

Diem

Hotel Restaurant Metzgerei

Tradition im Herzen
von Krumbach

**ALL UNSERE SPEISEN WERDEN AUS HANDVERLESENEN
ZUTATEN HERGESTELLT.**

**BEI DER AUSWAHL DES FLEISCHES ACHTEN WIR BESONDERS
AUF REGIONALITÄT UND KAUFEN UNSERE TIERE NUR BEI
BAUERN AUS DER KRUMBACHER UMGEBUNG. AUF DAS
TIERWOHL WIRD IN UNSEREM EU-SCHLACHTBETRIEB EIN
BESONDERES AUGENMERK GERICHTET**

**UNSERE METZGER VERLEIHEN DEM FLEISCH DEN LETZTEN
SCHLIFF UND ACHTEN DARAUF, DASS UNSER FLEISCH IMMER
PERFEKT GEREIFT IST**

**UNSERE KÜCHE STEHT FÜR BEWUSSTES ESSEN UND
REGIONALE HERKUNFT DER ZUTATEN – UND DAMIT AUCH ALS
GEGENSTÜCK ZUM UNIFORMEN UND GLOBALISIERTEN
„FASTFOOD“. MIT UNSEREM ANSATZ BEMÜHEN WIR UNS AUCH
GLEICHZEITIG UM DIE ERHALTUNG DER SCHWÄBISCHEN
KÜCHE SETZEN JEDOCH AUCH NEUE AKZENTE MIT
HEIMISCHEN PFLANZLICHEN UND TIERISCHEN PRODUKTEN
UND DEREN LOKALE PRODUKTION.**

**WIR VERWENDEN IN SEINER KÜCHE SEHR BEWUSST
REGIONALE FLEISCHERZEUGNISSE AUS EIGENER
SCHLACHTUNG UND KRÄUTER, SALATE UND GEMÜSE AUS DER
REGION.**

**LEBENSMITTEL NACHHALTIG UND KOMPLETT ZU VERARBEITEN
IST UNSER QUALITÄTSANSPRUCH**



DE-ÖKO-006/46878-B

**WENN SIE FRAGEN ZU ALLERGENEN HABEN, HILFT IHNEN UNSER
GESCHULTES SERVICEPERSONAL.**



Slow Food®

ES KOCHEN FÜR SIE

- TOBIAS FEICHT
- ANNA FICKLER
- JOHANNES DIEM
- OSKAR LORENZ

LIEFERANTEN & ERZEUGER



VOGELE
BIO-RIND | ANGUS
WIEDENBAUERNHOF
ZIEMETSHAUSEN

VOGELE
BIO EI |
WIEDENBAUERNHOF
ZIEMETSHAUSEN

ZELLER
BIO LANDSCHWEIN
ECHLISHAUSEN

MAX MILLER
DEUTSCHES LANDSCHWEIN
BILLENHAUSER

WALDMANN
MILCHKALB | ALLGÄUER
BRAUNVIEH
NIEDERRAUNAU

LACHENMEIER
EIER | FREILANDHUHN
HÖRLIS

VOGT
MARINO WEIDE LAMM
EBERHAUSEN

KEMPF
REH | WILDSCHWEIN
JAGD IN KRUMACHER
LÄNDEREIEIN

EBERHARD
FISCHZUCHT |
REGENBOGENFORELLE
MOHRENHAUSEN

MAURER WOLFI
GEFLÜGEL |
LANDENTE | HÄHNCHEN
WATTENWEILER

OMA ANNA
GEMÜSE & KRÄUTER IN
LIEBEVOLLER HANDARBEIT
GEZÜCHTET
BREITENBRUNN

ZOTT
SCHNÄPSE | SAISONALES OBST
| TOMATEN
USTERSBACH

KÄSEREI MANG
ROMADUR | CAMEMBERT
KAMMLACH

KUNSTMÜHLE
LEIDESCHER
WEIZENMEHL | DINKELMEHL
KRUMBACH

ZITHERBÄCK
BROT | SEMMEL
KRUMBACH

KAISERBÄCK
BROT | SEMMEL
KRUMBACH

BIBERACHER
BIENZUCHT | HONIG
KRUMBACH

CHEFS CULINAR
GASTRO-GOSSHANDEL
ZUSMARSHAUSEN

ESCHER
GETRÄNKE | AUGUSTINER
BABENHAUSEN

PAULANER
BIER | MINERALWASSER
MÜNCHEN

EBERLE
WEIN | TONIC
LAUPHEIM

EHINGER
GEMÜSE | OBST | POMMES
FRITES
AUGSBURG

HUBER
TRACHTEN |
LEDERVERARBEITUNG
AUGSBURG

DALLMAYER
KAFFEE | TEE
MÜNCHEN

WIEDEMANN
METZGEREI-HARDWARE |
AUGSBURG

SCHWEGLER GABI
WACHTELEIER
ALETSHAUSEN

PRODUKTE DIE WIR SELBST ERZEUGEN



GINSEBLÜMCHEN (GIN AUS BIO-GÄNSEBLÜMCHEN) IN KOOPERATION MIT
DER DESTILLERIE ZOTT

| KETCHUP | NUDELN | RAVIOLI | SPÄTZLE | WURST |
SCHINKEN | SUPPEN- & FEINKOSTKONSERVEN |
MARMELADEN | SENF | SALZMISCHUNGEN | SÜLZEN |
SOSSEN | DRESSINGS

**WIR VERWENDEN KEINERLEI ZUSATZSTOFFE UND
GESCHMACKSVERSTÄRKER UND NUR SEHR WENIGE
CONVENIENCE PRODUKTE**

UNSERE EMPFEHLUNG



GINSEBLÜMCHEN GIN MIT TONIC WATER

ZUSAMMEN MIT DER DESTILLIERE ZOTT IN URSTERSBACH
KREIERTE JOHANNES DIEM EINEN GIN, DER EINE GANZ
BESONDERE ZUTAT HAT - GÄNSEBLÜMCHEN.

GINSEBLÜMCHEN, EIN GIN AUS KLASSISCHEN FLORALEN
BOTANICALS UND BIO GÄNSEBLÜMCHEN. DER VERWENDETE
ZIMT UND LAVENDEL UNTERSTREICHEN DIE BLUMIGE
GÄNSEBLÜMCHENNOTE. ZUM GIN PASST WUNDERBAR
THOMAS HENRY TONIC WATER.

ALS GIN TONIC MIT THOMAS HENRY TONIC WATER
6,70

ALS FLASCHE ZUM MITNEHMEN
35,00

MARKT MENÜ



DIESE WOCHE BIETEN WIR IHNEN EIN MENÜ SPEZIELL ZUR
KRUMBACHER GESUNDHEITSWOCHE KREIERT AN.
WIR VERWENDEN FÜR DIESES MENÜ NUR
HAUPTKOMPONENTEN DIE REIN BIO SIND UND ACHTEN ZUDEM
AUF EINE GESUNDE ZUBEREITUNG.
WIE IMMER NATÜRLICH OHNE GESCHMACKSVERSTÄRKER UND
ÄHNLICHEN ZUSATZSTOFFEN

IN ROTE BEETE-SALZ GEBEIZTE ALLGÄUER LACHSFORELLE MIT
GEBACKENEN KRÄUTER RISOTTO BÄLLCHEN UND
EINGELEGTEM GEMÜSE



ROSA GEBRATENES RÜCKENSTEAK VOM KRUMBACHER REH IM
WEINKELLERSPECK MANTEL MIT PFIFFERLINGEN
DAZU WURZELGEMÜSE
UND HAUSGEMACHTEN KARTOFFEL-HASELNUSS-PLÄTZCHEN



-LEBKUCHEN-TARTE-
MINI LEBKUCHEN TARTE MIT CREMIGEM BIRNENSORBET UND
BIRNENRAGOUT

MENÜ FÜR 29 ,90

SUPPEN

✧

CREMESUPPE VOM ROTER BEETE UND MEERRETTICH MIT
KRÄUTER ÖL UND GERÖSTETEN SONNENBLUMENKERNEN
4,90

BRÄTSTRUDELSUPPE
(BRÄT VOM MILCHKALB IN GRÜNEM KRÄUTERPFANNKUCHEN)
IN RINDERKRAFTBRÜHE MIT FRISCHEN KRÄUTERN
4,90

KASPRESSKNÖDELSUPPE
(GEBRATENE KÄSEKNÖDEL) IN KRÄFTIGER
TAFELSPITZBOUILLON MIT FRISCHEN KRÄUTERN
4,80

VORSPEISEN

✧

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE DAZU MIT HAUSDRESSING
MARINIERT ROMANA SALATHERZEN, UND SÜSS SAUER
EINGELEGTE PFIFFERLINGE
7,90

- BAYRISCHER MINI BURGER -
BRIOCHE BUN GEBACKEN MIT MEHL VOM LEIDESCHER TOBI
DARAUF
EIN SANFT GEBRATENES RINDFLEISCH PATTY VOM BIORIND
AUS ZIEMETSHAUSEN, EINGELEGTER RETTICH UND
BLATTSALAT
DAZU SERVIEREN WIR KAROTTEN-KRAUT SALAT
7,90

BIRNEN BLUTWURST TERRINE MIT GEBACKENEM BIO EI AUS
ZIEMETSHAUSEN DAZU GEZUPFTER FRIESE SALAT UND
KRÄFTIGES SENF DRESSING
6,80

SALAT

✧

SALATTELLER MIT VERSCHIEDENEN MARKTSALATEN,
BUTTERCROUTONS UND KRÄUTERN
DARAUF GEBRATENE PUTENBRUSTSTREIFEN
8,90

BEILAGEN SALATSCHALE MIT BUNTEN MARKTSALATEN,
BUTTERCROUTONS UND KRÄUTERN
VON UNSEREM REICHHALTIGEN SALATBUFFET
4,40

HAUPTGÄNGE



**ROSA GEBRATENES KARREE VOM SPANFERKEL AUS
BILLENHAUSEN (MAX MILLER)
GEWÜRZBLAUKRAUT, KLEINE GESOTTENE KARTOFFELKNÖDEL
UND DUNKELBIERSOSSE
19,90**

**GESCHMORTE BACKE VOM BILLENHAUSER LANDSCHWEIN IN
KRÄFTIGER ROTWEINSOSSE DAZU WURZELGEMÜSE UND
KLEINEN APFEL-BLUTWURST RAVIOLI
15,90**

**12 STUNDEN IM RÖMERTOPF GESCHMORTE
FELDHASENKEULE, AUS DEM OETTINGER FORST, MIT
GEBUTTERTEM ROSENKOHL UND SERVIETTENKNÖDEL
17,90**

**IM BIG GREEN EGG GEGRILLTER KALBSHALS NACH PASTRAMI
ART GEWÜRZT AUF
BALSAMICO BERGLINSEN DAZU GRATINIERTER KARTOFFELN
17,90**

**ROSA GEBRATENES RÜCKENSTEAK VOM KRUMBACHER REH IM
WEINKELLERSPECK MANTEL MIT PFIFFERLINGEN
DAZU WURZELGEMÜSE
UND HAUSGEMACHTEN KARTOFFEL-HASELNUSS-PLÄTZCHEN
21,90**

**-FELCHEN LASAGNE-
GEBRATENES FELCHEN AUS BAYRISCHER ZUCHT MIT
THYMIAN-RAHM KAROTTEN, WURZELGEMÜSE-PÜREE UND
HAUSGEMACHTEN NUDELN
17,80**

**HAUSGEMACHTE RAVIOLI GEFÜLLT MIT PFIFFERLINGEN,
SCHMAND UND KRÄUTERN
MIT PFIFFERLINGEN IN BUTTER GESCHWENKT, DAZU JUNGE
WINTER-KAROTTEN
13,90**

**SANFT GEBRATENE FILETSTREIFEN VOM MILCHLAMM AUS
EBERHAUSEN AUF BANDNUDELN IN ZITRONEN KAPERN SOSSE
GESCHWENKT
15,90**

KLASSIKER

※

RUSTIKALES CORDON BLEU GEFÜLLT MIT JOSEFSCHINKEN,
RÖSTZWIEBELN UND BERGKÄSE DAZU
SPECKBRATKARTOFFELN UND SALAT VOM BUFFET
14,60

GEBACKENES SCHNITZEL VOM BILLENHAUSER LANDSCHWEIN
„WIENER ART“
MIT KNUSPRIGEN POMMES FRITES UND SALAT VOM BUFFET
10,90

ROSTBRATEN VOM ZIEMETSHAUSER BIORIND UNTER DER
DIJON-SENF-KRUSTE
DAZU BERGKÄSESPÄTZLE UND RÖSTZWIEBELN
18,90

KÄSESPÄTZLE MIT WÜRZIGEM BERGKÄSE UND
HAUSGEMACHTEN RÖSTZWIEBELN, DAZU SALAT
9,30

„FORELLE MÜLLERIN“ IN BUTTERSCHMALZ GEBRATEN MIT
ZWIEBELN, KIRSCHTOMATEN UND KRÄUTERBUTTER DAZU
TOURNIERTE KARTOFFELN
16,80

STEAKS DRY AGED

※

ALL UNSERE STEAKS WERDEN MIT OLIVENÖL, UNSEREN M
STEAKGEWÜRZEN & DIEM'S TOMATENKETCHUP SERVIERT

TOMAHAWK STEAK VOM ECHLISHAUSER BIOSCHWEIN
28 TAGE DRY AGED CA.220G 18,90

RUMPSTEAK VOM ZIEMETSHAUSER BIORIND
30 TAGE DRY AGED CA.250G 18,90

NEW-YORK STRIP STEAK VOM BIORIND AUS ZIEMETSHAUSEN
CA 500G
48 TAGE DRY AGED 26,90

FLANK STAK VOM BIORIND AUS ZIEMETSHAUSEN
CA 380G
25 TAGE GEREIFT 18,90

BEILAGEN

SPECKBRATKARTOFFELN 3,00
KNUSPRIGE POMMES FRITES 3,00
GESCHWENKTES WURZELGEMÜSE 3,00

BROTZEITEN

※

TATAR-BEEFSTEAK, 180G BIORINDFLEISCH ZUM SELBST
ZUBEREITEN
(ZWIEBEL, GEWÜRZGURKE, KAPERN, SARDELLEN, EIDOTTER, SALZ,
PFEFFER, PAPRIKA, ZITRONE UND SCHWARZBROT)
14,40

DEFTIGER WURSTSALAT
(AUS LEBERKÄSE
GESCHNITTEN)
MIT ZWIEBELN UND
GEWÜRZGURKE

6,90

SCHWEIZER WURSTSALAT
(AUS LEBERKÄSE
GESCHNITTEN)
MIT EMMENTALER,
ZWIEBELN UND
GEWÜRZGURKE

7,90

※
BRATENSÜLZE
VOM
SCHWEINEHALS

※
KNÖCHERLSULZ
(GEPÖKELTE
SCHWEINEHAXE)

※
TAFELSPITZSÜLZE
VOM
WEIDERIND

MIT FEINEN ZWIEBELN, GEWÜRZGURKE UND SALATBOUQUET
6,90

ODER DAZU SPECKBRATKARTOFFELN
8,90

KINDERGERICHTE

※

KINDERSCHNITZEL VOM BILLENHAUSER
LANDSCHWEIN MIT POMMES FRITES
5,80

FISCHSTÄBCHEN VOM SEELACHS MIT
KNUSPRIGEN POMMES FRITES
5,80

POMMES FRITES MIT KETCHUP ODER MAYONNAISE
3,70

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE MIT BRATENSOSSE
3,70

ZWEI KUGELN EIS MIT SMARTIES
※
SCHOKOLADE / ERDBEERE / VANILLE
4,80

KÄSE

✧

ZWEIERLEI KÄSE AUS DER REGION
CAMEMBERT AUS KAMMLAUCH UND WEINKÄSE AUS WASSERBURG
DAZU HAUSGEBACKENES FRÜCHTEBROT NACH CHRISTIANES REZEPT
6,90

DESSERT

✧

HAUSGEMACHTE APFELKÜCHLE IM HERBSTBIERTEIG
GEBACKEN, DAZU CREMIGES VANILLEEIS UND ÄPFELRAGOUT
5,90

WINTERLICHE ZIMT CRÈME BRÛLÉE VON BIO EIERN AUS
ZIEMETSHAUSEN MIT ZITRONEN SORBET UND BAISSE
6,20

-BABA AU RHUM-
IN RUM GETRÄNKTER KLEINER HEFEKUCHEN MIT IM SOMMER
EINGELEGTE JOHANNISBEEREN AUS OMAS GARTEN UND
CASSIS SORBET
7,20

-LEBKUCHEN-TARTE-
MINI LEBKUCHEN TARTE MIT CREMIGEM BIRNENSORBET UND
BIRNENRAGOUT
6,20

BEISPIELSPRÄMIENKARTEN