

**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 €
Heumilchbuttriger Kaiserschmarrn, Mandeln, fruchtiges Dreierlei	16,50 €

*Herzhaftes*

Saurer Käs mit Zwiebel, Essig, Öl & Bauernbrot	11,00 €
Bergkäsesuppe mit Schnittlauch & Bauernbrotcrunch	11,00 €
Knödel-Tris (Bergkäse, Spinat, Rote Bete), gebräunte Heumilchbutter, Waldesan-Bergkäse & Spitzkrautsalat	19,00 €
Ausgelöstes Backhendl mit bunten Blattsalaten	23,00 €

*Küchenzeiten*

Unsere Küche hat **Do-Sa** am **Nachmittag von 14.00 bis 17.00** für euch geöffnet.  
**Ab 18.00 Uhr** fängt unsere **Abendkarte** an. Plätze abends auf Vorreservierung.

## Unsere Abendkarte

Küchenzeiten: 18:00 – 20:30 Uhr

*Davor, dazwischen oder einfach so*

### Suppen

Süßkartoffelsuppe mit gerösteten Mandeln	9,00 €
Spargelcremesuppe	9,00 €
.....mit gebeiztem Lachs	12,00 €

### Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit Keimlingen & gerösteten Kernen	9,00 €
Ceviche vom Saibling & Kabeljau, weiße Bohne, Staudensellerie, Limette	18,00 €
Handgeschnittenes Tatar vom Galloway aus eigener Mutterkuhhaltung mit Wachtel-Spiegelei, schwarzer Nuss & geröstetem Bauerbrot	20,00 €

### *Überraschungsmenüs*

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



## Unsere Abendkarte

Küchenzeiten: 18:00 – 20:30 Uhr

### Hauptspeisen

#### Vegetarisch

Schlutzkrapfen, Schnittlauch, nussige Heumilchbutter, Waldesau	23,00 €
Steinpilz-Ravioli, Lauch, Mascarpone	24,00 €
Weißer Stangenspargel mit jungen Butterkartoffeln & frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise	24,00 €

#### Fisch

Filet vom Saibling auf der Haut gebraten, karamellisierter Wirsing, Quetschkartoffeln & Mandelbutter	32,00 €
--	---------

#### Fleisch

Geschmortes vom Weideochsen - Agnolotti & Schmorbratenfetzen - reduzierte Jus, nussige Heumilchbutter, grüne Erbse	24,00 €
Hüfte vom Weidelamm aus eigener Muttertierhaltung, cremige Polenta, wilder Brokkoli & Thymian-Jus	32,00 €
“Strindberg” - Rücken vom Weideochsen aus eigener Mutterkuhhaltung mit Zwiebel-Senf-Kruste, grüner & weißer Spargel, Kartoffelstampf & kräftige Kapern-Pfeffer-Jus	34,00 €



## Desserts am Abend

*Für den süßen bzw. perfekten Abschluss*

Hausgemachtes Eis (fragt nach tagesaktuellen Sorten) .....eine große Kugel oder drei gemischte Kugeln	3,80 €   8,50 €
Affogato (Espresso mit hausgemachtem Vanilleeis)	5,00 €
Crème Brûlée	9,00 €
Rhabarber Crumble, hausgemachten Vanilleeis	11,00 €
Heumilchbuttriger Kaiserschmarrn, Mandeln, fruchtiges 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!





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 oder kretischen Olivenbauer, je nach Verfügbarkeit



## *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

