



Dorfhaus

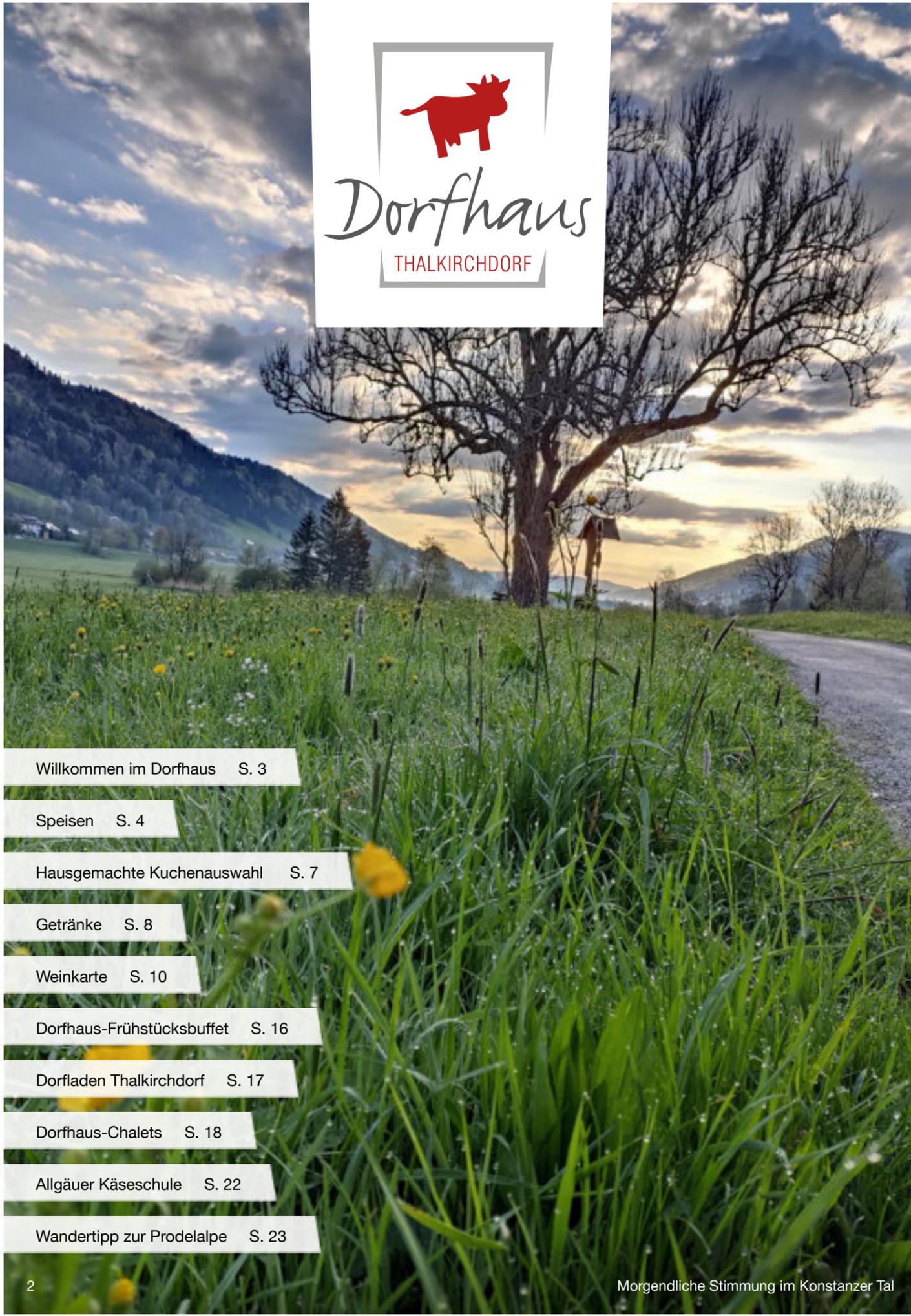
THALKIRCHDORF

2024

Speisen & Getränke S. 4

Dorfhaus-Frühstücksbuffet – den Morgen genießen S. 16

Dorfladen Thalkirchdorf – hier wird jede/r fündig 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

Wandertipp zur Prodelalpe S. 23



Das einzige Mittel,
Zeit zu haben, ist,
sich *Zeit zu nehmen.*

Bertha Eckstein-Diener

Schön, dass Sie sich heute Zeit nehmen, sich etwas Gutes zu tun!
Herzlich Willkommen im Dorfhaus. Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie die Allgäuer Atmosphäre und vergessen Sie doch einfach mal die Zeit für einen kurzen Moment. Danke für Ihren Besuch!

Ihre Imelda Erd

Sommerlich Frisches

Genießen Sie in der Sommerzeit unsere erfrischenden Getränke:

Mango-Lassi € 6,90

Eiskaffee/-schokolade € 6,90
mit Sahne

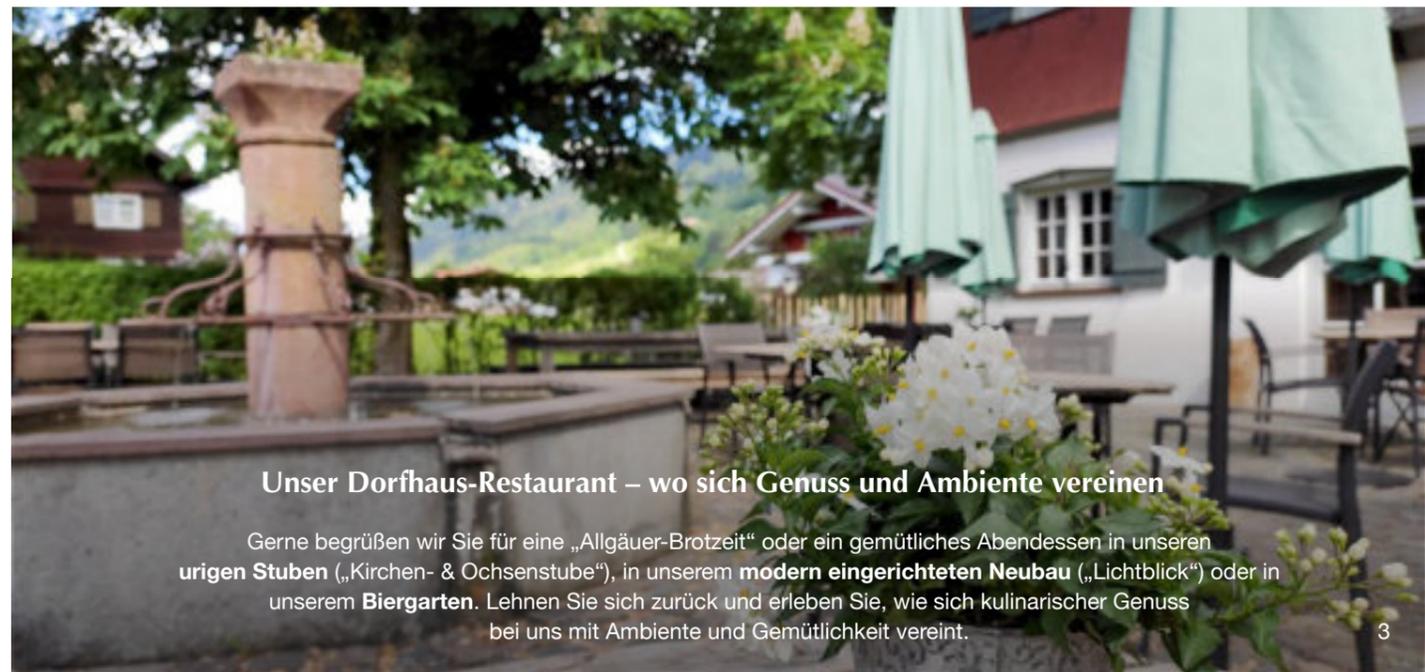
Alkoholfreier Allgäuer € 5,90
Hidde-Schbrudl und
Holunderblütensirup mit Zitrone

Dorfhaus-Spritz des Monats € 6,90
monatlich wechselndes Angebot

Grüner Veltliner v.d.n. auf Eis € 5,90
Domäne Wachau, gespritzt mit
Wachauer Weinbrand



Dorfhaus-Spritz des Monats – monatlich wechselndes Angebot 6,90€



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“), in unserem **modern eingerichteten Neubau** („Lichtblick“) oder in unserem **Biergarten**. 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** € 6,90
Kraftbrühe vom Ochsen dazu Kräuterflädle, Backerbsen und Schnittlauch
- Kässuppe** € 7,90
Cremesuppe aus Allgäuer Käse mit gerösteten Brot-Croutons



Knackige Salate

- Dorfhaus-Salat** € 7,90
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 Mango-Balsamico-Dressing, Allgäuer Käse, frischen Früchten und abgebratenen Serviettenknödelscheiben

Unsere hausgemachten Dorfhaus-saladdressings finden sie übrigens auch in unserem Dorfladen!

Vegetarischer Käseplausch

- Bergkäseschnitzel** € 16,90
Gebratener Bergkäse in der Haselnusskruste mit Feigensenfsoße und gemischtem Salat
- Allgäuer Kässpätzlen** € 16,90
Hausgemachte Spätzle mit herzhaftem Allgäuer Käse, gebräunten Butterzwiebeln und Blattsalat
- Hausgemachte Käsemaultaschen** € 19,50
auf buntem Karottengemüse und konfierten Kirschtomaten, in Tomaten-Rahmsoße
- Hausgemachte Kaspressknödel** € 19,90
auf Ratatouille-Gemüse und Parmesanspänen

Vegane Küche

- Rote Linsen Curry** € 17,90
mit Süßkartoffel und Duftreis

Dorfhaus-Spezialitäten

- Paniertes Schnitzel** € 17,90
vom Schwein aus der Oberschale mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren
- Schweinerückensteak** € 20,90
mit Ratatouille-Gemüse und hausgemachten Spätzle, in Bratensoße
- Saiblingsfilet** € 29,90
auf buntem Karottengemüse, Duftreis und Kräuterschaum
- Zwiebelrostbraten** € 33,90
vom heimischen Rinderrücken mit Speckbohnen und hausgemachten Spätzle



- Samstags und sonntags gibt es wechselnde Braten** € 16,90
mit Brezenknödel und Krautsalat

Etwas Besonderes

- Käsefondue (ab 2 Personen)** p. P. € 21,90
mit Käse aus der Region, dazu reichen wir Baguette und Bauernbrot, eine Variation von Obst und zur Verdauung ein Kirschwasser

Für den kleinen Hunger

- Geräuchertes Lachsforellenfilet** € 15,90
an Salatbouquet, mit Kartoffelrösti und Sahnemeerrettich
- Backleberkäs** € 13,50
dazu hausgemachter Kartoffelsalat und mittelscharfer Senf
- auf Wunsch mit zwei Spiegeleiern € 14,50
- Wildschweinbratwurst** € 14,50
mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und Bratensoße

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

- Saurer Käs** € 9,90
Sauer angemachter Backsteiner mit roten Zwiebeln, Salatbouquet und Brot
- Thaler Wurstsalat** € 10,50
mit Essiggurken, roten Zwiebeln und Brot
- Schweizer Wurstsalat** € 10,90
mit Emmentaler, Essiggurken, roten Zwiebeln und Brot
- Dorfhaus-Brotzeit** € 14,90
Variation von Schinken, Wurst und Käse aus der Region, dazu reichen wir Butter und Brot
- Käs-Brettl** € 16,50
Variation von Käse aus der Region mit Feigensenf und hausgemachtem Chutney, dazu reichen wir Butter und Brot

Den Feigensenf finden sie übrigens auch in unserem Dorfladen!



Etwas Süßes

- Dorfhaus-Käsepraline** je € 1,70
Frischkäse-Chili- oder -Mangopraline
- Buttermilchtraum** € 7,20
Zwei Kugeln Kirscheis, aufgefüllt mit Buttermilch
- Dorfhaus-Spezial** € 7,20
Vanilleeis mit heißem, hausgemachtem Bockbierlikör und Sahne
- Espresso-Duo** € 7,80
Heißer Espresso mit einer Kugel Kaffee-Eis, gerösteten Hanfsamen, Sahne und einer Frischkäse-Chili-Praline
- Gemischtes Eis – 3 Kugeln mit Sahne** € 7,90
wahlweise Vanille, Schokolade, Erdbeere, Kaffee oder Kirsche
- Lauwarmer Apfel- oder Topfenstrudel** € 8,50
wahlweise mit Vanillesoße oder Vanilleeis
- Zwei-Topfen-Nougat-Knödel** € 10,90
auf roter Beerengrütze und Vanilleschaum
- Kokos-Limetten-Mousse** € 10,90
mit Mangoragout, im Weckglas serviert

Unsere Kaffeespezialitäten

- Espresso** € 2,70
- Doppelter Espresso** € 4,00
- Haferl Kaffee** € 3,20
- Milchkaffee** € 3,80
- Cappuccino** € 3,80
- Latte Macchiato** € 3,80
- Glas Tee** € 3,40
- Heiße Schokolade** mit Sahne € 3,80
- Glas Vollmilch** € 2,80
- 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 Zöttler
und der Aktienbrauerei
Kaufbeuren*

Alkoholfreie Getränke

Allgäuer Alpenwasser

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

Hidde Schbrudl	0,5 l	€ 4,00
Allgäuer Kräuterlimonade		

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

Orangen-, Zitronenlimonade	0,4 l	€ 4,00
-----------------------------------	-------	--------

Cola Mix	0,4 l	€ 4,00
-----------------	-------	--------

Hausgemacht

Holunderblütenschorle	0,4 l	€ 4,00
mit Holunderblütensirup		

Wolfra Bayrische Natursaft Kelterei

Saftschorle	0,4 l	€ 4,20
wahlweise aus Apfel-, Orangen-, Trauben-, Rhabarber-, Grapefruit- oder Johannisbeersaft		

Coca Cola

Coca Cola, Coca Cola Light	0,33 l	€ 3,90
-----------------------------------	--------	--------

Schweppes

Bitter Lemon, Tonic Water	0,2 l	3,50€
----------------------------------	-------	-------



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	€ 3,70
---------------------	--------	--------

Bier alkoholfrei	0,33 l	€ 3,70
-------------------------	--------	--------

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

Weizen leicht (2,8 %)	0,5 l	€ 4,20
------------------------------	-------	--------

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

Aperitif

Alkoholfreier Allgäuer	€ 5,90
Hidde-Schbrudl und Holunderblütensirup mit Zitrone	

Prosecco	€ 3,70
-----------------	--------

Sherry trocken oder medium	€ 4,50
-----------------------------------	--------

Martini bianco	€ 4,90
-----------------------	--------

Campari Soda oder Orange	€ 6,00
---------------------------------	--------

Aperol Spritz	€ 6,90
----------------------	--------

Hugo	€ 6,90
-------------	--------

Dorfhaus-Spritz des Monats	€ 6,90
monatlich wechselndes Angebot	

White-Port Tonic mit Gurke und Minze	€ 6,90
---------------------------------------------	--------

Gin Tonic mit Bombay Sapphire	€ 7,50
--------------------------------------	--------

Grüner Veltliner v.d.n. auf Eis	€ 5,90
Domäne Wachau, gespritzt mit Wachauer Weinbrand	

Offene Weine 0,2 l*

Weißweine

Gutedel	€ 5,90
Winzergenossenschaft Britzingen, Markgräflerland trocken, säurearm	

Riesling	€ 6,90
Markus Pfaffmann, Pfalz, trocken	

Weißburgunder	€ 7,50
Weingut Dreissigacker, Rheinhessen trocken	

Grüner Veltliner	€ 6,90
Weingut Topf, Niederösterreich trocken	

Rotweine

Merlot	€ 6,50
Weingut Pay d' Oc IGP, Frankreich trocken	

Primitivo	€ 6,90
Piane del Levante Puglia, Italien trocken	

Blauer Zweigelt	€ 6,90
Weingut Topf, Niederösterreich trocken	

Weißherbst	€ 5,90
Blauer Portugieser Rosé Markus Pfaffmann, Pfalz halbtrocken	

Weinschorle	€ 3,90
weiß oder rot	



Spirituosen 2 cl

Obstler (38 %)	€ 3,00
-----------------------	--------

Doppel-Wacholder (38 %)	€ 3,00
--------------------------------	--------

Fernet Branca (39 %)	€ 3,00
-----------------------------	--------

Heuschnaps (30 %)	€ 3,00
--------------------------	--------

Kirschwasser (38 %)	€ 3,00
----------------------------	--------

Williams (35 %)	€ 3,00
------------------------	--------

Enzian (38 %)	€ 3,00
----------------------	--------

Jägermeister (35 %)	€ 3,50
----------------------------	--------

Blutwurz (50 %)	€ 3,50
------------------------	--------

Himbeergeist (40 %)	€ 3,50
----------------------------	--------

Williams (38 %)	€ 3,50
mit Honig gebrannt	

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

Grappa Moscato – mild (40 %)	€ 4,00
-------------------------------------	--------

Grappa Prosecco – kräftig (40 %)	€ 4,00
-----------------------------------------	--------

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

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

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

Averna (32 %)	€ 4,00
----------------------	--------

Spezialität

hausgemachter Bockbierlikör	€ 3,50
------------------------------------	--------

hausgemachter Eierlikör	€ 3,50
--------------------------------	--------

Edelbrände

Alte Zwetschge	€ 6,90
Ziegler 43%	

Mirabellenbrand	€ 6,90
Ziegler 43%	

*Weitere Weine finden sie in
unserer Weinkarte ab Seite 10.*

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

Weißweine

„Wein
ist Poesie in
Flaschen.“

Robert Louis
Stevenson

Zweigelt W – Weißer Zweigelt

Weingut Johann Topf – Straß, Niederösterreich
100% Zweigelt | trocken | „gleichgepresst“ |
Duft nach frischen Wiesenblumen • zarte Kirschfrucht •
straffe und belebende Säure | € 28,00



Oberbergener Bassgeige

Weingut Franz Keller – Baden
100 % Grauburgunder | trocken | feine Kräuterwürze •
Birne • Walnüsse • Brioche • Melone | € 34,00



Westhofener Chardonnay

Weingut Dreissigacker – Bechtheim, Rheinhessen
100 % Chardonnay | trocken | Süße-Säure-Spiel •
erdige Mineralik • feine exotische Frucht •
Kräuterwürze | € 37,00



Josef Spreitzer Riesling

Weingut Spreitzer – Rheingau
100 % Riesling | trocken |
vielfältig • fruchtbetont | € 24,00



Lugana Provenza Cà Maiol Prestige

Provenza – Lugano, Italien
100 % Trebbiano di Lugana | trocken | angenehm
am Gaumen • mineralisches Finish | € 29,00



Terlaner DOC

Cantina Terlan – Südtirol, Italien
Weißburgunder/Chardonnay/Sauvignon |
frischer Weißburgunder mit gutem
Säuregerüst • weicher Chardonnay •
feine Sauvignon-Aromatik | € 37,00



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!



Aliotto Toscana I.G.T. Rosso

Tenute Lunelli – Toskana, Italien
Sangiovese, Cabernet, Merlot | trocken |
Weichselkirsche • aromatische Kräuter •
Biologisch erzeugt | € 26,00



Museum Real Reserva Cigales DO

Finca Museum S. L. – Cigales, Spanien
100 % Tinta del Pais (Tempranillo) | trocken |
elegant und samtig • deutliche Tabaknoten •
ausgewogene Tannine | € 37,00



Das kleine Kreuz

Weingut Rings – Freinsheim, Pfalz
Merlot, Cabernet Franc, St. Laurent, Cabernet
Sauvignon | trocken | Brombeere, Kirsche, Waldboden,
Cassis, schwarzer Tee, Hibiskus | grüne Kräuter •
saftig, dicht und reif • gute Säure • dunkles,
leicht herbes Tannin, etwas Röstaromen | € 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 | € 25,00

Grappa



Grappa Likör Miele

35 % Vol.
süß • intensiv • mit balsamischer Note
2 cl – € 4,00



Grappa Amara di Dicembre

40 % Vol.
weich • tiefgründig • raffiniert im Geschmack
2 cl – € 6,50

Portweine



Reserve Tawny Port Historic Limited Edition

Taylor's Port – 20 % Vol.
Taylors 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. | 2015
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 – € 6,50



„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 20,00€ 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!*



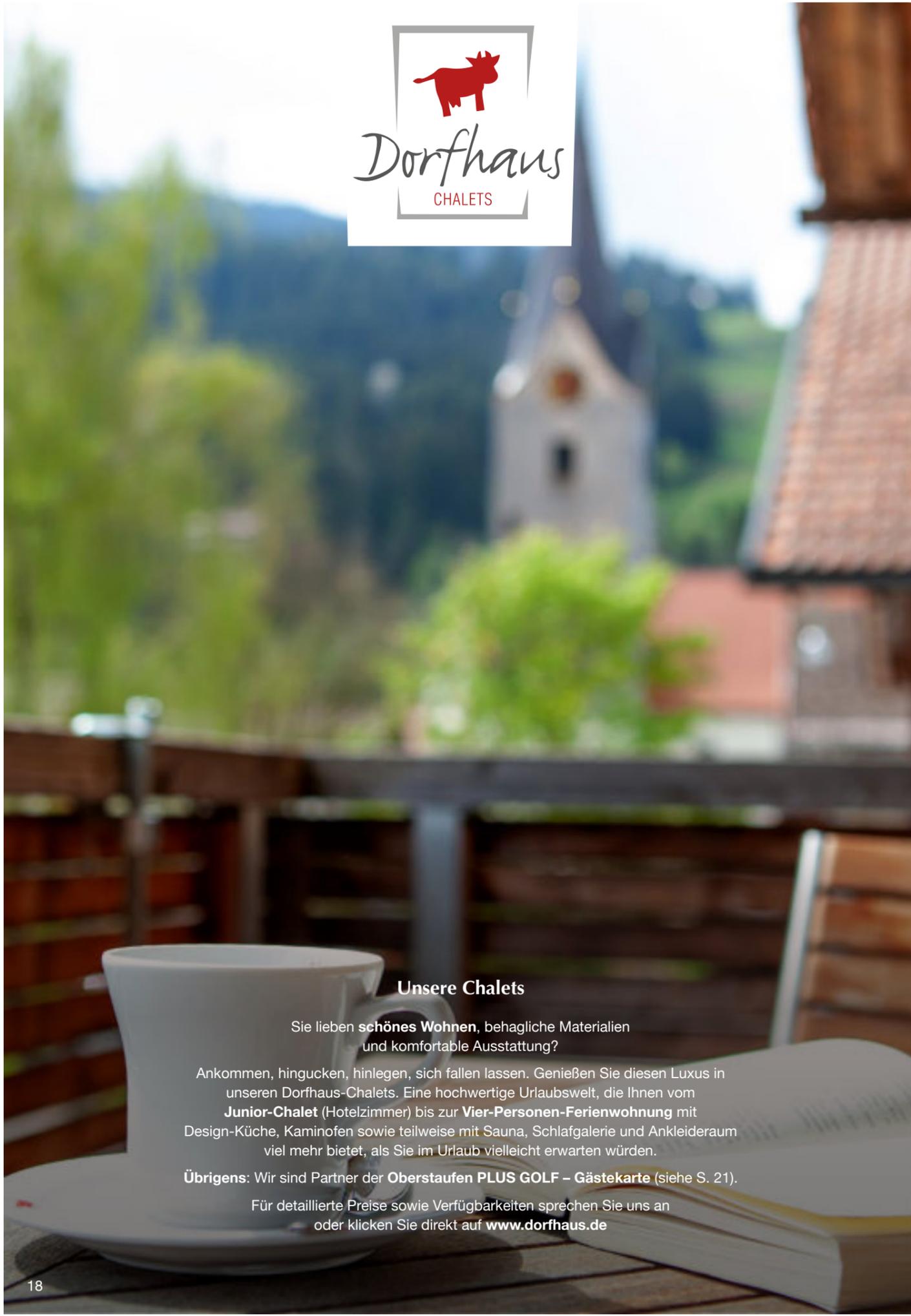
Dorfladen Thalkirchdorf – hier wird jede/r fündig

In unserem Dorfladen wird jeder fündig: sowohl *Frühaufsteher* als auch *Langschläfer* finden bei uns alles Notwendige für ein ausgiebiges Frühstück wie zum Beispiel **Backwaren**, **regionale Käse- und Wurstspezialitäten** sowie **Kaffee** oder **Tee**. *Wanderbegeisterte* können ihre Brotzeitdose mit **herzhaftem** oder **süßem Proviant** füllen. *Dorfhaus-Fans* finden eine große Auswahl an **hausgemachten Produkten**: von **Konfitüren** über **frische Knödel** aus der Dorfhaus-Küche bis hin zur kleinen Versuchung in Form unserer beliebten **Frischkäse-Chili-Praline**. Und *Geburtsstagskindern* kann mit **stilvollen Geschenkartikeln** oder **Mitbringseln aus dem Allgäu** ein Lächeln ins Gesicht gezaubert werden. Ein Abstecher in unseren Dorfladen lohnt sich einfach für Jede(n)!

Wir sind täglich für Sie da und wünschen viel Freude beim Stöbern!

Übrigens: Stöbern und Einkaufen geht auch ganz bequem von zuhause über unseren Online-Shop! Schauen Sie doch mal vorbei: www.dorfhaus.de/shop.html





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).

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 Denneberg



Junior-Chalet Hochgrat



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, großzügige **Dachterrasse**, **Luxus-Bad** mit Regendusche, Gäste-WC, Design-Kamin

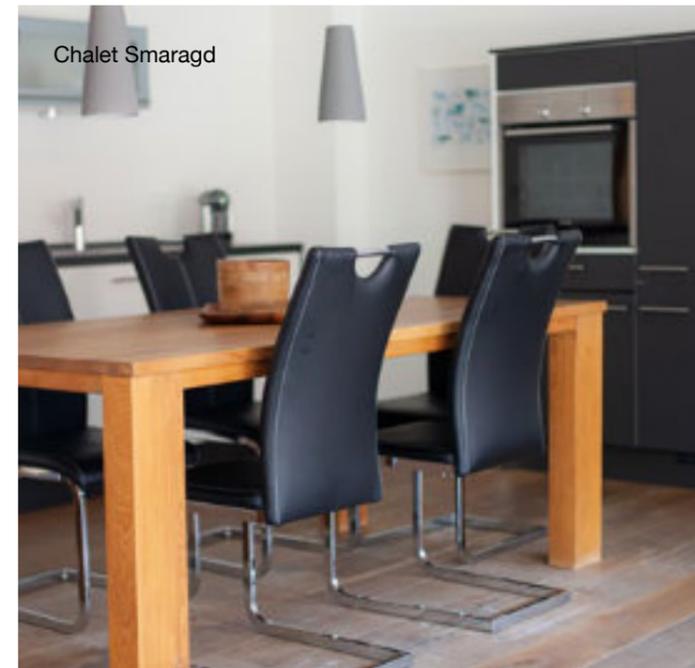
Gratis-WLAN und auch die kostenlose Nutzung des **Direktwahltelefons** ins deutsche Festnetz sind in all unseren Chalets selbstverständlich! **Waschmaschinen- und Trocknerbenutzung** sowie die **Endreinigung** Ihres Feriendomizils ist im Preis inbegriffen. Ihr Auto können Sie jederzeit auf dem eigens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



Chalet Rosenquarz



Chalet Bergkristall



Chalet Smaragd

Oberstaufen PLUS GOLF

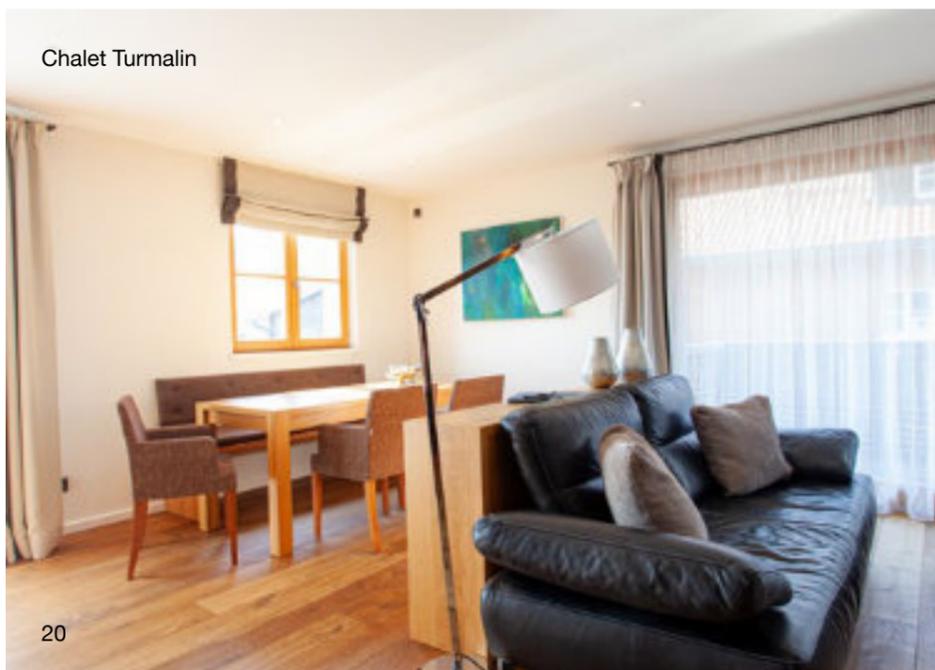


Vorteile für **alle Dorfhaus-Chalet-Gäste** im Sommer:

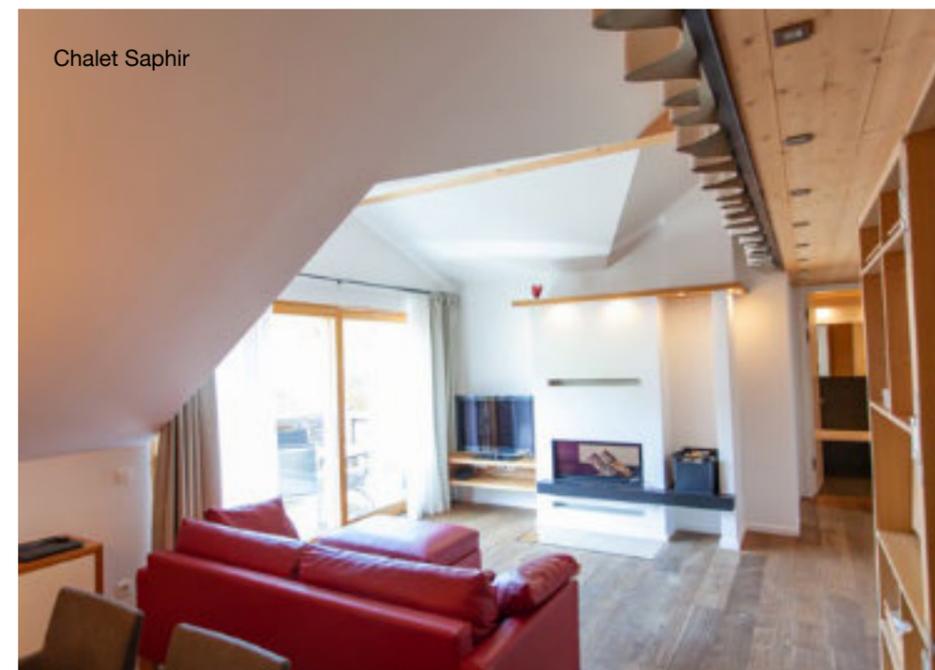
- **Golferlebnis ohne Greenfee** auf fünf idyllisch gelegenen Golfplätzen in der Umgebung*
- ein kostenfreier **E-Bike-Verleih** pro fünf Nächte Aufenthalt*
- **Freie Berg- & Talfahrt** mit den Bergbahnen im Gemeindegebiet Oberstaufen*
- Freier 4h-Eintritt ins **Erlebnisbad Aquaria***
- Freie Fahrt mit der **Sommerrodelbahn** am Hündle
- **Freier Eintritt** für Ernährungsvorträge, Museen und geführte Wanderungen
- ... und einiges mehr. Alle aktuell verfügbaren Leistungen sowie weitere Informationen unter www.oberstaufen.de/plus

Übrigens: Im Winter profitieren Sie als Dorfhaus-Gast von einem **Skilerlebnis mit Gratisskipässen** für die Skigebiete im Gemeindegebiet Oberstaufen.

*Täglich die Leistungen eines TOP-Partners nutzen!



Chalet Turmalin



Chalet Saphir



Erste Allgäuer Käseschule im Dorfhaus

Georg Gründl, Inhaber der Käseschule Allgäu, bietet im Dorfhaus **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:



Von der Hochgrat Talstation zur Prodelalpe

An einem schönen Frühlingvormittag starten wir die Wanderung am **Parkplatz der Hochgratbahn**. Wir überqueren die Brücke direkt neben der Talstation und folgen dem Fußweg entlang der Weißbach flussabwärts. Ganz gemächlich plätschert das klare Wasser neben uns.

Beim Wegweiser biegen wir rechts ab und folgen dem **idyllischen Trampelpfad** in Richtung „Prodel“, der sich mit kontinuierlicher Steigung durch den Wald schlängelt. Hin und wieder lässt es uns eine Baumücke zu, einen Blick in die **Allgäuer Bergwelt** zu erhaschen.

Nach dem Wald führt der Weg in einer kurzen steilen Passage über eine Viehweide bis zur **Prodelalpe**. Am Gipfelkreuz lässt sich unsere Brotzeit mit schönster Aussicht entweder in **Richtung Nagelfluhkette** oder mit Blick auf die **Südseite des Imbergs** genießen. Nach unserer Stärkung wählen wir den breiten Schotterweg wieder zurück ins Tal und werden stets mit der Weitsicht ins **Ehenschwanger Tal** belohnt.

Nun möchten wir uns noch etwas gönnen und den Mittag in der Allgäuer Frühlingssonne genießen: welch Glück, geht unser **Heimweg an Thalkirchdorf** vorbei...

Tourdaten:

Gehzeit: ca. 2:20 h · Strecke: ca. 5,5 km · Höhendifferenz: ca. 370 hm



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!**



Mitte September werden die Schumpfen am Dorfhaus vorbei zum Scheidplatz getrieben – immer sehenswert!

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  