Spezialitäten

Paniertes Schnitzel € 19,50

vom Schwein aus der Oberschale mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren

Schweinerückensteak € 21,90

mit buntem Wurzelgemüse und hausgemachten Spätzle, in Bratensoße

Saiblingsfilet € 28,90

auf Rote Bete-Risotto und Gemüsestroh, mit Parmesanspänen

Zwiebelrostbraten € 34,90

vom heimischen Rinderrücken mit Speckbohnen und hausgemachten Spätzle



Etwas Besonderes

Käsefondue (ab 2 Personen) p. P. € 22,90

mit Käse aus der Region, dazu reichen wir Baguette und Bauernbrot, eine Variation von Obst und zur Verdauung ein Kirschwasser

Für den kleinen Hunger

Backleberkäs € 13,50

dazu hausgemachter Kartoffelsalat und mittelscharfer Senf auf Wunsch mit zwei Spiegeleiern € 14,50

Wildschweinbratwurst € 14,50

mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und Bratensoße

Ofenkartoffel € 14,90

auf gratiniertem Bergkäse und Kräuterquark

Allergiker? Unsere Allergenliste sowie eine Übersicht mit den kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen erhalten Sie auf Nachfrage von unseren Service-Mitarbeitern.

Für unsere **kleinen Gäste** halten wir eine spezielle **Kinderkarte** bereit. Bitte sprechen Sie uns an!

Brotzeit ist die schönste Zeit

Thaler Wurstsalat mit Essiggurken, roten Zwiebeln und Brot	€ 10,50
Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler, Essiggurken, roten Zwiebeln und Brot	€ 10,90
Dorfhaus-Brotzeit Variation von Schinken, Wurst und Käse aus der Region, dazu reichen wir Butter und Brot	€ 14,90
Käs-Brettli Variation von Käse aus der Region mit Feigensenf und hausgemachtem Chutney, dazu reichen wir Butter und Brot	€ 16,50

*Den Feigensenf finden sie übrigens
auch in unserem Dorfladen!*



Etwas Süßes

Dorfhaus-Käsepraline Frischkäse-Chili- oder -Mangopraline	je € 1,70
Affogato Heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	€ 4,90
Dorfhaus-Spezial Vanilleeis mit heißem, hausgemachtem Bockbierlikör und Sahne	€ 7,20
Espresso-Duo Heißer Espresso mit einer Kugel Kaffee-Eis, gerösteten Hanfsamen, Sahne und einer Frischkäse-Chili-Praline	€ 7,90
Gemischtes Eis – 3 Kugeln mit Sahne wahlweise Vanille, Schokolade, Erdbeere, Kaffee oder Kirsche	€ 7,90
Lauwarmer Apfel- oder Topfenstrudel wahlweise mit Vanillesoße oder Vanilleeis	€ 8,50
Zwei-Topfen-Nougat-Knödel auf roter Beerengrütze und Vanilleschaum	€ 10,90
Weißes Schokomousse mit Himbeerpüree und Karamellchip	€ 10,90

Unsere Kaffeespezialitäten

Espresso	€ 2,80
Espresso Macchiato	€ 3,10
Doppelter Espresso	€ 4,00
Haferl Kaffee	€ 3,50
Milchkaffee	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,00
Latte Macchiato	€ 4,00
Glas Tee	€ 3,50
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,00
Glas Buttermilch	€ 2,90

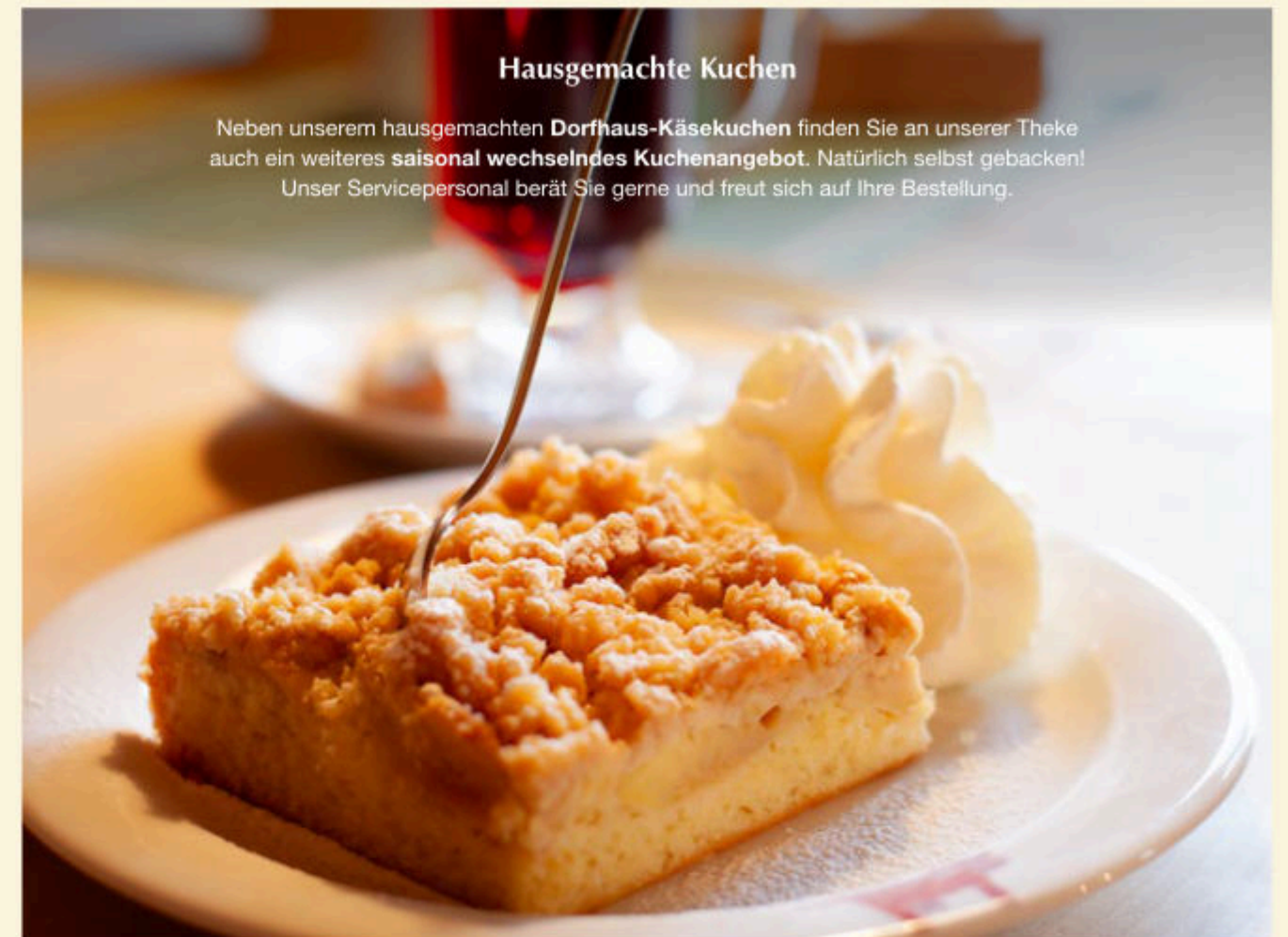
Kleine Feierlichkeiten

Für **Feierlichkeiten im kleinen Rahmen** finden wir im Dorfhaus sicher den **richtigen Ort und die richtige Speisen- und Getränkeauswahl**, sodass Sie einen **unvergesslichen Tag mit Ihren Liebsten genießen** können.
Sprechen Sie uns gerne an!



Hausgemachte Kuchen

Neben unserem hausgemachten **Dorfhaus-Käsekuchen** finden Sie an unserer Theke auch ein weiteres **saisonal wechselndes Kuchenangebot**. Natürlich selbst gebacken!
Unser Servicepersonal berät Sie gerne und freut sich auf Ihre Bestellung.



Getränke

Von der
Privat-Brauerei Zötler
und der Aktienbrauerei
Kaufbeuren

Alkoholfreie Getränke

Allgäuer Alpenwasser

Mineralwasser	0,25 l	€ 3,00
s'mittlere oder s'bludde	0,5 l	€ 5,20
	0,75 l	€ 6,20

Hidde Schbrudl	0,5 l	€ 4,20
Allgäuer Kräuterlimonade		

Eistee Pfirsich	0,5 l	€ 4,00
-----------------	-------	--------

Orangen-, Zitronenlimonade	0,4 l	€ 4,20
----------------------------	-------	--------

Cola Mix	0,4 l	€ 4,20
----------	-------	--------

Hausgemacht

Holunderblütenschorle	0,4 l	€ 4,20
mit Holunderblütensirup		

Wolfr Bayrische Natursaft Kelterei

Saftschorle	0,4 l	€ 4,50
wahlweise aus Apfel-, Orangen-, Trauben-, Rhabarber-, Grapefruit- oder Johannisbeersaft		

Coca-Cola

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	0,33 l	€ 4,20
---------------------------	--------	--------

Schweppes

Bitter Lemon, Tonic Water	0,2 l	€ 4,00
---------------------------	-------	--------



Unsere Biere

Vom Fass

Gold Export (5,3 %)	0,5 l	€ 4,20
---------------------	-------	--------

Radler (2,6 %)	0,5 l	€ 4,20
----------------	-------	--------

Kellerbier naturtrüb (5,1 %)	0,5 l	€ 4,20
------------------------------	-------	--------

Weizen (5,3 %)	0,5 l	€ 4,20
----------------	-------	--------

Weizen alkoholfrei	0,5 l	€ 4,20
--------------------	-------	--------

Russ, Cola-Weizen (2,6 %)	0,5 l	€ 4,20
---------------------------	-------	--------

Flaschenbiere

Pils (4,9 %)	0,33 l	€ 4,00
--------------	--------	--------

Bier alkoholfrei	0,33 l	€ 4,00
------------------	--------	--------

Korbinian dunkel (5,1 %)	0,5 l	€ 4,20
--------------------------	-------	--------

Weizen dunkel (5,1 %)	0,5 l	€ 4,20
-----------------------	-------	--------

Aperitif

Alkoholfreier Allgäuer	€ 6,00
Hidde-Schbrudl und Holunderblütensirup mit Zitrone	

Prosecco	€ 3,90
----------	--------

Sherry trocken oder medium	€ 5,00
----------------------------	--------

Martini bianco	€ 5,90
----------------	--------

Campari Soda oder Orange	€ 7,00
--------------------------	--------

Aperol Spritz	€ 7,50
---------------	--------

Hugo	€ 7,50
------	--------

Dorfhaus-Spritz des Monats	€ 7,50
monatlich wechselndes Angebot	

White-Port Tonic mit Gurke und Minze	€ 7,90
--------------------------------------	--------

Gin Tonic mit Bombay Sapphire	€ 8,50
-------------------------------	--------

Grüner Veltliner v.d.n. auf Eis	€ 6,50
Domäne Wachau, gespritzt mit Wachauer Weinbrand	

Offene Weine 0,2 l*

Weißweine

Gutedel	€ 6,90
---------	--------

Winzergenossenschaft Britzingen,
Markgräflerland
trocken, säurearm

Riesling	€ 7,50
----------	--------

Markus Pfaffmann, Pfalz,
trocken

Grüner Veltliner	€ 7,50
------------------	--------

Weingut Topf, Niederösterreich
trocken

Weißburgunder	€ 7,90
---------------	--------

Weingut Dreissigacker, Rheinhessen
trocken

Rotweine

Merlot	€ 7,00
--------	--------

Weingut Pay d' Oc IGP, Frankreich
trocken

Primitivo	€ 7,50
-----------	--------

Piane del Levante Puglia, Italien
trocken

Blauer Zweigelt	€ 7,50
-----------------	--------

Weingut Topf, Niederösterreich
trocken

Weißherbst	€ 7,00
------------	--------

Blauer Portugieser Rosé
Markus Pfaffmann, Pfalz
halbtrocken

Weinschorle	€ 4,50
-------------	--------

weiß oder rot

*Auf Wunsch schenken wir gerne auch 0,1 l aus.

Weitere Weine finden Sie in
unserer Weinkarte ab Seite 10.

Unsere hausgemachten Liköre sind
auch im Dorfaden erhältlich! →

Spirituosen 2 cl

Obstler (38 %)	€ 3,50
----------------	--------

Doppel-Wacholder (38 %)	€ 3,50
-------------------------	--------

Fernet Branca (39 %)	€ 3,50
----------------------	--------

Heuschnaps (30 %)	€ 4,00
-------------------	--------

Kirschwasser (38 %)	€ 4,00
---------------------	--------

Williams (35 %)	€ 4,00
-----------------	--------

Enzian (38 %)	€ 4,00
---------------	--------

Blutwurz (50 %)	€ 4,00
-----------------	--------

Haselnusslikör (20%)	€ 4,00
----------------------	--------

Himbeergeist (40 %)	€ 4,00
---------------------	--------

Williams (38 %)	€ 4,00
mit Honig gebrannt	

Marillenbrand (35 %)	€ 4,20
----------------------	--------

Haselnussgeist (38 %)	€ 4,20
-----------------------	--------

Ramazotti (30 %)	€ 4,20
------------------	--------

Averna (32 %)	€ 4,20
---------------	--------

Alte milde Marille (35%)	€ 4,50
--------------------------	--------

Grappa Prosecco – kräftig (40 %)	€ 4,50
----------------------------------	--------

Grappa-Liebhaber finden eine
weitere Auswahl auf Seite 15.

Spezialität

hausgemachter Bockbierlikör	€ 4,00
-----------------------------	--------

hausgemachter Eierlikör	€ 4,00
-------------------------	--------



Weißweine

„Wein
ist Poesie in
Flaschen.“

Robert Louis
Stevenson

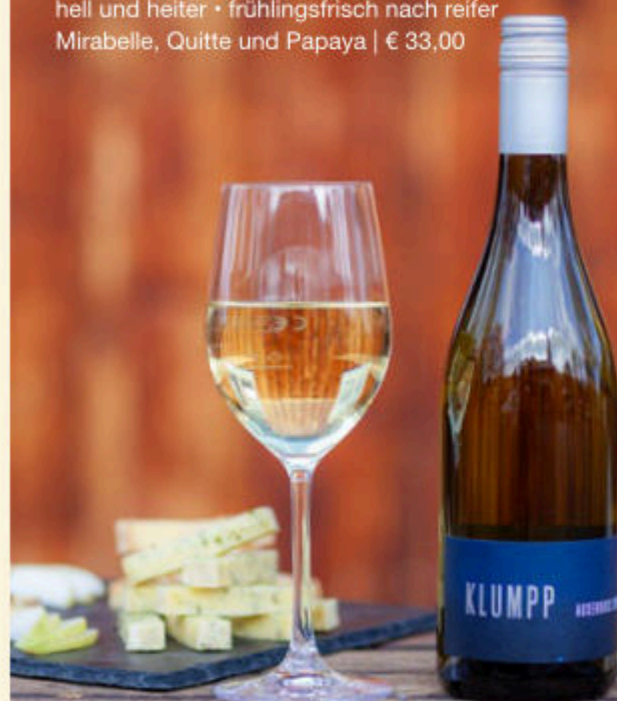
Sauvignon Blanc

Hendriks & Fürst Weine – Kressbronn, Württembergischer Bodensee
100% Sauvignon Blanc | trocken | leicht gemüsigter Duft nach gelben
Früchten • Hauch von Moos und dunklen Beeren • lebendige Säure •
zarter Schmelz • salzig-mineralische Töne | € 35,00



Auxerrois

Weingut Klumpp – Bruchsal im Kraichgau, Baden
100% Auxerrois | trocken | biologisch erzeugt |
hell und heiter • frühlingsfrisch nach reifer
Mirabelle, Quitte und Papaya | € 33,00



Lugana Provenza Cà Maiol Prestige

Provenza – Lugano, Italien
100% Trebbiano di Lugana | trocken | angenehm
am Gaumen • mineralisches Finish | € 32,00



Oberbergener Bassgeige

Weingut Franz Keller – Baden
100% Grauburgunder | trocken | feine Kräuterwürze •
Birne • Walnüsse • Brioche • Melone | € 37,00



Muschelkalk Chardonnay

Weingut Klumpp – Bruchsal im Kraichgau, Baden
100% Chardonnay | elegant trocken | biologisch
erzeugt | im Eichenfass gereift | lebendig frisch •
feine Kalkstein-Mineralität • Note von Zitronen-
melisse, gelben Früchten und Brioche | € 42,00



Terlaner DOC

Cantina Terlan – Südtirol, Italien
Weißburgunder/Chardonnay/Sauvignon |
frischer Weißburgunder mit gutem
Säuregerüst • weicher Chardonnay •
feine Sauvignon-Aromatik | € 39,00



Rotweine



Lagrein DOC

Cantina Terlan – Südtirol, Italien
100 % Lagrein | trocken | saftig und harmonisch •
feine Textur und filigraner Gerbstoff • am Gaumen
samtig und gehaltvoll | € 39,00



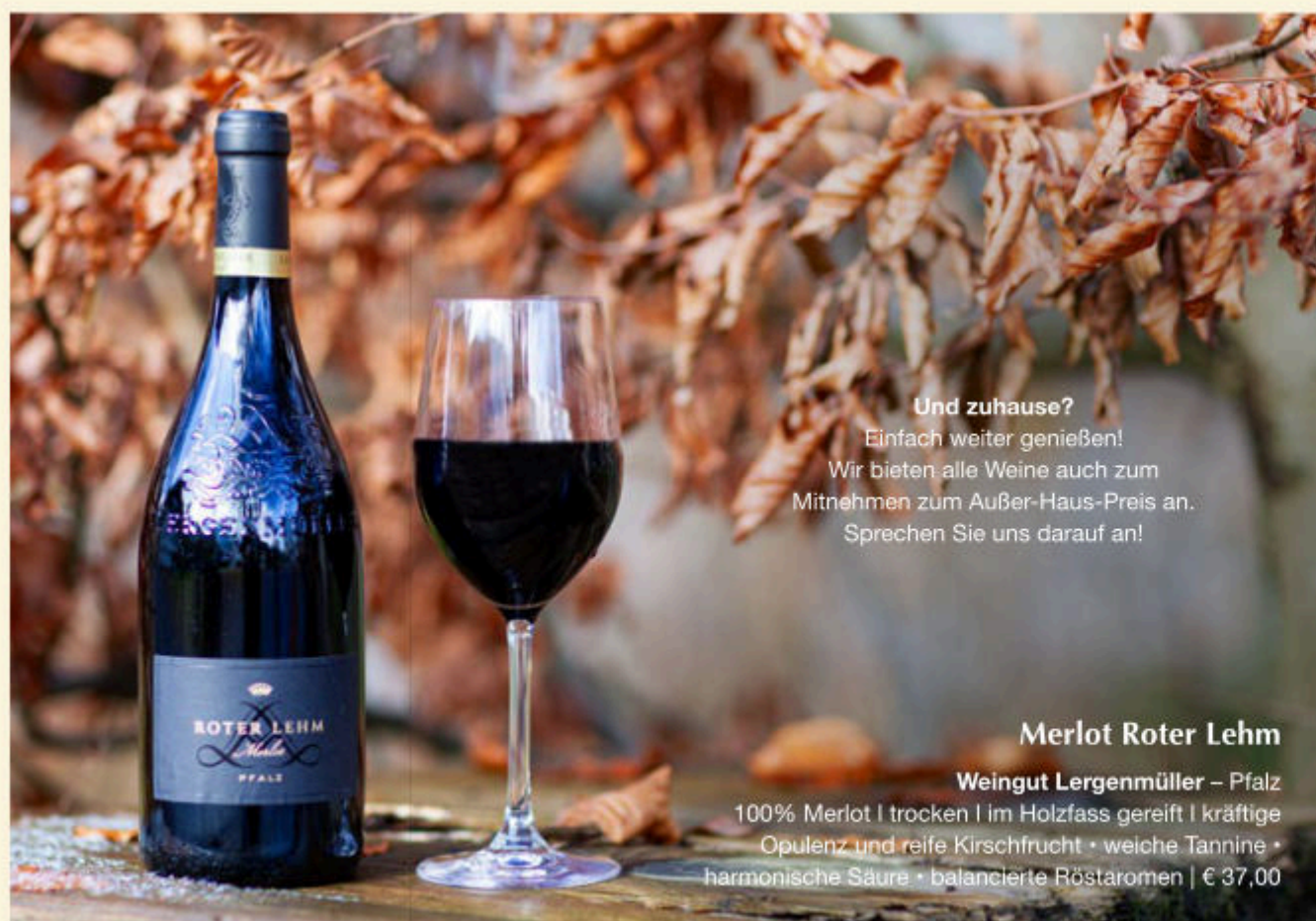
Cuvee Tetuna Reserve

Weingut Robert Goldenits – Burgenland, Österreich
58 % Blaufränkisch, 28 % Zweigelt, 14 % Cabernet
Sauvignon | trocken | würzige Beerennoten • reife
Brombeeren • langer Abgang | € 35,00



Barón de Ley Gran Reserva

Barón De Ley, S. A. – DOC Rioja, Spanien
90 % Tempranillo, 10 % Cabernet Sauvignon | trocken |
Preiselbeer-, Leder- und Vanilleduft • weich am Gaumen •
fruchtig mild • langer Abgang | € 38,00



Und zuhause?

Einfach weiter genießen!
Wir bieten alle Weine auch zum
Mitnehmen zum Außer-Haus-Preis an.
Sprechen Sie uns darauf an!

Merlot Roter Lehm

Weingut Lergenmüller – Pfalz
100% Merlot | trocken | im Holzfass gereift | kräftige
Opulenz und reife Kirschfrucht • weiche Tannine •
harmonische Säure • balancierte Röstaromen | € 37,00



Celeste Crianza DO

Miguel Torres – Kastilien und León,
Ribera del Duero, Spanien
100% Tinto Fino (Tempranillo) | trocken |
im Eichenfass gereift | Aromen von dunklen
Früchten und feinen Röstaromen • kraftvoll,
harmonisch und elegant am Gaumen • samtige
Tannine • vielschichtig im Abgang | € 48,00

Bansella Nizza DOCG

Prunotto – Piemont, Nizza, Italien
100% Barbera | trocken | 12 Monate im Barrique
gereift | blumige Note • Anklänge von Schokolade •
üppig und ausgewogen am Gaumen • geschmeidig
und frisch im Abgang | € 52,00



Roséwein

Cuvee Tetuna Rosé

Weingut Robert Goldenits – Burgenland, Österreich
Zweigelt, Blaufränkisch, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot | halbtrocken |
Himbeeren und Erdbeeren | lebendiges Zucker-Säure-Spiel • Beerenfrucht
am Gaumen und im Abgang | € 27,00



Grappa

Grappa Likör Miele

35 % Vol.
süß • intensiv • mit balsamischer Note
2 cl – € 4,50



Grappa Amorosa di Dicembre

40 % Vol.
weich • tiefgründig • raffiniert im Geschmack
2 cl – € 6,90



Portweine

Reserve Tawny Port Historic Limited Edition

Taylor's Port – 20 % Vol.
Taylor's historische Sonderedition vermählt ausge-
suchte Tawny-Portweine und verleiht diesem Reserve
so die intensiven, beeindruckend frischen Aromen.
5 cl – € 7,90



Late Bottled Vintage

Taylor's Port – 20 % Vol.
elegantes Bouquet mit saftig süß gereifter schwarzer
Frucht • auch Kräuter, Tinte und ein Hauch Lakritz-
Geschmack • würzig-süßer Nachhall von dunkler
Schokolade und Lakritz | 5 cl – € 5,90



Grappa Cleopatra Moscato Oro

40 % Vol.
weich • vollmundig • höchst elegant
2 cl – € 6,90



„Es ist einfach
einen guten Grappa
zu destillieren:
Es genügt
frischer Trester
und hundert Jahre
Erfahrung.“
Jacopo Poli



Unser
GESCHENK-
TIPP

Das Dorfhaus-Frühstücksbuffet – den Morgen genießen!

Für einen perfekten Start in den Tag empfehlen wir Ihnen das **Dorfhaus-Frühstücksbuffet!** Es erwartet Sie eine reichhaltige Auswahl an **regionalen Käse- und Wurstspezialitäten** sowie **knackiges Gemüse**. Für die Extra-Portion Vitamine sorgen eine Variation an **Obstsäften** sowie ein **frisch zubereiteter Obstsalat**. Zu den regionalen Joghurtsorten stehen Ihnen verschiedene **hausgemachte Müsli-Sorten** zur Verfügung. Auch unsere **selbstgemachten Konfitüren & Gelees** sind von unserem Frühstücksbuffet nicht mehr wegzudenken. Ihren **Frühstücks-Ei-Wunsch** erfüllen wir gerne ganz individuell für Sie. Die große Auswahl an **Backwaren** vom heimischen Bäcker ist für Sie beim Dorfhaus-Frühstück ebenso inklusive wie unsere **Kaffeespezialitäten** oder andere **Heißgetränke**.

In den Genuss unseres Frühstücksbuffets kommen Sie als **externer Gast** von Dienstag – Sonntag von 08:00 Uhr bis 10:30 Uhr für 21,00€ pro Erwachsenen (Kinder berechnen wir entsprechend des Alters mit je 1€ pro Lebensjahr).

Wir bitten um **vorherige Reservierung** unter Tel. 0 83 25 / 95 80.

*Unser Geschenktipp:
Unser Dorfhaus-Gutschein kann selbstverständlich
auch für unser Frühstücksbuffet eingelöst werden!*



Hip Hip
HURRA!

Dorfladen Thalkirchdorf feiert Jubiläum

Am **16. März 2016** übernahm Imelda Erd die Leitung des Dorfladens Thalkirchdorfs. Nun kann Imelda und ihr Team bereits auf eine **10-jährige Erfolgsgeschichte** zurückblicken.

Der Thaler Dorfladen (so wie ihn die Einheimischen liebevoll nennen) ist zum **Treffpunkt für die Einheimischen** geworden. Sie holen sich hier ihre täglichen **Backwaren, Zeitungen** und den **Käse** für die Brotzeit. Auch ein **Last-Minute-Geschenk** oder das vergessene **Backpulver** beim letzten Supermarkt-Einkauf finden sie im Dorfladen. Selbst die Kinder erfreuen sich an einem **kühlen Getränk** oder **Eis** als erfrischende Spielplatz-Pause.

Nicht nur das **Sortiment** ist in den vergangenen zehn Jahren **enorm gewachsen**, sondern auch die Besucheranzahl. So haben wir zum Beispiel einige Restaurant-Gäste, die extra eine halbe Stunde vor ihrer Tischreservierung erscheinen, um noch „**schnell im Lädlele**“ zu stöbern. Großeinkäufe als **Mitbringsel für Zuhause** sind an Sonntagen bei uns keine Seltenheit und es erfreut uns sehr, dass sowohl die Einheimischen als auch unsere Gäste unser Dorfladen-Angebot so rege annehmen und schätzen.

Diese Erfolgsgeschichte – ein Dorfladen, der an sieben Tagen die Woche geöffnet hat – kann nur mit einem **langjährigen, loyalen Team** bewerkstelligt werden.

Danke Mädels für euren unermüdlichen Einsatz!



Der Dorfladen vor 10 Jahren



Der Dorfladen heute



Unsere Chalets

Sie lieben **schönes Wohnen**, behagliche Materialien und komfortable Ausstattung?

Ankommen, hingucken, hinlegen, sich fallen lassen. Genießen Sie diesen Luxus in unseren Dorfhaus-Chalets. Eine hochwertige Urlaubswelt, die Ihnen vom **Junior-Chalet** (Hotelzimmer) bis zur **Vier-Personen-Ferienwohnung** mit Design-Küche, Kaminofen sowie teilweise mit Sauna, Schlafgalerie und Ankleideraum viel mehr bietet, als Sie im Urlaub vielleicht erwarten würden.

Übrigens: Wir sind Partner der **Oberstaufen PLUS GOLF – Gästekarte** (siehe S. 21). Haustiere sind in manchen Zimmerkategorien auf Anfrage gestattet, wir verlangen eine Reinigungsgebühr.

Für detaillierte Preise sowie Verfügbarkeiten sprechen Sie uns an oder klicken Sie direkt auf www.dorfhaus.de

Charmant, fein, herzlich – die Junior-Chalets

Unsere vier charmanten **Junior-Chalets** (Hotelzimmer) haben wir nach unseren umliegenden Bergen, **Thaler Höhe**, **Himmeleck** (je ca. 28 m²), **Denneberg** (ca. 33 m², Terrasse) und **Hochgrat** (ca. 30 m², mit zusätzlichem Schlafsofa und Terrasse) benannt.

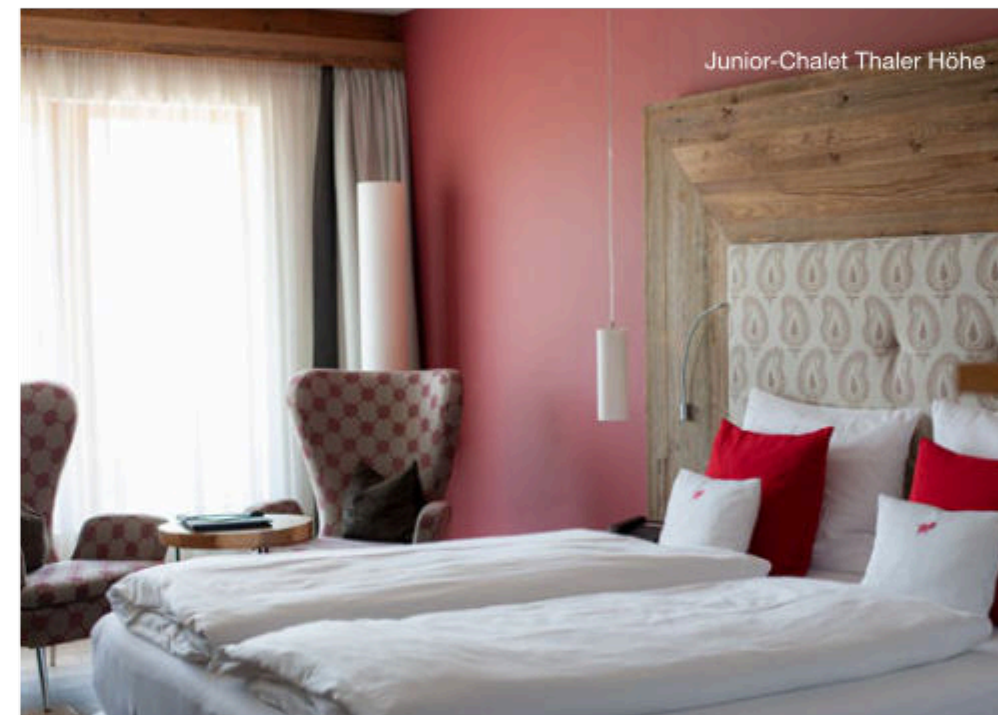
Edle **Echtholzböden**, ein geräumiges **Design-Bad** mit Regendusche und **Boxspring-Betten** für mehr Schlafkomfort ermöglichen Ihnen einen Aufenthalt der Superlative bei uns im Dorfhaus.

„Schmuddelwetter“? Die kostenlose Nutzung unserer großzügig gestalteten **Aromasauna** lässt Sie den Alltag vergessen. Bei sonnigem Wetter können Sie Ihre **eigene Terrasse** mit Liegestuhl so richtig genießen und die Seele baumeln lassen. **WLAN** ist selbstverständlich genauso inklusive wie unser reichhaltiges **Dorfhaus-Frühstücksbuffet**.

Junior-Chalet Himmeleck



Junior-Chalet Thaler Höhe



Sauna-Bereich



Großzügig, extravagant, alpiner Lifestyle – die fünf Chalets

Eine hochwertige alpine Urlaubswelt erwartet Sie in einem unserer **fünf luxuriös eingerichteten Chalets** (1-4-Personen-Ferienwohnungen):

Bergkristall: 1-4-Personen-Chalet, ca. 85 m², 2 Schlafzimmer, **Finnische Sauna**, große **Dachterrasse** und Balkon, offener Kamin, Design-Bad mit Regendusche, Badewanne, separates WC

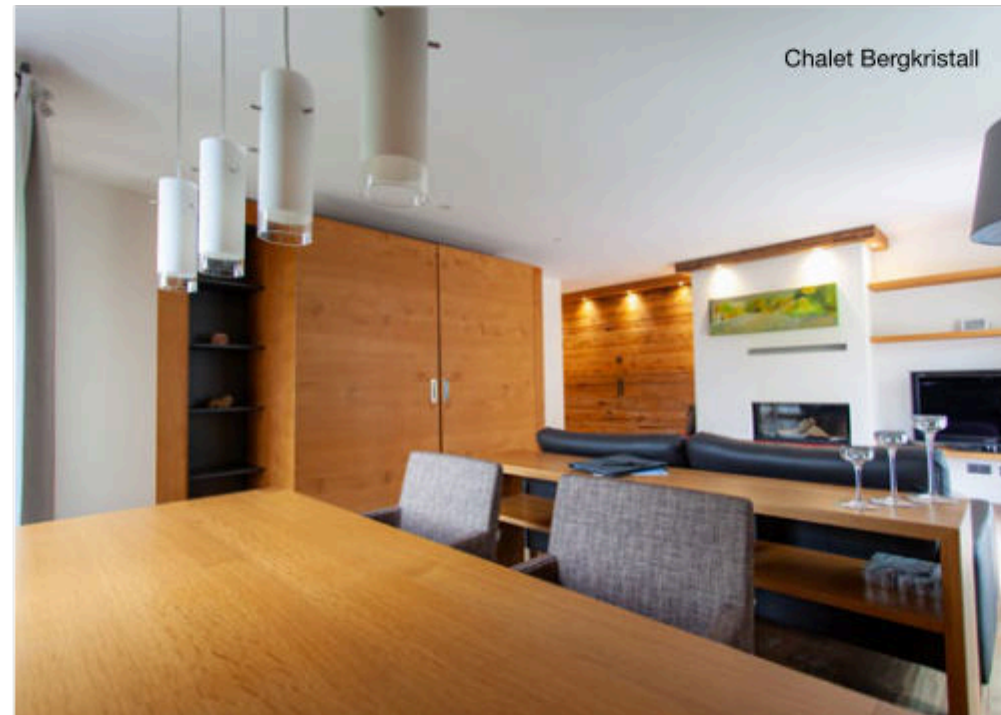
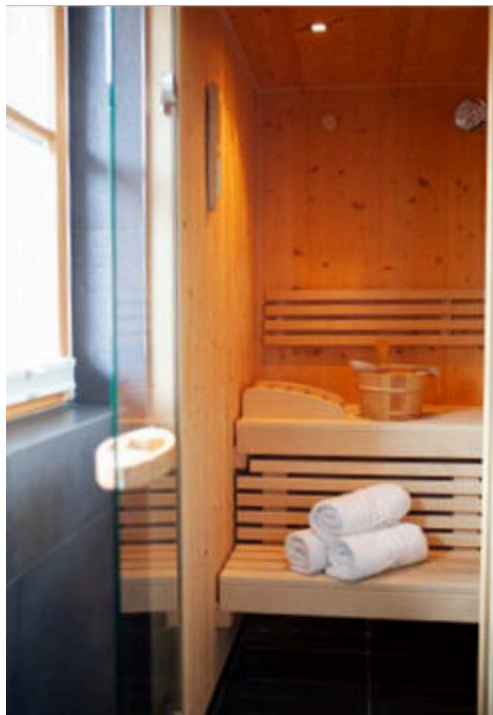
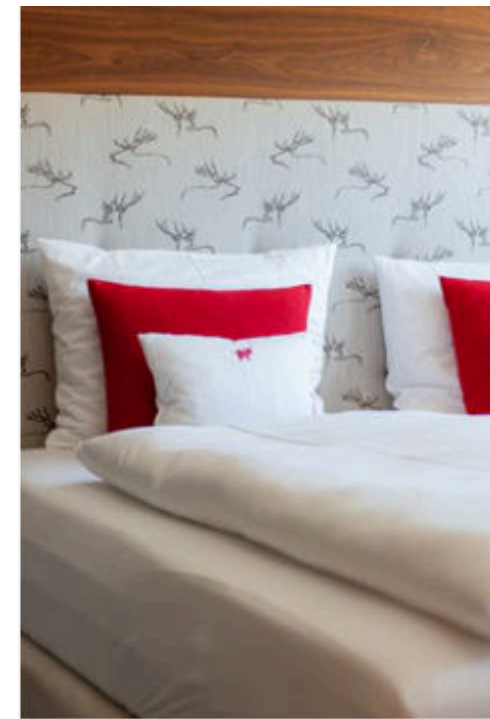
Turmalin: 1-4-Personen-Chalet, ca. 94 m², Design-Küche, 2 getrennte Schlafzimmer, großer Wohn- und Badbereich mit separatem WC. **2 Sonnenbalkone** mit wunderschönem Bergblick, Design-Kamin, **Kombisauna** (Finnische und Biosauna)

Rosenquarz: 1-4-Personen-Chalet, ca. 100 m² großer Wohnraum mit Schlafzimmer und einer traumhaft schönen **Schlafgalerie**, **2 Bäder** mit Regendusche und WC. Das untere Bad verfügt über eine Design-Badewanne und Dampfsauna. Design-Kamin, **Süd- und Westbalkon**

Saphir: 1-4-Personen-Chalet, ca. 78 m², Schlafzimmer und **offene Schlafgalerie**, die über eine Wendeltreppe erreichbar ist. Zwei großzügige Badezimmer mit Regendusche und Badewanne, Gäste-WC, integrierter **Design-Tunnelkamin** im Wohn-/Schlafbereich, **Südbalkon** mit herrlichem Ausblick

Smaragd: 1-2-Personen-Chalet, ca. 60 m², komfortable Küche, lichtdurchfluteter Wohn-/Essbereich, 1 Schlafzimmer, **finnische Sauna** auf der großzügigen **Dachterrasse**, **Luxus-Bad** mit Regendusche, Gäste-WC, Design-Kamin

Gratis-WLAN und auch die kostenlose Nutzung des **Direktwahltelefons** ins deutsche Festnetz sind in all unseren Chalets selbstverständlich! **Waschmaschinen- und Trocknerbenutzung** sowie die **Endreinigung** Ihres Feriendomizils ist im Preis inbegriffen. Ihr Auto können Sie jederzeit auf dem eigens für Ihr Chalet vorgesehenen **Tiefgaragen-Stellplatz** kostenfrei parken.



Oberstaufen PLUS Winter

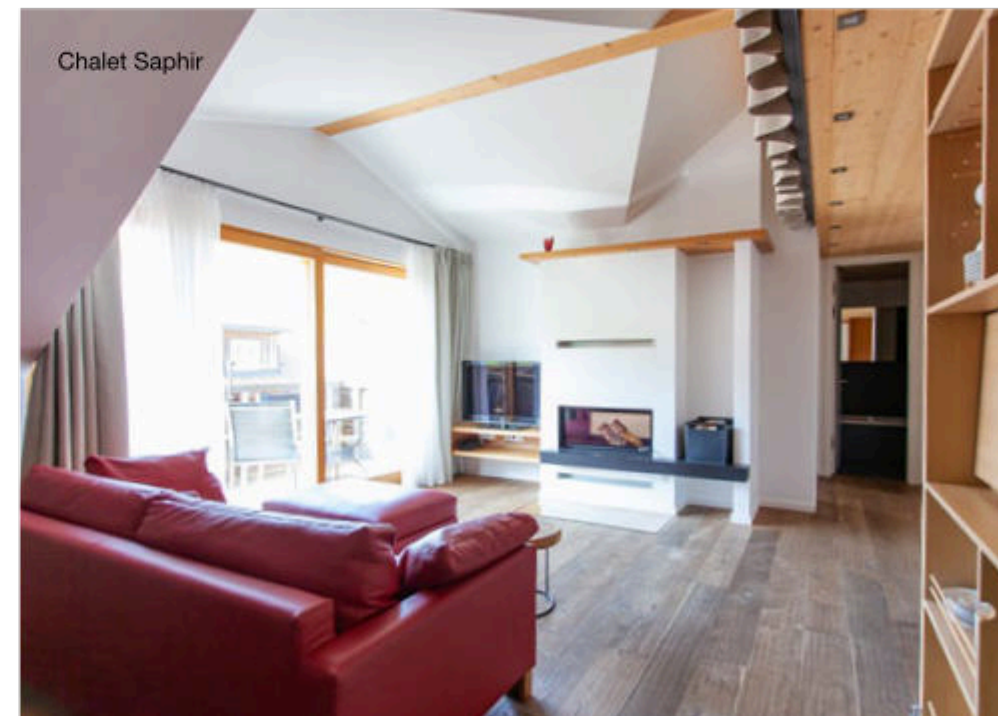
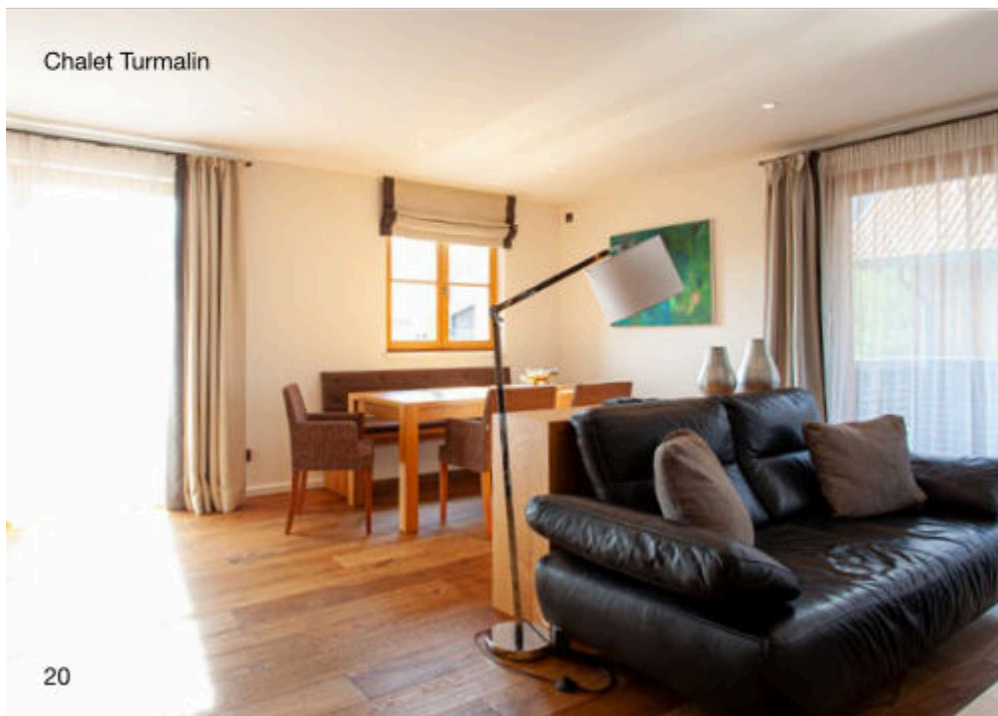


Vorteile für **alle Dorfhaus-Chalet-Gäste:**

- **Gratis-Skipässe** für
 - Imbergbahn und Ski-Arena Steibis*
 - Hündlebahn und Skilifte Thalkirchdorf*
 - Skilifte Sinswang
- **Freie Berg- & Talfahrt** an der Hochgratbahn*
- Freier 4h-Eintritt ins **Erlebnisbad Aquaria***
- **Kostenfreier Nahverkehr** dank des MOBIL PASS ALLGÄU
- **Freier Eintritt** für Ernährungsvorträge, Museen und geführte Wanderungen
- freie Nutzung des **Eisplatzes** im Staufepark
- ... und einiges mehr

* Täglich die Leistungen eines TOP-Partners nutzen!

Übrigens: Im Sommer profitieren Sie als Dorfhaus-Gast von einem **Golferlebnis ohne Greenfee auf sechs Golfplätzen** in der Region





Erste Allgäuer Käseschule im Dorfhaus

Georg Gründl, Inhaber der Käseschule Allgäu, bietet im Dorfhaus seit über 20 Jahren **verschiedene Kurse zum Thema „Käse“** an. Im Seminar „Käse“ stellen die Teilnehmer ihren **eigenen Weichkäse in einem Kupferkessel** her. Darüber hinaus erfahren die Kursteilnehmer zusätzlich viel Wissenswertes über die Herstellung von Butter im **Seminar „Käse + Butter“**. Echte Käse-Liebhaber sollten sich das **Ganztagesseminar „Käseschule Spezial“** keinesfalls entgehen lassen.

Ob als Gruppe oder als Einzelperson, im Rahmen einer Familienfeier oder eines Firmenausfluges – die erste Allgäuer Erlebnis-Käseschule ist immer einen Ausflug ins Allgäu wert. Ideal verbinden lässt sich das Käseseminar mit einem anschließenden Mittag- oder Abendessen im Dorfhaus Restaurant nebenan!

Informationen zur Buchung des Käseseminars erhalten Sie direkt über Georg unter **www.kaeseschule.de** oder telefonisch unter **Tel. 01 72 / 89 08 73 8**.

Übrigens: Einen Gutschein für die erste Allgäuer Käseschule erhalten Sie an der Dorfhaus-Rezeption oder direkt über Georg.



Wandertipp in der Umgebung:



Gratwanderung vom Alpseeblick zur Salmaser Höhe

Ein schöner Tag Mitte März. Es ist bereits sehr warm in der Sonne, auf den Berggipfeln liegt jedoch noch ein wenig Schnee. Wir starten in **Ratholz** und spazieren zunächst entlang der Bahngleise **Richtung Alpsee**. In **Triebings** biegen wir hinter der kleinen Kapelle ab. Es geht erst über einen breiten Schotterweg, dann über Viehweiden, auf der bald wieder das Jungvieh (Schumpen) grasen wird, stetig bergauf.

Unser Weg führt uns dann auf einem Trampelpfad durch den Wald. Immer wieder gibt es kleine, letzte Schneefelder im Schatten. Auf einer Lichtung biegen wir links ab und erreichen unseren ersten Stopp: den **Alpseeblick**. Welch wunderbarer Ausblick auf den Alpsee, das Immenstädter und Gschwender Horn. Dahinter ragen die noch sehr schneebedeckten Oberstdorfer Berggipfel hervor.

Nach einer kleinen Stärkung in der Sonne beginnt die wirklich **aussichtsreiche Gratwanderung** über die **Thaler Höhe** bis zur **Salmaser Höhe**. Der Weg ist sehr abwechslungsreich und führt mal leicht bergauf, mal leicht bergab, weshalb wir nicht merken wie viel Strecke wir eigentlich zurücklegen. Am Gipfelkreuz genießen wir unsere Brotzeit mit Blick auf den Säntis in der Schweiz.

Dann beginnt der Abstieg **Richtung Wiedemannsdorf**. Ein Abschlussgetränk gönnen wir uns dann noch im **Dorfhaus Thalkirchdorf** – was für ein schöner, doch noch winterlicher Frühlingstag!

Schwierigkeit: mittel

Tourdaten: ca. 14,5 km · 4:45 h · 590 Höhenmeter

Beste Jahreszeit: März bis Oktober (je nach Schneelage)



Unsere Öffnungszeiten

Restaurant

Unsere aktuellen Öffnungszeiten können variieren und sind unserer Webseite zu entnehmen.
An Heilig Abend ist das Restaurant geschlossen.

Am Abend nehmen wir Tischreservierungen zu folgenden Zeiten an: Von 17:00 Uhr bis 19:00 Uhr und von 19:30 Uhr bis 22:00 Uhr.

Dorfladen

Unser Dorfladen hat täglich für Sie geöffnet!
Die aktuellen Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Webseite.

Bitte mitnehmen!

Unser Dorfhaus-Magazin wurde **mit Liebe gestaltet und produziert**, daher fänden wir es sehr schade, wenn es weggeworfen werden würde. Gefällt Ihnen die aktuelle Ausgabe? Dann **nehmen Sie diese gerne mit nach Hause!**



Kinder, Kinder ...

Kinder sind bei uns willkommen: Fragen Sie nach unserer Kinderkarte, Räuberteller, Cookies-Eis, Hochstuhl, Malsachen, Spielplatz hinterm Haus... Aber bitte denken Sie daran: Das Dorfhaus steht für stilvoll essen, zurücklehnen, ankommen und ist **kein Indoor-Spielplatz**.

Touristinfo Oberstaufen

Informieren Sie sich an der Prospektwand der **Touristinfo Oberstaufen** in unserem Dorfladen über deren umfangreiches Angebot und nehmen Sie sich interessantes **Infomaterial** zu Oberstaufen und unserem schönen Allgäu mit!



Dorfladen bereits geschlossen?

Kein Problem! Die „**Käsetüte**“ und **Cantuccini** aus unserem Dorfladen können Sie auch mitnehmen, wenn der Laden bereits geschlossen hat. Sprechen Sie unser Servicepersonal an!



So erreichen Sie uns

Restaurant

Tel. 0 83 25 / 95 80

Dorfladen

Tel. 0 83 25 / 95 81

Käseschule

Tel. 01 72 / 89 08 73 8

Chalets

Tel. 0 83 25 / 92 64 38 0

info@dorfhaus.de

www.dorfhaus.de

Thalkirchdorfer Dorfhaus

Kirchdorfer Str. 7 | 87534 Oberstaufen-Thalkirchdorf

www.dorfhaus.de | info@dorfhaus.de

