

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. Frägt nach der tagesaktuellen Auswahl.

Stück Kuchen oder Torte	4,50 € 5,00 €
Portion Sahne	1,20 €
Wiener Eiskaffee gerührt	7,50 €
Erdbeer Eisbecher (frische Erdbeeren, Vanilleeis, Sahne)	9,00 €

Kalt & herzhaft

Wurstsalat aus Leberkäs vom eigenen Rind mit Zwiebeln & Gurken	14,00 €
Mächlerhof "Ebbs-von-allem" Brotzeit	19,00 €
Spargelsalat mit Frühlingszwiebeln & Erdbeeren	16,00 €

Was Warmes

Bergkäsesuppe mit Schnittlauch & Brotcrunch	11,00 €
Knödel-Tris (Bergkäse, Spinat, Rote Bete) mit brauner Butter, Waldesau & Spitzkrautsalat	19,00 €
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 €
Spargelcremesuppe	9,00 €
.....mit gebeiztem Lachs	11,00 €

Vorspeisen

Bunter Frühlingssalat mit Blattsalaten, Wildkräutern, Himbeeressig	9,00 €
Spargelsalat mit Frühlingszwiebeln & Erdbeeren	16,00 €
Rindfleischsalat thailändische Art vom Filet mit Staudensellerie, Paprika, Röstzwiebeln & frischem Koriander	18,00 €
Handgeschnittenes Tatar vom Galloway mit Wachtel-Spiegelei & geröstetem 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

Knödel-Tris (Bergk., Spin., R. Bete) mit Butter, Waldesau & Spitzkrautsalat	19,00 €
Risotto mit Pesto vom Spinat, Buchenpilzen & gerösteten Mandeln	19,00 €
Ravioli gefüllt mit cremigem Ricotta an Spargelragout & Gartenkräutern	22,00 €
Stangenspargel mit neuen Kartoffeln & <u>Soße nach Wahl</u> zerlassene Butter hausgemachte Hollandaise Bozner Soße (Ei, Senf, Schnittlauch)	24,00 €

Fisch

Seeteufel-Medaillons auf Tomaten-Knoblauch-Oliven-Sugho & Polenta	32,00 €
Saiblingsfilet mit Stangenspargel & neuen Kartoffeln & <u>Soße nach Wahl</u> zerlassene Butter hausgemachte Hollandaise Bozner Soße (Ei, Senf, Schnittlauch)	34,00 €

Fleisch

Zweierlei vom Weideochsen (Ravioli & Geschmortes) mit grüner Erbse	24,00 €
Schmorbraten vom Weideochsen mit Frühlingsgemüse & Kartoffel-Sellerie-Stampf	28,00 €
Lammhüfte rosa gebraten mit Frühlingsgemüse & cremiger Polenta	32,00 €
Rinderhüftsteak mit Stangenspargel & neuen Kartoffeln & <u>Soße nach Wahl</u> zerlassene Butter hausgemachte Hollandaise Bozner Soße (Ei, Senf, Schnittlauch)	40,00 €



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 €

Frische Erdbeeren mit hausgemachtem Vanilleeis, Kernöl & karamellisiertem grünem Pfeffer

9,00 €

Crème Brûlée

9,50 €

Zweierlei von der Schokolade mit Rhabarber & Erdbeer

12,50 €

Kaiserschmarrn mit Mandeln & 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

Putenfleisch

von Familie Berchtold aus Hohenpeißenberg

Saisonales Gemüse

wo möglich von der Tomatenbude von Henrieke Witter aus Bernbeuren, 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

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

