



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 €

Kalt & herzhaft

Wurstsalat aus Leberkäs vom eigenen Rind mit Zwiebeln & Gurken	14,00 €
Mächlerhof "Ebbs-von-allem" Brotzeit	19,00 €
Büffel-Burrata auf Blattsalaten & Wildkräutern	16,00 €

Was Warmes

Bergkäsesuppe mit Schnittlauch & Brotcrunch	11,00 €
Kaiserschmarrn mit Mandeln & Dreierlei (ohne Rosinen)	16,50 €

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 €

Kürbiscremesuppe mit luftgetrocknetem Rinderschinken 11,00 €

Vorspeisen

Bunter Sommersalat mit Blattsalaten, Wildkräutern & Beeren 9,00 €

Büffel-Burrata auf Melonen-Tomaten-Salat & geeister Gazpacho 16,00 €

Kaffee gebeizter Lachs mit Buchweizencrêpe, Ricotta & Aprikose 18,00 €

Tatar vom Galloway (handgeschn.) mit Wachtel-Spiegelei & geröstetes Brot 20,00 €

Überraschungsmenüs

Für alle Entscheidungs-Delegierer & Überraschungs-Liebhaber 3-Gänge 48,00 €
1 bzw. 2 Vorspeisen | Hauptgang | Dessert

4-Gänge 58,00 €



Speisekarte

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

Hauptspeisen

Vegetarisch

Fazoletti gefüllt mit Gorgonzola & Birne dazu Haselnuss & Salbei	23,00 €
Spinat-Knödel mit frischen, sautierten Pfifferlingen	24,00 €

Fisch

Saiblingfilet mit Speck, gebratener Artischocke & Pertersilienkartoffeln	32,00 €
--	---------

Fleisch

Zweierlei vom Galloway (Ravioli & Geschmortes) mit grüner Erbse	24,00 €
Galloway-Schmorbraten mit Sommergemüse & Kartoffel-Sellerie-Stampf	28,00 €
Lammhüfte mit gebratener Artischocke & cremiger Polenta	32,00 €
Rinderfilet mit Pfeffer-Cognac-Soße dazu Pfifferlinge & Bhratkartoffeln	39,00 €

Fragen zu Inhaltsstoffen bzw. enthaltenen Allergenen beantworten wir gerne!



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 €
Salzkaramell Panna Cotta mit Aprikose & Pistazie	9,50 €
Crème Brûlée	9,50 €
Zweierlei von der Schokolade	12,50 €
Kaiserschmarrn mit Mandeln & Dreierlei (ohne Rosinen)	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 Olivenbauer



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

