

# Speisekarte

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

## Suppen

Flädlesuppe 6

Brätlnödelsuppe (4) 7

Käserahmsuppe mit Brotkracherl 8

## Vorweg

### So mag sogar der Chef die Ziege

Gratinierter Ziegencamembert mit Honig und Walnüssen 11

### Akamser 3erlei

Lassen Sie sich von unserer Küche überraschen 12

### Schinkenbrettl

Hausgeräucherter Schinken vom Höfle Alp Schwein  
Meerrettich, Gurke und Brot 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

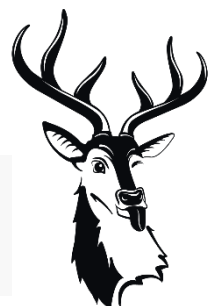
- mit dünn geschnittenem Landler Schinken aus Peißenberg 17
- mit Bergkäsestreifen aus der Käserei Diepolz 17

### Luhi-Bowl

Quinoa Salat, gebratene Kichererbsen, Cranberrys, Karottensalat, Couscous Salat, grüner Salat, Gurken/Tomatenwürfel 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 Kässpätzlen

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

## Hofnudeln

Maccaroni in einer feinen Kräutersoße, Saisonales Gemüse, Pilze und bunt gemischter Salat 16

## Selbst gemachte Kartoffel- Cous Cous Taler, (Vegan)

mit einer Saisonalen Gemüse Creme und gemischter Salat 17

*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'smackigen Sauce, dazu Kässpätzlen 29,50

### Ofenfrischer Krustenbraten

aus der Schweineschulter an einer g'smackigen Sauce mit Semmelknödel serviert dazu hausgemachtes Blaukraut <sup>(8)</sup> 18

### Schnitzel „Wiener Art“

Schweineschnitzel paniert, dazu reichen wir Pommes frites und bunt gemischten Salat 19

### Akamser Töpfler

Rind- und Schweinefiletmedaillons serviert an feiner Schwammerlsoße mit hausgemachten Kässpätzlen <sup>(8)</sup> 25



Für Beilagen Änderungen, erlauben wir uns Ihnen 1€ (Kässpätzlen 2€) zu berechnen

## Was guats aus der Heimat

### **Pfeffersteak**

Rumpsteak (300g) vom Grill an Pfefferrahmsoße,  
dazu servieren wir Rösti <sup>(8)</sup> 36

### **Rindergeschnetzeltes**

Rindergeschnetzeltes in pikanter Pfefferrahmsoße, dazu  
reichen wir feine Bandnudeln <sup>(8)</sup> 20

### **Schnitzel „Hausfrauen Art“**

Schweineschnitzel paniert mit hausgemachtem Kartoffelsalat 17

### **Allgäuer Käseschnetzeltes**

Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Champignons und  
Diepolzer Käse, dazu servieren wir Kartoffelrösti <sup>(8)</sup> 21

### **Äpler Steak**

Mariniertes Schweinehalssteak vom Grill mit Bratensauce  
und Röstzwiebeln, dazu reichen wir Kartoffel-Wedges 17,50

### **Putensteak**

in der Eihülle gebraten, auf lauwarmen Couscous - Salat  
dazu Sauce und Balsamico 17,50

### **Frisches Saiblings Filet, aus der „Fischzucht Ripfel Ottobeuren“**

an Drilling-Kartoffeln, Saisonales Gemüse, Zitronenbutter <sup>(8)</sup> 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 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 <sup>(8)</sup> 17

*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** 23,50

¼ **Ente** 19,50

## **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 <sup>(8)</sup> 37

### **Wildschweinbraten**

Braten vom Wildschwein an Schwammerlsauce mit  
hausgemachten Semmelknödel und Preiselbeeren <sup>(8)</sup> 23

### **Hirschschnitzel**

Schnitzel vom Hirsch in der Wild-Kräuterpanade  
auf Soßenspiegel, hausgemachte Pommes Macaire und Preiselbeeren 24



**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 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.  
Gerne bieten wir Ihnen das Brot auch in unserem Laden zum Verkauf an“**

Für Beilagen Änderungen, erlauben wir uns Ihnen 1€ (Kässpatzen 2€) 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

