

**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) | 9,50 €          |

*Kalt & herzhaft*

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

|   |         |
|---|---------|
| Zwiebelsuppe                                  | 9,50 €  |
| Bergkäsesuppe mit Schnittlauch & Brotcroutons | 11,00 € |

**Vorspeisen**

|  |         |
|--|---------|
| Bunter Sommersalat mit Blattsalaten, Wildkräutern & Beeren               | 9,00 €  |
| Büffel-Burrata mit Sardelle, geschmorte Datteltomate & Rucola            | 15,00 € |
| Geschmorte rote Bete mit Ziegenkäse & Pistazien                          | 17,00 € |
| Kaffee gebeizter Lachs auf Pfirsich & Basilikum                          | 18,00 € |
| Tatar vom Galloway (handgeschn.) mit Wachtel-Spiegelei & geröstetes Brot | 20,00 € |

*Überraschungsmenüs*

|  |                        |
|--|------------------------|
| <b>Für alle Entscheidungs-Delegierer &amp; Überraschungs-Liebhaber</b> | <b>3-Gänge 48,00 €</b> |
| <b>1 bzw. 2 Vorspeisen   Hauptgang   Dessert</b>                       | <b>4-Gänge 58,00 €</b> |





*Mächlerhof*  
genusszeit | ruhezeit | reifezeit

## *Speisekarte*

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

### *Hauptspeisen*

#### **Vegetarisch**

|   |         |
|---|---------|
| Ravioli gefüllt mit Ricotta auf Mangold & Haselnüssen             | 23,00 € |
| Caramelle gefüllt mit Ziegen-Blauschimmelkäse & geschmor. Zwiebel | 24,00 € |
| Spinatknödel mit frischen, sautierten Pfifferlingen               | 24,00 € |

#### **Fisch**

|   |         |
|---|---------|
| Saiblingsfilet mit Mangold & Butterkartoffeln         | 28,00 € |
| Seeteufel auf Tomaten-Knoblauch-Oliven-Sugo & Polenta | 36,00 € |

#### **Fleisch**

|  |         |
|--|---------|
| Dry-Age Hack vom Weideochsen mit gebratenen Pfifferlingen & Bratkartoffeln                 | 24,00 € |
| Ochsenschmorbraten mit Sommergemüse & Kartoffel-Sellerie-Stampf                            | 28,00 € |
| Boeuf Stroganoff mit Essiggurke, Zwiebel & Bratkartoffeln                                  | 29,00 € |
| Strindberg - Hüftsteak vom Galloway mit Senf-Zwiebel-Kruste, Sommergemüse & Bratkartoffeln | 34,00 € |
| Schweinerücken vom Duroc mit Pfifferlingen, gelben Stangenbohnen & Bratkartoffeln          | 34,00 € |





Mächlerhof  
genusszeit | ruhezeit | reifezeit

## *Dessertkarte*

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

*Für den süßen bzw. perfekten Abschluss*

|   |                 |
|---|-----------------|
| Hausgemachtes Eis (fragt nach tagesaktuellen Sorten)<br>.....eine große Kugel oder drei kleine gemischte Kugeln | 3,80 €   8,50 € |
| Affogato (Espresso mit Kugel hausgemachtem Vanilleeis)  | 5,00 €          |
| Clafoutis mit frischen Kirschen   | 9,50 €          |
| Crème Brûlée  | 9,50 €          |
| Zweierlei von der Schokolade mit Erdbeeren  | 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 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 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

