

Speisekarte

“Für unsere Fleischbrühe verwenden wir Fleisch und Knochen von den Rindern unseres Bauernhofes in Aigis”

Suppen

- Flädlesuppe 5,50
Brättnödelsuppe ⁽⁴⁾ 6
Käserahmsuppe mit Brotkracherl 7

Vorweg

So mag sogar der Chef die Ziege

Gratinierter Ziegencamembert mit Honig und Walnüssen 9,50

Akamser 3erlei

Lassen Sie sich von unserer Küche überraschen 11

Beilagen Salat bunt gemischte Salate der Saison 5,50

Was knackiges

Putensalat

bunt gemischte Salatplatte mit gebratenen Streifen von der Putenbrust, dazu Bergkäse aus Diepolz 17

Landhaus Salat

bunte Blattsalate mit gegrilltem Gemüse an feinem Balsamico Dressing

- mit dünn geschnittenem Landler Schinken aus Peißenberg 16
- mit Bergkäsestreifen aus der Käserei Diepolz 16

Luhi-Bowl

Marinierter Jasminreis, gebratene Kichererbsen, Cranberrys, Karottensalat, Couscous Salat, grüner Salat, Gurken/Tomatenwürfel dazu Joghurtsauce 16

- zusätzlich Falafel ^(vegetarisch) 18
- zusätzlich gebratene Rinderstreifen 20

„Wir legen sehr viel Wert auf nachhaltig produzierte Waren und möchten ein Stück dazu beitragen, dass das Bewusstsein für Mensch, Tier und Umwelt wieder in den Vordergrund gerückt wird“



Wenn's mal ohne Fleisch sein soll

Allgäuer Kässpätzlen

mit Bergkäse und Emmentaler aus der Bergkäserei Diepolz
und Röstzwiebeln, dazu reichen wir grüne Blattsalate 15,50

Hofnudeln (Vegan)

Penne in einer feinen Kräutersoße, Saisonales Gemüse,
Pilze und bunt gemischter Salat 15,50

Selbst gemachte Kartoffel- Cous Cous Taler, (Vegan)

mit einer Saisonalen Gemüse Creme
und gemischter Salat 16

Jeden Donnerstag ab 17.30 Uhr,

„Kässpätzlen Abend“

**„Schauen Sie unseren Köchen dabei zu, wie Allgäuer Kässpätzlen
gemacht werden“**

Besonders beliebt

Zwiebelrostbraten

Steak aus der Rinderlende (200g) mit Röstzwiebeln
mit einer g'schmackigen Sauce, dazu Kässpätzlen 28,50

Ofenfrischer Krustenbraten

aus der Schweineschulter an einer g'schmackigen Sauce
mit Semmelknödel serviert dazu hausgemachtes Blaukraut ⁽⁸⁾ 17

Schnitzel „Wiener Art“

Schweineschnitzel paniert, dazu reichen wir Pommes frites
und bunt gemischten Salat 17,50

Akamser Töpfle

Rind- und Schweinefiletmedaillons serviert an feiner
Schwammerlsoße mit hausgemachten Kässpätzlen ⁽⁸⁾ 23



Für Beilagen Änderungen, erlauben wir uns Ihnen 1€ zu berechnen

Was guats aus der Heimat

Pfeffersteak

Rumpsteak (300g) vom Grill an Pfefferrahmsoße,
dazu servieren wir Kroketten ⁽⁸⁾ 33

Rindergeschnetzeltes

Rindergeschnetzeltes in pikanter Pfefferrahmsoße, dazu
reichen wir feine Bandnudeln ⁽⁸⁾ 19

Schnitzel „Hausfrauen Art“

Schweineschnitzel paniert mit hausgemachtem Kartoffelsalat 15

Allgäuer Käseschnetzeltes

Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Champignons und
Diepolzer Käse, dazu servieren wir Kartoffelrösti ⁽⁸⁾ 19

Älpler Steak

Mariniertes Schweinehalssteak vom Grill mit Bratensauce
und Röstzwiebeln, dazu reichen wir Kartoffel-Wedges 16,50

Putensteak

in der Eihülle gebraten, auf lauwarmen Couscous - Salat
dazu Sauce und Balsamico 17

Frisches Saiblings Filet, aus der „Fischzucht Ripfel Ottobeuren“

an Drilling-Kartoffeln, Saisonales Gemüse, Zitronenbutter ⁽⁸⁾ 27

„Die Fischzucht Ottobeuren setzt auf die Kraft der Natur“

„Frisches Quellwasser in einem speziell auf den Saibling abgestimmten Lebensraum, durch eine geringe Besatzdichte. Das ist das Rezept für einen feinen, reichhaltigen Fisch“

Für Beilagen Änderungen, erlauben wir uns Ihnen 1€ zu berechnen



Unsere Wochenendhighlights

Jeden Samstag:

Ofenfrische Schweinshaxe

an a g'schmackigen Sauce mit Semmelknödel ⁽⁸⁾ 16

Jeden Sonntag:

Ofenfrische Bauernente

an feiner Sauce mit Kartoffelknödel
und hausgemachten Blaukraut

½ Ente 21,50

¼ Ente 17,50

*Solange der Vorrat reicht.
Gerne könne Sie Ihre Haxe
oder Ente auch vorab
reservieren!*

Wildfleisch aus Allgäuer Wäldern

***Unsere Wildspezialitäten beziehen wir zum größten Teil
von verschiedenen Jägern aus der Region,
dazu zählt auch der Chef persönlich***

D'scharfe Hirsch

Hirschrücken im geschroteten, bunten Pfefferrand gebraten,
serviert auf feiner Rahmsoße mit Schupfnudeln
und Preiselbeeren ⁽⁸⁾ 33

Wildschweinbraten

Braten vom Wildschwein an Schwammerlsauce mit
hausgemachten Semmelknödel und Preiselbeeren ⁽⁸⁾ 21

Hirschschnitzel

Schnitzel vom Hirsch in der Wild-Kräuterpanade
auf Soßenspiegel, hausgemachte Pommes Macaire
und Preiselbeeren 23

**Sollten Wildgerichte aus sein, bitten wir um Ihr Verständnis,
da wir nur Wild (Hirsch und Rehfleisch) aus der Allgäuer Region anbieten.**

Für Beilagen Änderungen, erlauben wir uns Ihnen 1€ zu berechnen



Brotzeit

Angebräunter Leberkäs

mit Spiegelei und Bratensauce
dazu hausgemachten Kartoffelsalat (7,11,12) 12,50

Allgäuer Wurstsalat

aus Leberkäs geschnitten
mit hausgebackenem Brot (2,4,7) 10

Schweizer Wurstsalat

aus Leberkäs geschnitten mit Käse,
mit hausgebackenem Brot (2,4,7) 11

Saurer Käse

Limburger eingelegt in Essig und Öl,
garniert mit Zwiebeln, dazu hausgebackenes Brot 10,50

Jägerschmaus

gemischte Brotzeitplatte mit verschiedenen
Wurst- und Käsesorten aus der lokalen Region dazu
hausgebackenes Brot (2,4,7) 16

**„Unser Brot backen wir mehrmals wöchentlich selbst, bei uns im Haus, für Sie
Es ist ein Mischbrot und besteht aus
Weizen -, Roggen-, und Dinkelvollkornmehl.
Gerne bieten wir Ihnen das Brot auch in unserem Laden zum Verkauf an“**

Für Beilagen Änderungen, erlauben wir uns Ihnen 1€ zu berechnen

Wichtiges:

Alle Preise in Euro €

**Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal**

Deklaration:

- 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß
- 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle

