Herzlich willkommen im Torfstecher

Unsere Geschichte

Den Torfstecher gibt es seit 2024. Er entstand aus der Initiative einer Genossenschaft mit Unterstützung der Bürgerinnen und Bürger von Bad Wurzach und Umgebung. Unser Ziel war es, das traditionsreiche Kurhaus wiederzubeleben und die Gastronomie in unserer Stadt zu stärken.



Der Torfstecher umfasst neben dem Restaurant auch einen großen Veranstaltungssaal. Wir legen besonderen Wert auf regionale Produkte und servieren schwäbische Klassiker ebenso wie moderne Gerichte. Im Sommer lädt unser großer Biergarten an der Freilichtbühne zum gemütlichen Verweilen ein. Insgesamt bieten wir Platz für bis zu 110 Gäste im Restaurant.



Regelmäßige Buffets

Mittagsbuffet:
Von Montag bis Samstag, jeweils 11:30 bis 13:30 Uhr, erwartet dich an unserem All-you-can-eat-Buffet eine täglich wechselnde Auswahl an frischen vegetarischen und fleischhaltigen Speisen. Inklusive großem Salatbuffet und Zitronen-Minze-Wasser für nur 14,90 €.
Schnitzelbuffet:
Jeden Donnerstag ab 17:30 Uhr für 19,90 € gibt es bei unserem Schnitzelbuffet so viel Schnitzel Wiener Art und Jägerschnitzel mit reichlich Beilagen und Salaten, wie du möchtest.

Deine Veranstaltung in unseren Räumlichkeiten

Für Tagungen, Feiern oder geschlossene Gesellschaften stehen unsere Veranstaltungsräume für bis zu 60 Personen bereit. Der Panoramasaal bietet auf über 350 m² Platz für bis zu 445 Personen. Er verfügt über Empore, Orangerie und Bühne mit Leinwand und eignet sich ideal für Konzerte, Vorträge oder Feiern, mit oder ohne Bewirtung durch den Torfstecher.





Die Genossenschaft

Ein großes Dankeschön an unsere Genossinnen und Genossen für ihr Vertrauen und ihre Unterstützung, die den Torfstecher erst möglich gemacht haben.
Du kannst jederzeit Mitglied werden und das Projekt aktiv mitgestalten. So bringst du deine Ideen ins Kurhaus ein und bist Teil eines Projekts, das Bad Wurzach voranbringt. Als Genossin oder Genosse kannst du bei deinem Besuch zu jedem Hauptgericht einen Espresso aufs Haus bestellen.

Unsere Infokanäle

Für eine bessere Übersicht, eine engere Einbindung und mehr Austausch kannst du gerne unserer WhatsApp-Community beitreten.

www.torfstecher.restaurant | Instagram: torfstecher.restaurant.bistro

VOR-SPEISEN

SALATE

Beilagenempfehlung

glois Torfi Salätle 5,50
kleiner, gemischter Beilagensalat

Fitness-Salat 18,90
bunter, gemischter Salat mit Hähnchenschnitzelstreifen, Parmesan-Flakes und Hausdressing

Salat Wiener Art 18,50
bunter, gemischter Salat mit Schnitzelstreifen vom Landschwein

Lachs-Salatbowl 21,90
bunter, gemischter Salat mit gegrilltem Lachssteak, Grillgemüse und Sour-Cream

Empfehlung der Küche

Torfstecher Wurstsalat 13,50 %
Schinkenwurststreifen mit Essiggemüse, Zwiebeln und Bauernbrot

mit Allgäuer Käse +2,50

mit Bratkartoffeln +5,00

SUPPEN

Schwäbische Maultaschensuppe 8,50
Rinderbouillon mit Zwiebeln und Schnittlauch

Flädlesuppe 7,50
Rinderbouillon mit Flädle und Schnittlauch

Kürbiscremesuppe 8,50
mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

Kleine Portion für den kleinen Hunger?

Ausgewählte Gerichte können in einer kleinen Portion mit 2 € Vergünstigung bestellt werden. Halte Ausschau nach diesem Symbol. %

V6-11-2026. 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.

VEGAN VEGETARISCH

HAUPT-SPEISEN

VEGETARISCH

Empfehlung der Küche

Allgäuer Käsespätzle 16,90
mit regionaler Käsemischung, Schmelz- und Röstzwiebeln.

Hausgemachte Brezelknödel 16,90
mit feinem Pilzragout und frischen Kräutern

Mediterrane Kräuterlinguine 17,50
mit Hartkäse und Grillgemüse

KINDERPORTIONEN

Spätzle mit Soße 6,90
mit Bratensoße

Schnitzel Wiener Art 11,50
vom Landschwein mit Pommes und Ketchup

Maultaschen 9,90
mit Bratensoße und Kartoffelsalat

Zu viel auf dem Teller?

Wir packen dir den Rest gerne ein. Für die Verpackung berechnen wir 1 €.

FLAMMKUCHEN

Klassiker 12,90
mit Kräuterschmand, feinen Zwiebelringen, knusprigem Speck, Allgäuer Käse und frischen Kräutern

Feta-Spinat 13,50
mit Kräuterschmand, Feta, Kirschtomaten, Blattspinat und Knoblauch

Mediterran 13,90
mit Kräuterschmand, Zucchini, Paprika, Kirschtomaten, Oliven und Mozzarella, verfeinert mit Kräutern der Provence

Lachs und Dill 16,90
mit Kräuterschmand, Räucherlachs, roten Zwiebeln, Dill und einem Hauch Zitrone

Birne und Gorgonzola 16,50
mit Kräuterschmand, Birnenspalten, Gorgonzola, Feigen, Walnüssen und Honig



V6-11-2026. 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.

VEGAN VEGETARISCH

HAUPT-SPEISEN

FLEISCH

Empfehlungen der Küche

Zwiebelrostbraten vom Grill 29,90
an Bratensoße mit frischen Butterspätzle

mit Käsespätzle statt Butterspätzle +1,50

Schwoba Trio 22,90
Schnitzel vom Landschwein, Fleischküchle und Maultasche an Bratensoße mit schwäbischem Kartoffelsalat und Röstzwiebeln

zusätzliche Portion Käsespätzle +5,00

Geschmorte Rinderroulade mit Rotweinsoße 27,90
mit Blaukraut und Butterspätzle

Schnitzel Wiener Art 20,50
vom Landschwein mit Pommes und Ketchup

Schwabenteller 24,50
Filet vom Landschwein im Speckmantel auf Käsespätzle und Rahmchampignons

Knuspriges Cordon Bleu 22,90
vom Landschwein mit Allgäuer Käse und Saftschinken gefüllt, dazu Bratkartoffeln

Allgäuer Knusperle 20,90
panierte Streifen vom Landschwein auf Käsespätzle und Röstzwiebeln

Jägerschnitzel vom Grill 19,90
Naturschnitzel vom Landschwein mit Pilzrahmsoße und frischen Butterspätzle

FISCH

Gegrilltes Lachssteak 25,90
mit cremigem Risotto und Zucchinigemüse

Riesengarnelen mit Kräuterlinguine 23,50
in Weißwein-Sugo mit Kirschtomaten, Knoblauch und Parmesan

BEILAGEN

Spätzle mit Bratensoße	5,00
Käsespätzle	5,00
Pommes mit Ketchup	5,00
Grillgemüse	5,00
Rosmarinkartoffeln	5,00

Pommes statt Spätzle? - Beilagentausch

Bei allen Fleisch- und Fischgerichten kannst du für 1,50 € die Beilage gegen eine andere Beilage deiner Wahl austauschen.

V6-11-2026. 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.

VEGAN VEGETARISCH

BURGER & DESSERTS

BURGER

Empfehlung der Küche

Der Torfi Burger 16,90
100 % Rindfleisch-Patty, Cheddar, Zwiebeln, Essiggurke, Tomate und Salat im Black-Bun

Schwoba Burger 18,90
100 % Rindfleisch-Patty, Käsespätzle, Essiggurke, Röstzwiebeln und Bratensoße im Black-Bun

Bacon Burger 17,90
100 % Rindfleisch-Patty, Cheddar, knuspriger Bacon, Röstzwiebeln, Salat, Tomate, Essiggurke und BBQ-Sauce im Brioche-Bun

Empfehlung der Küche

Jäger Burger 17,90
Naturschnitzel vom Landschwein mit gebratenen Pilzen, Emmentaler, Zwiebeln, Tomate und Essiggurke im Black-Bun

mit einem Kännchen Pilzrahmsoße +1,50

VEGGIE BURGER

Plant Burger 17,50
pflanzliches Patty, Tomate, Gurke, Salat und vegane Kräutermayonnaise im Brioche-Bun

DIPS UND SOSSEN

Ketchup	1,50
Mayonnaise	1,50
Sour-Cream	1,50
BBQ-Sauce	1,50
Pilzrahmsoße	1,50
Bratensoße	1,50

DESSERTS

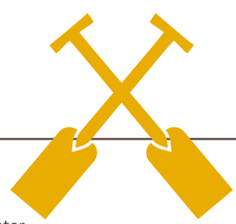
Empfehlungen der Küche

Süßes Knödel-Duett Marille & Zwetschge 10,90
warme Knödel mit Marillen- und Zwetschgenfüllung, Butterbrösel und Vanillesoße

Apfel-Tiramisu 8,90
mit Apfelkompott, karamellisierten Apfelspalten und Spekulatius-Crumble

Kinder-Eisbecher mit Smarties 4,50
„ebbes Siaßes goht allaweil“





V6-11-2026. 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.

VEGAN VEGETARISCH

ALKOHOL-FREI



WASSER

	0,2l	0,4l	0,75l
Torfstecher Tafelwasser still oder medium	3,00	4,10	5,90

SÄFTE

	0,2l	0,4l
Apfelsaft	3,60	4,90
Johannisbeersaft	3,60	4,90
Maracujanektar	3,60	4,90
Orangennektar	3,60	4,90
jeweils als Schorle	3,40	4,80

LIMONADEN

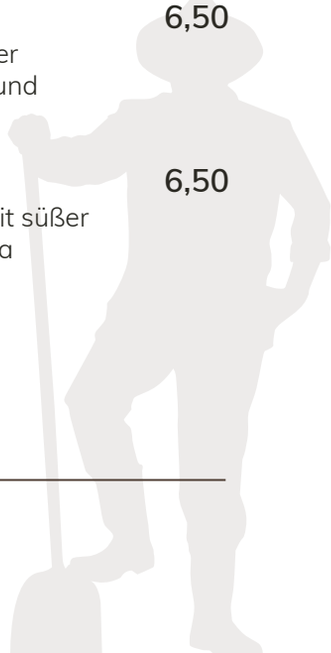
	0,2l	0,33l	0,4l
Cola	3,40	-	4,70
Orangenlimonade	3,40	-	4,70
Zitronenlimonade	3,40	-	4,70
Cola-Mix	3,40	-	4,70
Coca-Cola	-	4,00	-
Coca-Cola Zero	-	4,00	-

ALLGÄUER LIMONADEN

	0,33l	0,5l
d'Hiesige Theres Rhabarber & Zitronenmelisse	4,00	-
d'Hiesige Xaver Zitrone naturtrüb & Fichte	4,00	-
d'Hiesige Fini Apfel naturtrüb & Zirbe	4,00	-
Hidde-Schbrudl Allgäuer Kräuterlimonade	-	4,50
Holder Schbriz Allgäuer Holunder-Erfrischung	-	4,50

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

	0,3l
Refresher herrlich erfrischend mit spritziger Limette, feinem Rosmarin und einem Hauch Zimt	6,50
Hawaii tropischer Genuss mit exotischer Kokosnuss, fruchtiger Ananas und Maracuja	6,50
Mango-Maracuja sonnig-fruchtige Erfrischung mit süßer Mango und exotischer Maracuja	6,50



V6-11-2026. 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 & APERITIFS

BIERE

	0,33l	0,5l
Schäffler Gold 5,2 % vol.	3,90	4,80
Schäffler Hell 4,9 % vol.	3,90	4,80
Schäffler Radler süß oder sauer – 2,6 % vol.	3,90	4,80
Härle Landzüngle naturtrübes Bio-Bier mit 5,5 % vol.	4,10	5,10

WEIZENBIERE

	0,33l	0,5l
Schäffler Hefeweizen 5,2 % vol.	3,90	4,80
Farny Kristallweizen 5,3 % vol.	-	4,80
je als Cola-Weizen oder Russ	3,90	4,80

ALKOHOLFREIE BIERE

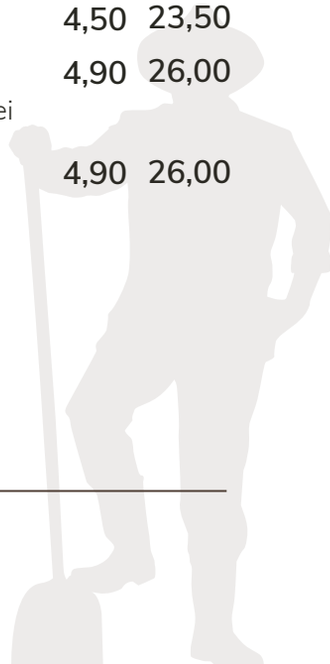
	0,5l
Härle freies Gold alkoholfrei	4,80
Schäffler Holderweizen alkoholfreier Weizen mit Holundergeschmack	4,80
Schäffler Hefeweizen alkoholfrei	4,80

APERITIFS

	0,25l
Aperol Spritz italienischer Klassiker – fruchtig, prickelnd und feinherb	7,90
Aperol Maracuja fruchtig-exotische Kombination aus Aperol und Maracuja	7,90
Hugo herrlich erfrischend mit Holunderblüte, Minze und Limette	7,90
Lillet Wild Berry fruchtig-frischer Aperitif mit Lillet und wilden Beeren	7,90
Sarti Spritz italienisches Lebensgefühl mit fruchtiger Blutorange und exotischen Noten	7,90
Limoncello Spritz spritzig-frischer Zitronengenuss mit mediterranem Flair	7,90

SEKT

	0,1l	0,75l
Sekt	4,50	23,50
Plauderbrause prickelnder Genuss - alkoholfrei	4,90	26,00
Prosecco 10,5 % vol.	4,90	26,00



V6-11-2026. 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

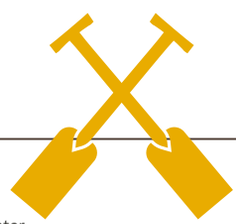
W·E·I·N·G·U·T HORNSTEIN

WEINE VON HORNSTEIN

	1/8l	1/4l	0,75l
Grauburgunder frisch, elegant und harmonisch mit 13,0 % vol. - trocken	5,10	9,40	26,20
Sauvignon Blanc leicht, fruchtig und elegant mit 12,5 % vol. - trocken	5,10	9,40	26,20
Blanc de Noir ein eleganter, fruchtiger Weißwein aus dunklen Trauben. Harmonische Süße-Säure-Balance mit 10,5 % vol. - halbtrocken	4,80	8,50	24,00
Rosé eleganter Rosé mit fruchtigen Noten und einer harmonischen Trockenheit mit 13,0 % vol. - trocken	4,80	8,50	24,00
Blauer Spätburgunder frische Aromen und eine elegante, ausgewogene Struktur mit 12,5 % vol. - trocken	4,80	8,50	24,00

HAUSWEIN

	1/4l
Rotwein Trollinger – 11,5 % vol.	6,80
Weißwein Riesling – 11,0 % vol.	6,80
jeweils als Schorle	5,90



V6-11-2026. 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.

COCK-TAILS

COCKTAILS

	0,3l
Sex on the Beach fruchtig-süßer Cocktail mit Wodka, Pfirsichlikör, sonnengereifter Orange und fruchtiger Cranberry	8,50
Mai Tai exotischer Cocktailklassiker mit weißem und braunem Rum, feiner Mandelnote, Orange und einem Hauch Limette	9,90
Tequila Sunrise sonniger Cocktail mit Tequila, fruchtigem Orangensaft und einem Schuss Grenadine	8,50
Mojito erfrischender Klassiker mit weißem Rum, frischer Minze, Limette, Rohrzucker und prickelndem Soda	9,20
Cuba Libre kubanischer Klassiker mit weißem Rum, eisgekühlter Cola und frischer Limette	7,90
Passion Fruit Spritz prickelnd-fruchtiger Spritz mit Passionsfruchtlikör, Prosecco und Soda, verfeinert mit frischer Passionsfrucht	8,50
Planter's Punch karibischer Rum-Cocktail mit Orangensaft, Maracujasaft, einem Hauch Grenadine und Rohrzucker	8,90

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

	0,3l
Ipanema spritzig-exotische Erfrischung mit frischer Limette, Maracuja, Ginger Ale und braunem Zucker	7,20
Frutta fruchtig-exotischer Genuss aus einer harmonischen Mischung erlesener Fruchtsäfte	6,90
Virgin Sunrise sonnig-fruchtige Erfrischung mit Orangensaft, Maracujasaft und einem Hauch Grenadine	6,90

SCHNÄPSE

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

V6-11-2026. 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.

TEE & KAFFEE

KAFFEE & HEISSGETRÄNKE

Caffè Crema	3,90
Espresso	2,90
Doppelter Espresso	4,50
Espresso Macchiato	3,80
Cappuccino	4,40
Latte Macchiato	4,80
Milchkaffee	4,60
Heiße Schokolade	4,80

BIOTEAQUE
Chiemgauer Tee Manufaktur

TEE VON BIOTEAQUE IM KÄNNCHEN

guada Luggi Kräutertee: Bergkräuter	4,90
nette Nani Kräutertee: Pfefferminze	4,90
scheene Leni Früchtetee: Waldfrucht-Himbeer	4,90
fesche Fini Rooibostee mit Limone	4,90
frische Resi Grüntee: Limone-Ingwer	4,90
schwarza Franzi Schwarztee: Assam	4,90

V6-11-2026. 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.