

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 €
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, Waldesan & 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 €
Büffel-Burrata mit geschmorten Datteltomaten, Sardelle & Rucola	15,00 €
Spargelsalat mit Frühlingzwiebeln & Erdbeeren	16,00 €
Gebratene Süßwasser Garnelen thailändische Art mit Staudensellerie, Paprika, roten Zwiebeln & frischem Koriander	18,00 €
Tatar vom Galloway (handgeschn.) mit Wachtel-Spiegelei & geröst. 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 € |
| Hausgemachte Frischei-Spaghetti mit Rucolapesto, getrockneten Tomaten & Ricotta | 19,00 € |
| Ravioli gefüllt mit Burrata 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

- | | |
|---|---------|
| Loin vom Skrei auf Tomaten-Knoblauch-Oliven-Sugo & 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 € |
| Boeuf Stroganoff mit Essiggurke, Zwiebel & Bratkartoffeln | 29,00 € |



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 €
Biskuit im Glas mit Bayrisch Creme & frischen Erdbeeren	9,50 €
Crème Brûlée	9,50 €
Zweierlei von der Schokolade mit Rhabarber	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!





Mächlerhof
genusszeit | ruhezeit | reifezeit

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 Henrieka 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 Getränkeliieferanten 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

