



MENÜ

Öffnungszeiten

Mo-Sa: 11:30 – 22:00 Uhr

Sonntag: 11:30 – 21:00 Uhr



["Dieses Foto"](#) von Unbekannter Autor ist lizenziert gemäß CC BY



Das Bohème-Team begrüßt Sie herzlich im Herzen der Altstadt. Wir sind ein familienvriendliches Haus, in dem jeder Gast willkommen ist. Genießen Sie bei uns im gemütlichen Restaurant oder in unserem einzigartigen Altstadtgarten unter dem Kastanienbaum.



Wir bieten eine große Auswahl an feinen regionalen und saisonalen Speisen und Brotzeiten. Lassen Sie sich mit bayrisch-schwäbischen Spezialitäten verwöhnen und genießen Sie unsere Kaffee-, Kuchen-, und Tortenspezialitäten.

Bohème-Lokale waren um 1860 in Frankreich Orte der Begegnung. Triste, unbeheizte Wohnverhältnisse aber auch die Suche nach Austausch führte Maler, Künstler und Schriftsteller in den Bohème-Lokalen zusammen.

"Dieses Foto" von Unbekannter Autor ist lizenziert gemäß CC BY

Giacomo Puccini verarbeitete den Stoff um verarmte Künstler in der grandiosen Oper „La Bohème“, die 2013 auch im Stadttheater Augsburg aufgeführte wurde.

Aperitif

APEROL SPRITZ ^{1, 2, 4, 6}	0,3 l	7,80 €
Prosecco, Soda, Aperol, Orangenscheibe		
MARACUJA/ORANGE APEROL SPRITZ ^{1, 2, 4, 6}	0,3 l	7,80 €
Prosecco, Soda, Maracuja-/ oder Orangensaft, Aperol, Orange		
LIMONCELLO SPRITZ ^{1, 2, 4, 6}	0,3 l	7,80 €
Prosecco, Soda, Limoncello, Zitronenscheibe		
WILDBERRY LILLET SPRITZ ^{1, 2, 4, 6}	0,3 l	7,80 €
Wildberry Soda, Lillet Blanc, gefrorene Waldbeeren		
MARACUJA LILLET SPRITZ ^{1, 2, 4, 6}	0,3 l	7,80 €
Maracujasaft, Prosecco, Lillet Blanc, Minze		
CAMPARI SPRITZ ^{1, 2, 4, 6}	0,3 l	7,80 €
Prosecco, Soda, Campari, Orangenscheibe		
CAMPARI ORANGE ^{1, 2, 4, 6}	0,3 l	7,90 €
Orangensaft, Campari, Orangenscheibe		
MARACUJA 43 SPRITZ ^{1, 2, 4, 6}	0,3 l	8,50 €
Maracujasaft, Prosecco, Likör 43, Minze		
HUGO ^{1, 2, 4, 6}	0,3 l	7,80 €
Prosecco, Soda, Holunderblüten sirup, Minze, Limetten		
ALKOHOLFREIER APERITIF ^{1, 2, 4, 6}	0,3 l	6,50 €
Hugo, Aperol Spritz oder Maracuja/Orange Aperol Spritz		
MARTINI BIANCO	5 cl	5,90 €
auf Eis mit Zitronenscheibe		
GIN TONIC	0,3 l	8,50 €
Tonic Water, Gin, Zitronenscheibe		
PROSECCO	0,1 l	4,60 €
PROSECCO TREVISO MIONETTO (Flasche)	0,75 l	32,90 €

Frühstück

Suppen

Salate

KÖNIG LUDWIG FRÜHSTÜCK ein Paar frische Weißwürste mit süßem Senf, knuspriger Breze und einem Weizen	13,90 €
--	---------

WEISSWÜRSTE (2 STÜCK) mit süßem Senf	6,50 €
--	--------

FRISCHE BREZE	2,50 €
----------------------	--------

GULASCHSUPPE mit frischem Schwarzbrot	7,50 €
---	--------

KARTOFFELSUPPE <small>vegetarisch</small> mit frischem Schwarzbrot	6,80 €
--	--------

FLÄDLESUPPE <small>A, G</small> hausgemachte Fleischbrühe mit Pfannkuchenstreifen, mit frischem Schwarzbrot	6,50 €
---	--------

BOHÈME SALAT frischer Blattsalat, Thunfisch, Oliven, Mais, Nüsse, Ei und Zwiebeln, mit Baguette serviert	14,90 €
--	---------

FITNESS SALAT frischer Blattsalat, Tomate, Gurke, Paprika und gegrillte Putenstreifen, mit Baguette serviert	14,90 €
--	---------

GRIECHISCHER SALAT (SAISONAL) <small>vegetarisch</small> frischer Blattsalat, Tomate, Gurke, Feta und Zwiebeln, mit Baguette serviert	12,90 €
---	---------

SCHWEIZER WURSTSALAT (SAISONAL) mit würzigem Käse, Lyoner und Zwiebeln, mit Schwarzbrot serviert	14,50 €
--	---------

KLEINER BEILAGENSALAT <small>vegetarisch</small> frischer Blattsalat, Gurke, Paprika, Tomaten	6,90 €
---	--------

HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT <small>vegetarisch</small>	5,80 €
--	--------

*Von der Metzgerei Stöckle aus Rain am Lech beziehen unsere Würste, Fleisch und Sulz.
Unsere Salate werden wahlweise mit Kürbiskernöl-Dressing oder mit Essig und Öl serviert.*

Vegetarisch

GEBACKENE KARTOFFELTASCHEN ^{A, G, L} 14,90 €
mit Mozzarella-Spinat-Füllung und frischem Beilagensalat

ALLGÄUER KÄSSPATZEN „GROß“ ^{A, C, G} 15,90 €
mit kräftigem Bergkäse, krossen Röstzwiebeln und frischem Beilagensalat

ALLGÄUER KÄSSPATZEN „KLEIN“ ^{A, C, G} 13,90 €
mit kräftigem Bergkäse, krossen Röstzwiebeln und frischem Beilagensalat

OFENKARTOFFEL 10,90 €
mit kräftigem Kräuterquark ^G und kleinem Beilagensalat

POMMES FRITES „GROß“ 7,50 €
mit Ketchup

CHICKEN WINGS ^{A, 1, 2} 12,90 €
mit Pommes frites

SCHITZEL „WIENER ART“ ^{A, C, G} 10,90 €
mit Pommes frites

POMMES FRITES „KLEIN“ ^{vegetarisch} 6,50 €
mit Ketchup

SPÄTZLE KINDERPORTION 6,90 €
mit feiner Soße ^{A, C, G}

SCHWABENTELLER ^{A, C, G} 22,80 €
gegrillte Medaillons vom Schweinefilet mit Kässpatzen und feiner Champignonrahmsoße

KNUSPRIG GEBRATENES CORDON BLEU ^{A, C, G} 22,90 €
mit Kässpatzen

SAFTIGER ZWIEBELROSTBRATEN ^{A, C, G} 26,90 €
mit Kässpatzen und saftiger Bratensoße

ALPENSCHNITZEL ^{A, C, G} **(PUTE)** 20,90 €
mit Käse Überbacken, dazu Spätzle und feine Champignonrahmsoße

Kinder

Bohème Spezial

Schnitzelbarade

WIENER SCHNITZEL „ORIGINAL“ VOM MILCH-KALB <small>A, L, G</small>	24,90 €
klassisch paniert, mit Pommes frites und frischem Marktsalat (kleine Portion 20,00 €)	
SCHNITZEL BOHÈME „WIENER ART“ <small>A, L, G</small>	16,90 €
klassisch paniert, mit Pommes frites und frischem Marktsalat (kleine Portion 14,90 €)	
SCHNITZEL „PARISER ART“ <small>A, C, G</small>	18,80 €
in der Eihülle gebacken, mit Parmesanraspeln verfeinert, dazu ein großer knackiger Salat	
ALTSTADTSCHNITZEL <small>A, C, J</small>	17,80 €
in der Kräuterpanade gebraten, dazu Kartoffelrösti und feine Champignonrahmsoße (kleine Portion 15,80 €)	
BAUERNSCHNITZEL <small>A, C, J, G</small>	17,80 €
in der Senfkruste gebraten, dazu Röstkartoffeln (kleine Portion 15,80 €)	

Fisch

KROSS GEBRATENES LACHSSTEAK <small>A, G</small>	22,50 €
mit zartem Kohlrabigemüse in Sahnesoße und Salzkartoffeln	
KARTOFFELRÖSTI MIT RÄUCHERLACHS <small>G, J</small>	16,90 €
dazu leckerer Kräuterquark, feine Remoulade und frischer Beilagensalat	
FEINES ZANDERFILET <small>A, G</small>	23,50 €
mit aromatischen Rosmarinkartoffeln an Weinsoße	
GEBACKENE TINTENFISCHRINGE <small>A, E, G, J</small>	16,90 €
serviert mit frischem Marktsalat und feiner Remoulade	

Altstadt-schnankerl

ARGENTINISCHES RINDERSTEAK 300 G VOM GRILL <small>A, G</small>	28,50 €
dazu ein krosses Knoblauchbaguette mit frischer Kräuterbutter	
OFENFRISCHER SCHWEINEBRATEN <small>A</small>	15,80 €
mit Kartoffelknödel, hausgemachtem Blaukraut und saftiger Bratensoße (kleine Portion 14,50 €)	
RIESENCURRYWURST <small>L, 1, 2, 6</small>	15,50 €
mit hausgemachter Currysoße und Pommes frites	

Desserts

SCHWÄBISCHE APFELKÜCHLE A, C, G	8,90 €
frisch zubereitet, mit Zimt und Zucker bestreut, serviert mit einem Kugel Vanilleeis	
KAIERSCHMARRN A, C, G	10,50 €
frisch zubereitet, mit Apfelmus serviert, wahlweise mit oder ohne Rosinen	
NOUGATKNÖDEL A, C, G, H	8,90 €
aus feinem Kartoffelteig, mit gerösteten Mandeln und fruchtiger roter Grütze, serviert mit Schlagsahne	
TORTEN	4,90 €
vom Buffett	
KUCHEN	4,60 €
vom Buffett	

Kaffeespezialitäten

KAFFEE CREME	Tasse 3,50 €
	Haferl 3,90 €
	Portion 5,10 €
CAPPUCCINO	Tasse 3,50 €
	Haferl 3,90 €
MILCHKAFFEE	3,90 €
LATTE MACCHIATO	3,90 €
ESPRESSO	Einfach 2,50 €
	Doppelt 3,90 €
ESPRESSO MACCHIATO	2,70 €
ESPRESSO CORETTO	4,50 €
Grappa/Sambuca	
HEIßE SCHOKOLADE	3,90 €
(mit Sahnehaube 4,10 €)	

Teespezialitäten

TEE RONNEFELDT	3,90 €
DARJEELING	
köstliche Sommerpflückung, typisches Bouquet	
EARL GREY	
eleganter Schwarztee, mit der Frische der Bergamotte	
ASSAM	
vollmundiger, kräftiger Schwarztee, kupferrot in der Farbe	
ROOIBOS	
Cream Orange – mit cremig, sanftem Vanillearoma	
SWEET BERRIES	
Fruchtgenuss durch die süßen Aromen der Beeren	
MORGENTAU	
japanischer Grüntee mit leicht herbem Geschmack	
PFEFFERMINZ	
mit einem Hauch Zitronengras	
KAMILLE	
zart im Geschmack, mit einem Hauch von Orangenblüten	

Alkoholfreie Getränke

Genussmoment

EINSPÄNNER	3,90 €
starker Kaffee mit Sahnehaube	
LADY KAFFEE	4,90 €
starker Kaffee mit Eierlikör und Sahnehaube	
MOZART KAFFEE	4,90 €
starker Kaffee mit Amaretto und Sahnehaube	
PHARISÄER KAFFEE	4,90 €
starker Kaffee mit Rum und Sahnehaube	
IRISH KAFFEE	4,90 €
starker Kaffee mit Malt Whisky und Sahnehaube	
RÜDESHEIMER KAFFEE	4,90 €
starker Kaffee mit Asbach und Sahnehaube	
BOHÈME SPEZIAL	4,90 €
starker Kaffee mit Likör 43 und Sahnehaube	



MINERALWASSER	KRUMBACH	AUS DEM ALLGÄU	0,25 l	3,30 €
still/spritzig			0,75 l	5,80 €
TAFELWASSER vom Fass			0,4 l	3,50 €
spritzig/still				
ZITRONENLIMONADE ^{1, 2, 4, 6}			0,2 l	3,40 €
			0,4 l	3,90 €
ORANGENLIMONADE ^{1, 2, 4, 6}			0,2 l	3,40 €
			0,4 l	3,90 €
COCA-COLA ^{1, 2, 4, 6}			0,2 l	3,40 €
			0,4 l	3,90 €
COCA-COLA ZERO ^{1, 2, 4}			0,33 l	3,90 €
COLA-MIX ^{1, 2, 4, 6}			0,2 l	3,40 €
			0,4 l	3,90 €
SCHWEPPES ^{1, 2, 4, 6}			0,2 l	3,60 €
Bitter Lemon Ginger Ale Tonic Water			0,4 l	4,10 €
SAFT ^{1, 2, 4, 6}			0,4 l	4,90 €
Orange Apfel Traube rot Johannisbeere Maracuja Rhabarber Banane			0,2 l	4,10 €
SAFTSCHORLE ^{1, 2, 4, 6}			0,2 l	3,50 €
Orange Apfel Traube rot Johannisbeere Maracuja Rhabarber Banane			0,4 l	3,90 €
SISSI-SCHORLE ^{1, 2, 4, 6}			0,2 l	3,50 €
Apfel-Kirsch-Holunder-Schorle			0,4 l	3,90 €

Vaihinger
NIEHOFFS

Bier der Brauerei Kühbach

HELLES	1 l	9,80 €
vom Fass	0,5 l	4,90 €
	0,3 l	4,20 €
SCHLOSSWEIZEN HELL	1 l	9,80 €
vom Fass	0,5 l	4,90 €
	0,3 l	4,20 €
SCHLOSSWEIZEN	0,5 l	4,90 €
dunkel <i>oder</i> leicht <i>oder</i> alkoholfrei (Flasche)		
KELLERBIER	1 l	9,80 €
vom Fass	0,5 l	4,90 €
	0,3 l	4,20 €
RADLER HELL	1 l	9,80 €
vom Fass	0,5 l	4,90 €
	0,3 l	4,20 €
RADLER	0,5 l	4,90 €
dunkel (Flasche)		
RUß	0,5 l	4,90 €
vom Fass		
COLA-WEIZEN	0,5 l	4,90 €
vom Fass		
JOSEFI DUNKEL	0,5 l	4,90 €
(Flasche)		
PREMIUM PILS	0,33 l	4,20 €
(Flasche)		
MAISACHER	0,5 l	4,90 €
alkoholfrei (Flasche)		
SAFTWEIZEN	0,5 l	5,80 €
z. B. Banane, Johannisbeere, Maracuja		
KIRSCHGOAß	0,5 l	6,50 €
dunkles Bier, Cola und Kirschlikör		



Weißwein

WEISSE BURGUNDER QBA-BERCHER	0,2 l	6,90 €
trocken, helles gelb mit grünen Reflexen, im Duft ein Hauch von Orange, Grapefruit und Blumen einer Sommerwiese	0,75 l	24,90 €
SILVANER JULIUS SPITAL	0,2 l	6,90 €
trocken, aus bestem Lesegut verschiedener Lagen gekeltert	0,75 l	24,90 €
RIESLING MAXIM GRÜNHAUS	0,2 l	6,90 €
trocken, feinherb, lebendiges Spiel von Frucht und Säure	0,75 l	24,90 €
CHARDONNAY DOC-TRAMIN, SÜDTIROL	0,2 l	7,50 €
trocken, perfekt für Vorspeisen, ideal in Kombination mit Fisch	0,75 l	27,90 €

Rotwein

MERLOT GRAND SUD PAYS D'OC	0,2 l	6,90 €
saftige, satte Frucht nach dunklen Pflaumen und Kirschen, Zwetschgenmus und schwarzen Brombeercompott, angenehme Würze und feine Wärme im Nachhall	0,75 l	24,90 €
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC.	0,2 l	7,50 €
Duft von Kirschen, Pflaumen und frischen Kräutern	0,75 l	27,90 €
TROLLINGER-GRAF NEIPPERG	0,2 l	6,90 €
trocken, mit würziger Fruchtnote und einem zarten Bukett	0,75 l	24,90 €
CABERNET SAUVIGNON TORRE ENMEDIO	0,2 l	6,90 €
aus den kalkhaltigen Hügelketten der Costa Blanc	0,75 l	24,90 €

PARUSSO ROSATO PARÜSS	0,2 l	7,50 €
herrlich frisch und süffig	0,75 l	27,90 €

Wein- schorle

WEISWEINSCHORLE / ROTWEINSCHORLE	0,2 l	4,90 €
	0,5 l	8,50 €

spirituosen

WILLIAMS-CHRIST BIRNENBRAND 40 %	2 cl	4,20 €
Fruchtbrand, bitter und fruchtig, mit frischer Birnennote		
WALD-HIMBEERGEIST 40 %	2 cl	4,20 €
Geist, bitter, mit Wacholderbeeren und Zitrusfrüchten		
OBSTWÄSSERLE 38 %	2 cl	4,20 €
Fruchtbrand, bitter und fruchtig, mit intensiven Obstnoten		
ALTE MARILLE 38 %	2 cl	4,50 €
Fruchtbrand, feinfruchtig, mit intensivem Marillenaroma, Honig und mildem Abgang		
JÄGERMEISTER 35 %	2 cl	4,20 €
Kräuterlikör, bittersüß, mit Kräutern und Gewürzen		
AMARO RAMAZOTTI 30 %	2 cl	4,20 €
Kräuterlikör, würzig, mit Rhabarber, Zimt und Orange		
CUERVO TEQUILA SILVER 38 %	2 cl	4,50 €
mild, mit Zitrus- und Pfeffernoten		
GRAPPA JULIA SUPERIORE 38 %	2 cl	4,20 €
Tresterbrand, kräftig und fruchtig, mit Traubendaroma		
9 MILE VODKA 37,5 %	2 cl	4,20 €
weich und rein		
MÜHLENSCHNAPS HASELNUSS 30 %	2 cl	4,20 €
Nusslikör, nussig und süßlich, mit Röstaromen		
AVERNA AMARO 29 %	2 cl	4,20 €
Kräuterlikör, würzig, mit Kräutern, Orangenschale und Lakritz		
FERNET BRANCA BITTER 35 %	2 cl	4,20 €
Bitterlikör, bitter, mit Kräutern, Minze und Gewürzen		
MASSARI SAMBUCA 40 %	2 cl	4,20 €
Anislikör, süß, intensiv nach Anis und Lakritz		
BARON OTARD VSOP COGNAC 40 %	4 cl	7,50 €
mild und holzig, mit Vanille und Trockenfrüchten		
SLYRS BAYRISCHER SINGLE MALT WHISKY 43 %	4 cl	9,50 €
malzig und vanillig, mit Honig und Eichenholz		

ZUSATZSTOFFE

- (1) Konservierungsstoff
- (2) Geschmackverstärker
- (3) Antioxidationsmittel
- (4) Farbstoff
- (5) Phosphat
- (6) Süßungsmittel
- (7) koffeinhaltig
- (8) chininhaltig
- (9) geschwärzt
- (10) Phenylalaninquelle

ALLERGENE

- A) glutenhaltiges Getreide
- (B) Krebstiere
- (C) Eier
- (D) Fisch
- (E) Erdnüsse
- (F) Soja
- (G) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- (H) Schalenfrüchte (Mandel ¹, Haselnuss ², Walnuss ³, Cashew ⁴, Pekannuss ⁵, Paranuss ⁶, Pista-
zie ⁷, Macadamia ^{8,9})
- (I) Sellerie
- (J) Senf
- (K) Sesamsamen
- (L) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- (M) Lupine
- (N) Weichtiere

Inkl. 7 % MwSt. Irrtümer, Drückfehler, Preisänderungen sind vorbehalten. (Stand März 2025)

Abbildungen erstellt mit einer KI-gestützten Grafiksoftware.