



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 €

Kalt & herzhaft

Wurstsalat aus Leberkäs vom eigenen Rind mit Zwiebeln & Gurken	14,00 €
Stephans Speckbrot - mit hausgeräuchertem Speck von Durocschwein	18,00 €

Was Warmes

Bergkäsesuppe mit Schnittlauch & Brotcrunch	11,00 €
Knödel-Tris (Bergkäse, Spinat, Rote Bete) mit brauner Butter, Waldesau & Spitzkrautsalat	19,00 €
Kaiserschmarrn mit Mandeln (ohne Rosinen) dazu Dreierlei	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

Sellerie-Apfel-Cremesuppe	10,00 €
Ochsenchwanzsuppe mit Kaspressknödel	10,00 €
Süßkartoffelsuppe mit Speckchip vom Durocschwein	10,00 €

Vorspeisen

Bunter Wintersalat mit Blattsalaten, Wildkräutern & geröst. Kernen	9,00 €
Trauben-Focaccia mit Ziegenkäse	17,00 €
Tatar vom Galloway (handgeschn.) mit Wachtel-Spiegelei & geröstetes Brot	20,00 €
Kohlrabi-Carpaccio mit Ceviche vom Lachs & Granatapfel	20,00 €

Überraschungsmenüs

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



Speisekarte

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

Hauptspeisen

Vegetarisch

Risotto mit Kichererbsen, Buchenpilzen & Kräuterseitlingen	21,00 €
Ravioli gefüllt mit Ziegenkäse auf geschmorten roten Zwiebeln	23,00 €
Ravioli gefüllt mit Ricotta & Zitrone mit Spinatcreme, gebratenem Radicchio & Walnuss	23,00 €

Fisch

Saiblingfilet an großen Ravioli gefüllt mit Ricotta & Kapernbutter	32,00 €
Seeteufel an Zitronenbutter dazu Polenta & geschmorte rote Bete	36,00 €

Fragen zu Inhaltsstoffen bzw. enthaltenen Allergenen beantworten wir gerne!



Speisekarte

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

Hauptspeisen

Fleisch

Zweierlei vom Weideochsen (Ravioli & Geschmortes) mit grüner Erbse	24,00 €
Galloway-Schmorbraten mit Rahmwirsing & Maroni	28,00 €
Rücken vom Galloway mit geschmorter roter Bete & Kartoffel-Petersilien-Püree	34,00 €
1/4 Bauernente mit Apfel-Blaukraut & Serviettenknödel	29,00 €
1/2 Bauernente mit Apfel-Blaukraut & Serviettenknödel	34,00 €
Geschmortes vom Weidelamm mit Ofenkürbis & Polenta	34,00 €
Hirschrücken mit Süßkartoffel & Blaukraut	36,00 €

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 €
Kaffee Panna Cotta mit Maroni & Eierlikörespuma	9,50 €
Crème Brûlée mit weißer Schokolade & Mascarpone	12,00 €
Schokolade mit Bratapfel & Mandeln	14,00 €

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

