



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-Buffer

Veranstaltungen

Für Tagungen, Feiern oder geschlossene Gesellschaften stehen unsere Veranstaltungsräume für bis zu 70 Personen bereit. Der Panoramasaal bietet über 350 m² 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.

www.torfstecher.restaurant
Instagram: [torfstecher.restaurant.bistro](https://www.instagram.com/torfstecher.restaurant.bistro)



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

6,50

knackige Rohkostsalate und Kartoffelsalat

Salat Bowl

13,90

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

Salat Toppings

+ orientalische Falafelbällchen   + 6,00

+ crispy Schnitzel-Slices  + 7,00

+ saftige Roastbeef Fetzen   + 9,50

+ gegrillte Riesengarnelen   + 9,50

Flädlesuppe

7,50

kräftige Rinderkraftbrühe mit Flädlebrätstrudel
und Schnittlauch

Tafelspitz-Suppe

7,50

kräftige Rinderkraftbrühe mit Tafelspitz-Einlage,
Karottenwürfel und Schnittlauch

Torfstecher Wurstsalat

13,50

Schinkenwurststreifen mit Essiggemüse,
Zwiebeln und Bauernbrot

kalter Braten vom Landschwein

13,50

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

feiner Tafelspitz-Salat

15,50

an Apfelessig-Senf Vinaigrette mit Essiggemüse,
Zwiebeln und Bauernbrot

Vesper Trilogie

17,90

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

Genusstipp aus der Küche

+ Bratkartoffeln    + 5,00



vegan



glutenfrei



vegetarisch



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

Zwiebelrostbraten vom Grill 28,50

an Bratensoße mit frischen Butterspätzle

s' Besche 30,50

saftig Rumpsteak und Riesengarnelen vom Grill
mit Kräuterbutter, Bratensoße und Pommes

gegrillte Riesengarnelen mit Linguine „Al Dente“ 22,90

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

knuspriges Schnitzel Wiener Art 18,50

vom Landschwein mit Pommes und Ketchup

knuspriges Cordon Bleu 20,90

vom Landschwein mit Allgäuer Käse und
Saftschinken gefüllt dazu Bratkartoffeln

feiner Tafelspitz an Meerrettichsoße  21,50

mit Marktgemüse und Petersilienkartoffeln

saftig geschmorter Schweinebraten 18,50

an Schöffler Bier-Soße mit Sauerkraut und
Semmelknödel

Jägerschnitzel 18,90

vom Landschwein, natur gebraten mit
Waldpilzrahmsoße und frischen Butterspätzle

saftiges Fleischkühle an Rahmsoße 16,90

mit Kartoffelstampf und Marktgemüse dazu
gerührte Preiselbeeren

A' Paar Gschlagene Bratwürste  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, Pe-
tersilienkartoffeln, 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

Kleine Portion
für alle Hauptgerichte
außer Burger
-2,00

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

Kindergerichte

A' Gschlagene Bratwurst 8,50

mit Bratensoße und Butterspätzle

Schnitzel Wiener Art 10,50

vom Landschwein mit Pommes und Ketchup

Fleischkühle  9,90

an Bratensoße mit Kartoffelsalat

Linguine  7,90

mit Tomatensoße

Spätzle  6,50

mit Bratensoße

Dessert

fluffiger Kaiserschmarren  12,90

mit Zwetschgenröster und Sahne

Apfelkühle im Brandteig  10,50

mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und Sahne

Kinder-Eisbecher mit Smarties   6,00

„ebbes Siaß goht allaweil“

Affogato al caffè   4,90

Espresso über Vanilleeis

Den Rest zum Mitnehmen?

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



vegan



glutenfrei



vegetarisch



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

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

Säfte

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

Limonaden

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

d'Hiesige

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

Hidde-Schbrudl 0,5l	4,40
Allgäuer Kräuterlimonade	



vegan



glutenfrei



vegetarisch



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

Schöffler Gold

5,2% vol.

0,33l 0,5l
3,90 4,70

Schöffler Hell

4,9% vol.

3,90 4,70

Schöffler Radler

süß oder sauer – 2,6% vol.

3,90 4,70

Härle Landzünge

5,5% vol.

4,00 4,90

Weizen

Schöffler Hefeweizen

5,2% vol.

0,33l 0,5l
3,90 4,70

Farny Kristallweizen

5,3% vol.

- 4,70

als Cola-Weizen oder Russ

3,90 4,70

alkoholfreie Biere

Härle freies Gold

alkoholfrei

0,5l
4,70

Holderweizen

alkoholfreier Weizen mit Holundergeschmack

4,70

Hefeweizen

alkoholfrei

4,70



vegan



glutenfrei



vegetarisch



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

Hausweine

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

Flaschenweine

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



vegan



glutenfrei



vegetarisch



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

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

Aperitifs

	0,25l
Aperol Spritz	7,50
Hugo	7,50
Wildberry Lillet	7,50

Sekt

	0,1l	0,75l
Sekt	4,50	-
Plauderbrause	4,90	25,00
prickelnder Genuss - alkoholfrei		
Prosecco	4,90	25,00
10,5% vol.		

Schnäpse

	2cl
Bodensee Obstler	4,20
Williamsbirne	4,50
Jägermeister	4,50
Ramazotti	4,60
auf Eis mit Zitrone	

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



vegan



glutenfrei



vegetarisch



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

Refresher

Zimt, Rosmarin und Lime Juice auf Eis

0,5l

7,50

Hawaii

Kokos, Ananas und Maracuja auf Eis

7,50

Mango-Maracuja

auf Eis

7,50

Kaffee und Heißgetränke

Kaffee Crema

3,80

Espresso

2,80

Doppelter Espresso

4,20

Espresso Macchiato

3,50

Cappuccino

4,20

Latte Macchiato

4,60

Milchkaffee

4,50

Heiße Schokolade

4,50

Tee von Bioteaque

guada Luggi

Kräutertee: Bergkräuter

0,4l

4,60

nette Nani

Kräutertee: Pfefferminze

4,60

scheene Leni

Früchtetee: Waldfrucht-Himbeer

4,60

fesche Fini

Rooibostee: Limone-Geschmack

4,60

frische Resi

Grüntee: Limone-Ingwer

4,60

schwarza Franzi

Schwarztee: Assam

4,60



vegan



glutenfrei



vegetarisch



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.