



Herzlich willkommen im Torfstecher!

# SPEISEKARTE

## Unsere Geschichte

Den Torfstecher gibt es seit 2024 – entstanden durch die Initiative einer Genossenschaft und mit Unterstützung der Bürgerinnen und Bürger von Bad Wurzach und Umgebung. Unser Ziel: das traditionsreiche Kurhaus wiederzubeleben und die Gastronomie in unserer Stadt zu stärken.

Der Torfstecher befindet sich im Kurhaus, das neben dem Restaurant auch einen großen Veranstaltungssaal umfasst. Wir legen besonderen Wert auf regionale Produkte und servieren schwäbische Klassiker ebenso wie moderne Gerichte. Im Sommer lädt unser Biergarten ein. Insgesamt bieten wir Platz für bis zu 110 Gäste.

## Unsere Highlights

Tägliches Mittagsbuffet

Schnitzel - All you can eat jeden Donnerstagabend

Sonntags-Brunch-Buffet

## Veranstaltungen

Für Tagungen, Feiern oder geschlossene Gesellschaften stehen unsere Veranstaltungsräume für bis zu 70 Personen bereit. Der Panoramaaal bietet über 350 m<sup>2</sup> Platz für bis zu 445 Personen – mit Empore, Orangerie und Bühne mit Leinwand. Er eignet sich ideal für Konzerte, Vorträge oder Feiern, mit oder ohne Bewirtung durch den Torfstecher.

## Unsere Genossenschaft

Ein großes Dankeschön an unsere Genossinnen und Genossen – ihre Unterstützung macht den Torfstecher möglich.

Du kannst jederzeit Mitglied werden und aktiv am Projekt mitgestalten. So bringst du deine Ideen ins Kurhaus ein und bist Teil eines Projekts, das Bad Wurzach voranbringt.

Als Genossin und Genosse kannst du bei deinem Besuch zu jedem Hauptgericht einen Espresso aufs Haus bestellen. Über die Ausschüttung des Jahresüberschusses wird jährlich in der Generalversammlung entschieden – auch hier mit deinem Mitspracherecht.



## SALATE UND SUPPEN

### Frische Salate



Genuss-Tipp:

#### a glois Torfi Salätle

kleiner, gemischter  
Beilagensalat

3,90

### Hausgemachte Suppen

### Vesper

#### Kleine Portion

für Vesper Gerichte

-2,00

#### gemischter Salat

knackige Rohkostsalate und Kartoffelsalat

6,50

#### Salat Bowl

knackige Rohkostsalate und Kartoffelsalat mit  
veganer Sour-Cream-Dip und frischen Früchten

13,90

### Salat Toppings

- + orientalische Falafelbällchen + 6,00
- + crispy Schnitzel-Slices + 7,00
- + saftige Roastbeef Fetzen + 9,50
- + gegrillte Riesengarnelen + 9,50

#### Flädlesuppe

kräftige Rinderkraftbrühe mit Flädlebrätstrudel  
und Schnittlauch

7,50

#### Tafelspitz-Suppe

kräftige Rinderkraftbrühe mit Tafelspitz-Einlage,  
Karottenwürfel und Schnittlauch

7,50

#### Torfstecher Wurstsalat

Schinkenwurststreifen mit Essiggemüse,  
Zwiebeln und Bauernbrot

13,50

#### kalter Braten vom Landschwein

aufgeschnitten mit frischem Meerrettich,  
Essiggemüse, Zwiebeln, Butter und Bauernbrot

13,50

#### feiner Tafelspitz-Salat

an Apfelessig-Senf Vinaigrette mit Essiggemüse,  
Zwiebeln und Bauernbrot

15,50

#### Vesper Trilogie

„vo allem Ebbes“ – Wurstsalat, Tafelspitz-Salat  
und Backsteinkäse mit Essiggemüse und  
Bauernbrot

17,90

### Genusstipp aus der Küche

#### + Bratkartoffeln

+ 5,00

vegan

vegetarisch

glutenfrei

laktosefrei



V4-09-2025. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.  
Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer.  
Auskunft über Allergene und Zusatzstoffe findest du unter  
dem QR-Code und auf Anfrage bei unseren Mitarbeitern.



## HAUPTGERICHTE

### Fleischgerichte

<b>Zwiebelrostbraten vom Grill</b>	28,50
an Bratensoße mit frischen Butterspätzle	
<b>s' Beschde</b>	30,50
saftig Rumpsteak und Riesengarnelen vom Grill mit Kräuterbutter, Bratensoße und Pommes	
<b>gegrillte Riesengarnelen mit Linguine „Al Dente“</b>	22,90
an Weißwein-Tomaten-Knoblauch-Sugo mit frischem Rucola, Kirschtomaten und geriebenem Hartkäse	
<b>knuspriges Schnitzel Wiener Art</b>	18,50
vom Landschwein mit Pommes und Ketchup	
<b>knuspriges Cordon Bleu</b>	20,90
vom Landschwein mit Allgäuer Käse und Saftschinken gefüllt dazu Bratkartoffeln	
<b>feiner Tafelspitz an Meerrettichsoße</b> ☀	21,50
mit Marktgemüse und Petersilienkartoffeln	
<b>saftig geschmorter Schweinebraten</b>	18,50
an Schäffler Bier-Soße mit Sauerkraut und Semmelknödel	
<b>Jägerschnitzel</b>	18,90
vom Landschwein, natur gebraten mit Walzpilzrahmsoße und frischen Butterspätzle	
<b>saftiges Fleischküchle an Rahmsoße</b>	16,90
mit Kartoffelstampf und Marktgemüse dazu gerührte Preiselbeeren	
<b>A' Paar Gschlagene Bratwürste</b> ☀	13,50
an Bratensoße, Kartoffelsalat und Salatbouquet	

**Kleine Portion**  
für alle Hauptgerichte  
außer Burger  
-2,00

  
Genuss-Tipp:  
**a glois Torfi Salätle**  
kleiner, gemischter  
Beilagensalat  
3,90

### Andere Beilage gewünscht?

Für einen Aufpreis von 1,50 kannst du deine Beilage gegen Spätzle, Käsespätzle, Pommes, Petersilienkartoffeln, Semmelknödel, Spinatknödel, Sauerkraut, Marktgemüse, Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln austauschen.

 vegan

 vegetarisch

 glutenfrei

 laktosefrei



V4-09-2025. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.  
Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer.  
Auskunft über Allergene und Zusatzstoffe findest du unter  
dem QR-Code und auf Anfrage bei unseren Mitarbeitern.



## HAUPTGERICHTE

### Saftige Burger

#### **Der Torfi Burger** 16,50

100% Rindfleisch Patty, Cheddar Käse, Zwiebeln, Essiggurke, Tomate und Salat im Black Bun

#### **Veggie Burger** 15,00

Red-Oat-Patty, Cheddar Käse, Zwiebeln, Essiggurke, Tomate und Salat im Black Bun

#### **Schwoba Burger** 17,50

100% Rindfleisch Patty, Käsespätzle, Essiggurke, Röstzwiebeln und Bratensoße im Black Bun

#### **Double Patty** +5,00

bestelle deinen Burger mit 2 Patties

### Vegetarische Gerichte

#### **Allgäuer Käsespätzle** 16,50

mit regionaler Käsemischung, Schmelz- und Röstzwiebeln

#### **Linguine „Al Dente“** 16,90

an Weißwein-Tomaten-Knoblauch-Sugo mit frischem Rucola, Kirschtomaten und geriebenem Hartkäse

#### **Knödel Duett** 17,50

Semmelknödel und Spinatknödel in Waldpilzrahmsoße mit frischen Kräutern

#### **Bio-Spiegeleier** 13,90

aus der Region mit Bratkartoffeln und Salatbouquet

### Beilagen

#### **Spätzle mit Soße** 5,00

#### **Käsespätzle** 5,00

#### **Pommes mit Ketchup** 5,00

#### **Petersilienkartoffeln** 5,00

#### **Semmelknödel mit Soße** 5,00

#### **Spinatknödel mit Soße** 5,00

#### **Sauerkraut** 5,00

#### **Marktgemüse** 5,00

#### **Kartoffelsalat** 5,00

#### **Bratkartoffeln** 5,00



Genuss-Tipp:

#### **a glois Torfi Salätle**

kleiner, gemischter Beilagensalat

3,90



vegan



vegetarisch



glutenfrei



laktosefrei



V4-09-2025. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.  
Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer.  
Auskunft über Allergene und Zusatzstoffe findest du unter  
dem QR-Code und auf Anfrage bei unseren Mitarbeitern.



## KINDERGERICHTE UND DESSERTS

### Kindgerichte

<b>A' Gschlagene Bratwurst</b>	8,50
mit Bratensoße und Butterspätzle	
<b>Schnitzel Wiener Art</b>	10,50
vom Landschwein mit Pommes und Ketchup	
<b>Fleischküchle</b> ☺	9,90
an Bratensoße mit Kartoffelsalat	
<b>Linguine</b> ☺	7,90
mit Tomatensoße	
<b>Spätzle</b> ☺	6,50
mit Bratensoße	

### Dessert

<b>fluffiger Kaiserschmarren</b> ☺	12,90
mit Zwetschgenröster und Sahne	
<b>Apfelküchle im Brandteig</b> ☺	10,50
mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und Sahne	
<b>Kinder-Eisbecher mit Smarties</b> ☺ ☀	6,00
„ebbes Siaß goht allaweil“	
<b>Affogato al caffè</b> ☺ ☀	4,90
Espresso über Vanilleeis	

### Den Rest zum Mitnehmen?

Für das Verpacken und die To-Go-Box berechnen wir  
1,00



vegan



vegetarisch



glutenfrei



laktosefrei



V4-09-2025. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.  
Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer.  
Auskunft über Allergene und Zusatzstoffe findest du unter  
dem QR-Code und auf Anfrage bei unseren Mitarbeitern.



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### Wasser

		0,2l	0,4l	0,75l
<b>Tafelwasser</b>	mit Kohlensäure	3,00	3,90	
<b>Alpenwasser – S'Bludde</b>	naturell	-	-	5,90
<b>Alpenwasser – S'Middlere</b>	medium	-	-	5,90
<b>Alpenwasser – S'Pfizzige</b>	spritzig	-	-	5,90

### Säfte

		0,2l	0,4l
<b>Apfel</b>		3,50	4,80
<b>Johannisbeere</b>		3,50	4,80
<b>Maracuja</b>		3,50	4,80
<b>Orange</b>		3,50	4,80
<b>jeweils als Schorle</b>		3,30	4,60

### Limonaden

		0,2l	0,33l	0,4l
<b>Cola</b>		3,30	-	4,50
<b>Orangenlimonade</b>		3,30	-	4,50
<b>Zitronenlimonade</b>		3,30	-	4,50
<b>Cola-Mix</b>		3,30	-	4,50
<b>Coca-Cola Zero</b>		-	3,90	-

### d'Hiesige

		0,33l
<b>d'Hiesige Magda</b>	Orange & Hagebutte	3,90
<b>d'Hiesige Theres</b>	Rhabarber & Zitronenmelisse	3,90
<b>d'Hiesige Xaver</b>	Zitrone naturtrüb & Fichte	3,90
<b>d'Hiesige Fini</b>	Apfel naturtrüb & Zirbe	3,90

<b>Hidde-Schbrudl 0,5l</b>	4,40
Allgäuer Kräuterlimonade	



vegan



vegetarisch



glutenfrei



laktosefrei



V4-09-2025. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.  
 Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer.  
 Auskunft über Allergene und Zusatzstoffe findest du unter  
 dem QR-Code und auf Anfrage bei unseren Mitarbeitern.



## BIERE

### Biere

<b>Schäffler Gold</b>	0,33l	0,5l
5,2% vol.	3,90	4,70
<b>Schäffler Hell</b>	3,90	4,70
4,9% vol.		
<b>Schäffler Radler</b>	3,90	4,70
süß oder sauer – 2,6% vol.		
<b>Härle Landzüngle</b>	4,00	4,90
5,5% vol.		

### Weizen

<b>Schäffler Hefeweizen</b>	0,33l	0,5l
5,2% vol.	3,90	4,70
<b>Farny Kristallweizen</b>	-	4,70
5,3% vol.		
<b>als Cola-Weizen oder Russ</b>	3,90	4,70

### alkoholfreie Biere

<b>Härle freies Gold</b>	0,5l
alkoholfrei	4,70
<b>Holderweizen</b>	4,70
alkoholfreier Weizen mit Holundergeschmack	
<b>Hefeweizen</b>	4,70
alkoholfrei	

vegan

vegetarisch

glutenfrei

laktosefrei



V4-09-2025. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.  
Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer.  
Auskunft über Allergene und Zusatzstoffe findest du unter  
dem QR-Code und auf Anfrage bei unseren Mitarbeitern.



# WEINE

## Flaschenweine von Hornstein

		1/8l	1/4l	0,75l
<b>Grauburgunder</b>	frisch, elegant und harmonisch mit 15,5% vol. - trocken	4,90	9,20	25,90
<b>Sauvignon Blanc</b>	leicht, fruchtig und elegant mit 12,5% vol. - trocken	4,90	9,20	25,90
<b>Blanc de Noir</b>	ein eleganter, fruchtiger Weißwein aus dunklen Trauben. Harmonische Süße-Säure-Balance mit 10,5% vol. - halbtrocken	4,60	8,30	23,70
<b>Rosé</b>	eleganter Rosé mit fruchtigen Noten und einer harmonischen Trockenheit mit 13,0% vol. - trocken	4,60	8,30	23,70
<b>Blauer Spätburgunder</b>	frische Aromen und eine elegante, ausgewogene Struktur mit 12,5% vol. - trocken	4,60	8,30	23,70

## Hausweine

		1/4l
<b>Rotwein</b>	Trollinger – 11,5% vol.	6,70
<b>Weißwein</b>	Riesling – 11,0% vol.	6,70
<b>jeweils als Schorle</b>		5,70

## Flaschenweine

		1/8l	1/4l	0,75l
<b>Primitivo Puglia</b>	IGP 2018 - Aromen dunkler Beeren, Kirschen, Zimt und Pfeffer – 14% vol. – halbtrocken	4,90	9,20	25,90
<b>Gens et Pierres</b>	Sud-Rud Rouge 2020 Bio - harmonische Textur und lebendige Frische – 13,5% vol. – trocken	4,90	9,20	25,90
<b>Castillo de Enguera</b>	Valencia Biowein - kräftig, vollmundig mit intensiver Mineralität – 14% vol. – trocken	4,90	9,20	25,90

vegan

vegetarisch

glutenfrei

laktosefrei



V4-09-2025. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.  
Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer.  
Auskunft über Allergene und Zusatzstoffe findest du unter  
dem QR-Code und auf Anfrage bei unseren Mitarbeitern.



# COCKTAILS, APERITIFS & SCHNÄPSE

## Cocktails

<b>Caipirinha</b>	0,3l
Pitú, Lime-Juice und Rohrzucker	9,50
<b>Cuba Libre</b>	9,00
Havanna, Cola und Limette	
<b>Mojito</b>	9,50
Bacardi, Minze, Limette und Rohrzucker	
<b>Gin Tonic</b>	9,50
Gin mit Tonic Water	
<b>Jacky-Cola</b>	7,50
Jack-Daniels Whiskey mit Cola	

## Aperitifs

<b>Aperol Spritz</b>	0,25l
<b>Hugo</b>	7,50
<b>Wildberry Lillet</b>	7,50

## Sekt

<b>Sekt</b>	0,1l	0,75l
<b>Plauderbrause</b>	4,90	25,00
prickelnder Genuss - alkoholfrei		
<b>Prosecco</b>	4,90	25,00
10,5% vol.		

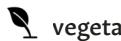
## Schnäpse

<b>Bodensee Obstler</b>	2cl
<b>Williamsbirne</b>	4,20
<b>Jägermeister</b>	4,50
<b>Ramazzotti</b>	4,50
auf Eis mit Zitrone	
<b>Vinnes finest Single Malt Whiskey</b>	4,60

**Vinnes finest Single Malt Whiskey** 7,00  
Original aus Bad Wurzach, 10 Jahre im  
Eichenfass gereift, 45% vol. - 2cl



vegan



vegetarisch



glutenfrei



laktosefrei



V4-09-2025. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.  
Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer.  
Auskunft über Allergene und Zusatzstoffe findest du unter  
dem QR-Code und auf Anfrage bei unseren Mitarbeitern.



## KAFFEE, TEE & MEHR

### Hausgemachte Limonaden

<b>Refresher</b>	0,5l 7,50
Zimt, Rosmarin und Lime Juice auf Eis	
<b>Hawaii</b>	7,50
Kokos, Ananas und Maracuja auf Eis	
<b>Mango-Maracuja</b>	7,50
auf Eis	

### Kaffee und Heißgetränke

<b>Kaffee Crema</b>	3,80
<b>Espresso</b>	2,80
<b>Doppelter Espresso</b>	4,20
<b>Espresso Macchiato</b>	3,50
<b>Cappuccino</b>	4,20
<b>Latte Macchiato</b>	4,60
<b>Milchkaffee</b>	4,50
<b>Heiße Schokolade</b>	4,50

### Tee von Bioteaque

<b>guada Luggi</b>	0,4l 4,60
Kräutertee: Bergkräuter	
<b>nette Nani</b>	4,60
Kräutertee: Pfefferminze	
<b>scheene Leni</b>	4,60
Früchtetee: Waldfrucht-Himbeer	
<b>fesche Fini</b>	4,60
Rooibostee: Limone-Geschmack	
<b>frische Resi</b>	4,60
Grüntee: Limone-Ingwer	
<b>schwarza Franzi</b>	4,60
Schwarztee: Assam	

vegan

vegetarisch

glutenfrei

laktosefrei



V4-09-2025. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.  
Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer.  
Auskunft über Allergene und Zusatzstoffe findest du unter  
dem QR-Code und auf Anfrage bei unseren Mitarbeitern.