

**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 €

*Kalt & herzhaft*

Bunter Herbstsalat mit Blattsalaten, Wildkräutern & gerösteten Kernen	9,00 €
Wurstsalat aus Leberkäs vom eigenen Rind mit Zwiebeln & Gurken	14,00 €
Mächlerhof "Ebbs-von-allem" Brotzeit	19,00 €

*Was Warmes*

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

## *Speisekarte*

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

*Davor, dazwischen oder einfach so*

### **Suppen**

Bergkäsesuppe mit Schnittlauch & Brotcroutons	11,00 €
Weinbergpfirsichsuppe mit gebratener Süßwassergarnele	12,00 €

### **Vorspeisen**

Bunter Herbstsalat mit Blattsalaten, Wildkräutern & gerösteten Kernen	9,00 €
Ziegenkäse auf Ofen-Tomate & Auberginencreme	16,00 €
Hausgebeizter Lachs mit Aprikose, Ricotta, Pfifferlingen & Buchweizencrêpe	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>
1 bzw. 2 Vorspeisen   Hauptgang   Dessert	
	<b>4-Gänge 58,00 €</b>



## *Speisekarte*

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

### *Hauptspeisen*

#### **Vegetarisch**

Mafalde (hausgemachte Pasta) mit Kürbis, Maroni & Ricotta	23,00 €
Spinat-Knödel mit frischen, sautierten Pfifferlingen	24,00 €
Risotto mit Kräuterseitlingen & Buchenpilzen	24,00 €

#### **Fisch**

Seeteufel mit Speck dazu Mangold mit Rosinen & Mandeln und Butterkartoffeln	36,00 €
Kabeljau mit Polenta, Spitzkraut & Salzzitrone	36,00 €

#### **Fleisch**

Zweierlei vom Galloway (Ravioli & Geschmortes) mit grüner Erbse	24,00 €
Rücken vom Durocschwein mit Schmorpfäulen & Bratkartoffeln	26,00 €
Galloway-Schmorbraten mit Herbstgemüse & Kartoffel-Sellerie-Stampf	28,00 €
Rehrücken mit Grünkohl, Süßkartoffel & Blaubeeren	34,00 €
Rinderfilet mit Pfeffer-Cognac-Soße dazu Pfifferlinge & Bratkartoffeln	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!**





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 oder von der Steinbacher Jagd (Auerberg)

### **Putenfleisch**

von Familie Berchtold aus Hohenpeißenberg

### **Saisonales Gemüse**

wo möglich von der Tomatenbude von Henrieka 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 Getränkeliieferanten* 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

