



**Das gibt es bei uns am Nachmittag**  
von 14.00 bis 17.00 Uhr

*Hausgemachte Kuchen, Torten & 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 €
Kaiserschmarrn mit Mandeln (ohne Rosinen) dazu Dreierlei	16,50 €

*Herhaftes*

Bergkäsesuppe mit Schnittlauch & Brotcrunch	11,00 €
Stephans Speckbrot - mit hausgeräuchertem Speck von Durocschwein	18,00 €
Knödel-Tris (Bergkäse, Spinat, Rote Bete) mit brauner Butter, Waldesan & Spitzkrautsalat	19,00 €
Wiener Backhendl ausgelöst mit winterlichen Blattsalaten	23,00 €

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**

Süßkartoffelsuppe	10,00 €
Bergkäsesuppe mit Schnittlauch & Brotcroutons	11,00 €

### **Vorspeisen**

Bunter Wintersalat mit Blattsalaten, Wildkräutern & geröst. Kernen	9,00 €
Gebratene Artischocke mit Piemonteser Weichkäse aus Ziegen-Kuh- & Schafmilch	17,00 €
Tatar vom Galloway (handgeschn.) mit Wachtel-Spiegelei & geröstetes Brot	20,00 €
Kohlrabi-Carpaccio mit hausgebeiztem Lachs & Granatapfel	20,00 €

### *Überraschungsmenüs*

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



## Speisekarte

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

### Hauptspeisen

#### Vegetarisch

Knödel-Tris (Bergkäse, Spinat, Rote Bete) mit brauner Butter, Waldesan & Spitzkrautsalat	19,00 €
Schlutzkrapfen mit zerlassener Butter & Waldesan	24,00 €
Ravioli gefüllt mit Gorgonzola auf Spinatcreme	24,00 €

#### Fisch

Skrei mit geschmorter roter Bete, Kartoffel-Stampf & Mandel-Butter	36,00 €
--	---------

#### Fleisch

Schmorbraten vom Weideochsen mit Kartoffel-Sellerie-Stampf & Wintergemüse	28,00 €
Rücken vom Weideochsen "Strindberg" (Zwiebel-Senf-Kruste) mit geschmorter roter Bete & Kartoffel-Petersilien-Stampf	34,00 €
Rücken vom Hirsch aus der Steinbacher Jagd mit Maroni, wildem Brokkoli & salzigem Kaiser	36,00 €
Filet vom Weideochsen mit grünem Pfeffer-Kapern-Soße dazu geschmorte rote Bete & Kartoffel-Petersilien-Stampf	42,00 €





## 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 €
Crème Brûlée	9,50 €
Zweierlei von der Schokolade mit Bratapfel & Mandeln	14,00 €
Kaiserschmarrn mit Mandeln (ohne Rosinen) dazu 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 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**

vom 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 Getränkeliferanten 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 & Destillerien

### **Tees**

von der Chiemgauer Manufaktur Bioteaque

### **Besondere alkoholfreie Getränke**

von der Manufaktur Geiger von der Schwäbischen Alb

