Speisekarte

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

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle 6,50
Rinderkraftbrühe mit Brätknödel (4) 7,50
Käserahmsuppe mit Brotkracherl 8,50

Vorweg

So mag sogar der Chef die Ziege
Gratinierter Ziegencamembert mit Honig und Walnüssen 11

Rindercarpaccio
Carpaccio vom Rind mit Parmesanspänen, Zitrusöl und Baguette 13

Akamser 3erlei
Lassen Sie sich von unserer Küche überraschen 12

Beilagen Salat bunt gemischte Salate der Saison 6

Was Knackiges

Putensalat
bunt gemischte Salatplatte mit gebratenen Streifen von der Putenbrust, dazu Bergkäse aus Diepolz 18

Landhaus Salat
bunte Blattsalate mit gegrilltem Gemüse an feinem Balsamico Dressing

- mit dünn geschnittenem Landler Schinken aus Peißenberg 17
- mit Bergkäsestreifen aus der Käserei Diepolz 17

Luhi-Bowl
Quinoa Salat, Bohnensalat, Cranberrys, Karottensalat, Couscous Salat, grüner Salat dazu Joghurtsauce 16

- zusätzlich mit Falafel (vegetarisch) 18
- zusätzlich mit gebratenen Putenstreifen 18
- zusätzlich mit gebratenen Rinderstreifen 21

„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 Kässpatzen
mit Bergkäse und Emmentaler aus der Bergkäserei Diepolz
und Röstzwiebeln, dazu reichen wir grüne Blattsalate 16,50

Hofnudeln (Vegan)
Hausgemachte Nudeln mit Pesto dazu ein saisonales Gemüseragout,
garniert mit Gemüsestroh und bunt gemischter Salat 16

Selbst gemachte Kartoffel - Couscous Taler (Vegan)
mit einer Erbsen-Spinat Creme dazu bunt gemischter Salat 17

Jeden Donnerstag ab 17.30 Uhr,

„Kässpatzen Abend"

„Schauen Sie unseren Köchen dabei zu, wie Allgäuer Kässpatzen gemacht werden"

Genießen Sie Spezialitäten von unserer Kässpatzenkarte und ebenfalls von der normalen Speisekarte

Besonders beliebt

Zwiebelrostbraten
Steak aus der Rinderlende (220g) mit Röstzwiebeln
dazu eine g`schmackige Sauce und Kässpatzen 31

Ofenfrischer Krustenbraten
aus der Schweineschulter an einer g´schmackigen Sauce
mit Semmelknödel serviert dazu hausgemachtes Blaukraut (8) 18

Schnitzel „Wiener Art"
Schweineschnitzel paniert, dazu reichen wir Pommes frites
und bunt gemischten Salat 19

Akamser Töpfle
Rind- und Schweinefiletmedaillons serviert an feiner
Schwammerlsoße mit hausgemachten Kässpatzen (8) 26



Für Beilagen Änderungen, erlauben wir uns Ihnen 1€ (Kässpatzen/Bratkartoffeln 2€) zu berechnen

Was guats aus der Heimat

Pfeffersteak
Rumpsteak (300g) vom Grill an Pfefferrahmsauce,
dazu servieren wir Rösti (8) 37

Rindergeschnetzeltes
Rindergeschnetzeltes in pikanter Pfefferrahmsauce, dazu
reichen wir hausgemachte Nudeln (8) 20

Putensteak
in der Eihülle gebraten, mit saisonalem Gemüseragout
und Drilling-Kartoffeln 19

Schnitzel „Hausfrauen Art“
Schweineschnitzel paniert mit hausgemachtem Kartoffelsalat 17

Allgäuer Käsegeschnetzeltes
Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Champignons und
Diepolzer Käse, dazu servieren wir Kartoffelrösti (8) 21

Älpler Steak
Mariniertes Schweinehalssteak vom Grill mit Bratensauce
und Röstzwiebeln, dazu reichen wir Bratkartoffeln 18

Frisches Saiblings Filet, aus der „Fischzucht Ripfel Ottobeuren“
gebraten, an Drilling-Kartoffeln dazu frisches saisonales Gemüse
und 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€ (Kässpatzen/Bratkartoffeln 2€) zu berechnen



Unsere Wochenendhighlights

Jeden Freitag:

Spareribs vom Schwein mit BBQ-Sauce dazu Kartoffel – Wedges 17

Jeden Samstag:

Ofenfrische Schweinshaxe
an a g'schmackigen Sauce mit Semmelknödel
dazu servieren wir Bayrisch Kraut (8) 18,50

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

Jeden Sonntag:

Ofenfrische Bauernente
an feiner Sauce mit Kartoffelknödel und hausgemachten Blaukraut
½ Ente 24,50 **¼ Ente** 20,50

Wildfleisch aus Allgäuer Wäldern

Unsere Wildspezialitäten beziehen wir zum größten Teil von verschieden 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) 38

Wildschweinbraten
Braten vom Wildschwein an Schwammerlsauce mit
hausgemachten Semmelknödel und Preiselbeeren (8) 23

Hirschschnitzel
Schnitzel vom Hirsch in der Wild-Kräuterpanade
auf Soßenspiegel, hausgemachte Pommes Macaire und Preiselbeeren 25



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€ (Kässpatzen/Bratkartoffeln 2€) zu berechnen

Brotzeit

Angebräunter Leberkäs
mit Spiegelei und Bratensauce
dazu hausgemachter Kartoffelsalat (7,11,12) 14

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

Schweizer Wurstsalat
aus Leberkäs geschnitten mit Käse,
mit hausgebackenem Brot (2,4,7) 12

Saurer Käse
Limburger eingelegt in Essig und Öl,
garniert mit Zwiebeln, dazu hausgebackenes Brot 11

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."

Für Beilagen Änderungen, erlauben wir uns Ihnen 1€ (Kässpatzen/Bratkartoffeln 2€) zu berechnen

---

Wichtiges:

Alle Preise in Euro €

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