

**Das gibt es bei uns am Nachmittag**  
**von 14.00 bis 17.00 Uhr**

*Hausgemachte Kuchen, Törtchen & Süßes*

Kuchen & Torten 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 €          |

|                                                          |         |
|----------------------------------------------------------|---------|
| Kaiserschmarrn mit Mandeln (ohne Rosinen) dazu Dreierlei | 16,50 € |
|----------------------------------------------------------|---------|

*Herzhaftes*

|                                             |         |
|---------------------------------------------|---------|
| Bergkäsesuppe mit Schnittlauch & Brotcrunch | 11,00 € |
|---------------------------------------------|---------|

|                                                                  |         |
|------------------------------------------------------------------|---------|
| Stephans Speckbrot - mit hausgeräuchertem Speck von Durocschwein | 18,00 € |
|------------------------------------------------------------------|---------|

|                                                                                          |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Knödel-Tris (Bergkäse, Spinat, Rote Bete) mit brauner Butter, Waldesan & Spitzkrautsalat | 19,00 € |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

|                                                          |         |
|----------------------------------------------------------|---------|
| Wiener Backhendl ausgelöst mit winterlichen Blattsalaten | 23,00 € |
|----------------------------------------------------------|---------|

Fragen zu Inhaltsstoffen bzw. enthaltenen Allergenen beantworten wir gerne!





## *Speisekarte*

**Unsere Abendkarte gilt**  
**von 18.00 bis 20.30 Uhr (Bestellung).**

*Davor, dazwischen oder einfach so*

### **Suppen**

|                                               |         |
|-----------------------------------------------|---------|
| Bergkäsesuppe mit Schnittlauch & Brotcroutons | 11,00 € |
| Maronencremesuppe mit geschmortem Blaukraut   | 12,00 € |

### **Vorspeisen**

|                                                                          |         |
|--------------------------------------------------------------------------|---------|
| Bunter Wintersalat mit Blattsalaten, Wildkräutern & geröst. Kernen       | 9,00 €  |
| Gebratener Pulpo mit Linsencreme & Petersilie                            | 19,00 € |
| Tatar vom Galloway (handgeschn.) mit Wachtel-Spiegelei & geröstetes Brot | 20,00 € |

### *Überraschungsmenüs*

|                                                                        |                        |
|------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| <b>Für alle Entscheidungs-Delegierer &amp; Überraschungs-Liebhaber</b> | <b>3-Gänge 49,00 €</b> |
| <b>1 bzw. 2 Vorspeisen   Hauptgang   Dessert</b>                       | <b>4-Gänge 59,00 €</b> |



*Speisekarte*

**Unsere Abendkarte gilt**  
**von 18.00 bis 20.30 Uhr (Bestellung).**

*Hauptspeisen*

**Vegetarisch**

Knödel-Tris (Bergkäse, Spinat, Rote Bete) mit brauner Butter, Waldesau & Spitzkrautsalat 19,00 €

Caramelle gefüllt mit Ziegenblauschimmelkäse auf geschmorter roter Zwiebel 24,00 €

**Fisch**

Saiblingsfilet an Belugalinsen & Süßkartoffelpüree 32,00 €

Skrei mit geschmorter roter Bete, Kartoffel-Stampf & Mandel-Butter 36,00 €

**Fleisch**

Salimbocca vom Durocschwein mit Polenta & gebratenem Wirsing 28,00 €

Rücken vom Weideochsen "Strindberg" (Zwiebel-Senf-Kruste) mit geschmorter roter Bete & Kartoffel-Sellerie-Stampf 34,00 €

Filet vom Weideochsen mit grünem Pfeffer-Kapern-Soße dazu geschmorte rote Bete & Kartoffel-Sellerie-Stampf 42,00 €



## *Dessertkarte*

**Unsere Abendkarte gilt**  
**von 18.00 bis 20.30 Uhr (Bestellung).**

*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 Kugel hausgemachtem Vanilleeis)   | 5,00 €          |
| Frisch aufgeschlagene Zabbaione (enthält Alkohol)        | 9,50 €          |
| Zweierlei von der Schokolade mit Himbeere                | 14,00 €         |
| Kaiserschmarrn mit Mandeln (ohne Rosinen) dazu Dreierlei | 16,50 €         |

**Darf's noch ein 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

### **Wild**

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

### **Putenfleisch**

von Familie Berchtold aus Hohenpeißenberg

### **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**

von der Manufaktur Geiger von der Schwäbischen Alb

