



Das gibt es bei uns am Nachmittag

von 14.00 bis 17.00 Uhr

Hausgemachte Kuchen, Törtchen & Süßes

Kuchen & Törtchen backen wir aus besten Grundzutaten ohne Fertigmischungen selber. Fragt nach der tagesaktuellen Auswahl.

Stück Kuchen oder Torte	4,50 € 5,00 €
Portion Sahne	1,20 €
Wiener Eiskaffee gerührt	7,50 €
Heumilchbuttriger Kaiserschmarrn, Mandeln, fruchtiges Dreierlei	16,50 €

Herzhaftes

Bergkäsesuppe mit Schnittlauch & Bauernbrotcrunch	11,00 €
Wurstsalat mit Leberkäs vom Mächlerhof Ibericoschwein, sauren Gurken, Zwiebeln, Bauernbrot	11,00 €
Knödel-Tris (Bergkäse, Spinat, Rote Bete), gebräunte Heumilchbutter, Waldsan-Bergkäse & Spitzkrautsalat	19,00 €
Ausgelöstes Backhendl mit bunten Blattsalaten	23,00 €

Küchenzeiten

Unsere Küche hat **Do-Sa** am **Nachmittag von 14.00 bis 17.00** für euch geöffnet.

Ab 18.00 Uhr fängt unsere **Abendkarte** an. Plätze abends auf Vorreservierung.



Unsere Abendkarte

Küchenzeiten: 18:00 – 20:30 Uhr

Davor, dazwischen oder einfach so

Suppen

Suppe vom Antipastigemüse, Knoblauch, Basilikum	9,00 €
Bergkäsesuppe mit Schnittlauch & Bauernbrotcrunch	11,00 €

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit Keimlingen & gerösteten Kernen	9,00 €
Geschmorte rote Bete, karamellisierter Walder Ziegenkäse, Pistazien	17,00 €
Gebratener Weinbergpfirsich, gebeizter Saibling, Gorgonzola, Thymian	18,00 €
Handgeschnittenes Tatar vom Galloway aus eigener Mutterkuhhaltung mit Wachtel-Spiegelei, schwarzer Nuss & geröstetem Bauernbrot	22,00 €

Überraschungsmenüs

Für alle Entscheidungs-Delegierer & Überraschungs-Liebhaber	3-Gänge 49,00 €
1 bzw. 2 Vorspeisen Hauptgang Dessert	
	4-Gänge 59,00 €



Unsere Abendkarte

Küchenzeiten: 18:00 – 20:30 Uhr

Hauptspeisen

Vegetarisch

Frische Pfifferlinge, Kräuter, Semmelknödel	24,00 €
Mezzelune gefüllt mit Feige & Walnuss auf roter Bete	23,00 €

Fisch

Saiblingfilet Müllerin, Zitronenbutter, Butterkartoffeln	32,00 €
--	---------

Fleisch

Tranche vom Kalbstafelspitz mit Thymian-Senf-Kruste, Sommergemüse, Quetschkartoffel & Thymian-Jus	32,00 €
Geschmortes vom Mächlerhof Weidelamm, Zweierlei vom Pfifferling, wilder Brokkoli	32,00 €
Filet vom Walder Durocschwein, Salbeibutter, Mangold, cremige Polenta	32,00 €

Fragen zu Inhaltsstoffen bzw. enthaltenen Allergenen beantworten wir gerne!



Desserts am Abend

Für den süßen bzw. perfekten Abschluss

Hausgemachtes Eis (fragt nach tagesaktuellen Sorten)eine große Kugel oder drei kleine gemischte Kugeln	3,80 € 8,50 €
Affogato (Espresso mit hausgemachtem Vanilleeis)	5,00 €
Schokoladenküchlein, Erdbeeren, hausgemachtes Vanilleeis	11,50 €
Crème Brûlée, Erdbeeren	11,50 €
Heumilchbuttriger Kaiserschmarrn, Mandeln, fruchtiges Dreierlei	16,50 €
Aged Gin Brennerei Stauffenberg (2 cl) In der Nase Zimt, Nelke, Koriander, am Gaumen vollmundig und cremig, Vanille und Röstaromen, frische Zitrusnote	7,00 €

Darf's ein anderer Absacker sein? Wir beraten gerne!



Alle Gerichte auf unserer Speisekarte werden für euch frisch zubereitet. Es kommen keine industriellen Fertigprodukte auf eure Teller! Nur ehrliches, echtes Essen also.

Auf der letzten Seite dieser Speisekarte könnt ihr nachlesen, wo unsere Grundprodukte wie Fleisch, Gemüse u.a. herkommen.

Fragen zu Inhaltsstoffen bzw. enthaltenen Allergenen beantworten wir gerne!



Unsere Lieferanten wissen wo's herkommt

Rindfleisch & Lammfleisch sowie Wurstwaren

überwiegend von unserer Bio-Landwirtschaft mit Mutterkuhherden Original Allgäuer Braunvieh & Galloways sowie Tiroler & Schweizer Bergschafen

Nudeln, Kuchen & Torten

aus hofeigener Produktion mit Gries & Mehl von der Tannenmühle aus Lengenwang

Schweinefleisch

von den Duroc-Schweinen vom Bruder Herbert vom Berghof Babel in Wald oder von unseren Hausschweinen

Wild

aus der Jagd von unserem Tölzer Cousin Rasso Babel oder von der Steinbacher Jagd (Auerberg)

Fisch

frisch auf Eis stets aus nachhaltiger Fischerei von der Deutsche See & vom Fischereiverein Steingaden

Saisonales Gemüse

wo möglich von der Tomatenbude von Henrieke Witter aus Bernbeuren (Achtung verkauft nur Setzlinge an Privatkunden), sonst ergänzend vom Fruchthaus Stöckl aus Marktoberdorf

Pilze

von der Wildnismanufaktur aus Aitrang

Keimlinge

aus Bio-Saatgut von den Allgäu Greens aus Bernbeuren

Heumilchprodukte

von Neffen Simon Babel von der Walder Käskuche

Eier

von unserem Freund Hubert aus Isny

Brot & Semmeln

von Christls Kuchentraum aus Halblech

Honig

von den Bienenvölkern vom Bruder Karlheinz Babel aus Pfronten

Belugalinsen & alte Getreidesorten

von Chiemgaukorn

Olivenöl

Direktbezug vom albanischen oder kretischen Olivenbauer, je nach Verfügbarkeit



Unsere Getränkelieferanten wissen wo's herkommt

Kaffee & Espresso

von der familiengeführten Kaffeerösterei DINZLER vom Irschenberg

Bier

von der Slow Brewing Brauerei Meckatzer & das Dunkle von der Familien-Brauerei Zötler

Limonaden

aus hauseigener Herstellung von Franz Zimmermann aus Roßhaupten sowie von Allgäuer Alpenwasser und der Brauerei Kössel

Wasser

weil es grandios ist: als stilles Wasser unser Auerberger Leitungswasser mit GRANDER aufbereitet, als Mineralwasser das Allgäuer Alpenwasser

Kräutersirupe

aus hofeigener Herstellung für unsere hausgemachten Kräuterspritz

Weine & Spirituosen

von Julia ausgesuchte Kellereien, Weingüter & Destillieren

Tees

von der Chiemgauer Manufaktur Bioteaque

Besondere alkoholfreie Getränke

u.a. von der Manufaktur Geiger von der Schwäbischen Alb

