

Vorwort

Alle unsere Speisen werden aus handverlesenen Zutaten hergestellt. Bei der Auswahl des Fleisches achten wir besonders auf Regionalität und beziehen unsere Tiere nur von Bauern aus der Krumbacher Umgebung. In unserem EU-Schlachtbetrieb legen wir besonders großen Wert auf das Tierwohl.

Mit unserem Ansatz bemühen wir uns gleichzeitig um die Erhaltung der schwäbischen Küche setzen jedoch auch gezielt neue Akzente mit heimischen pflanzlichen und tierischen Produkten und deren lokaler Produktion.

Wir verwenden in unserer Küche bewusst regionale Fleischerzeugnisse aus eigener Schlachtung und Kräuter, Salate und Gemüse aus der Region.

Unsere Küche steht für bewusstes Essen und regionale Herkunft der Zutaten. Lebensmittel nachhaltig und komplett zu verarbeiten ist unser Qualitätsanspruch.

Wir arbeiten nach den **Slow Food** Richtlinien.

DE-ÖKO-006/46878-B

Wenn Sie Fragen zu Allergenen kommt sehr gerne ein Koch zu ihnen an den Tisch

Unser Küchen-Team

Johannes Diem, **Oscar** Lorenz, **Ulrike** Diem

Unser Service-Team

Benedikt Diem, **Manuela** Hafner, **Cristina** Aldea, **Gerda** Nägele, **Elisabeth** Schwarz, **Nicole** Alstetter, **Bland** Ezzulddin , **Lisa** Hermann (Azubi)

Unser Metzgerei-Team

Karl Diem, **Ulrike** Diem, **Claudia** Stocker, **Theresa** Berger, **Bianca** Kloske, **Josef** Höck, **Svenja** Kräusle, **Marco** Scheichele, **Jasmin** Scheichele,

Zusatzstoffe & Allergene

Sie haben Fragen bezüglich, Zusatzstoffen und Allergenen? Wenden sie sich direkt an uns. Ein Koch wird sie gerne am Tisch besuchen,

Wir verzichten Bewusst auf die Kennzeichnung der Allergene, da wir unsere Speisekarte täglich ändern.

Lieferanten und Erzeuger

Familie Vogele	Bio-Rind & Bio Ei	Ziemetshausen
Familie Zeller	Bio Landschwein	Echlishausen
Familie Goldstein	Bio-Rind	Billenhausen
Familie Broll	Bio-Rind	Billenhausen
Familie Lochbrunner	Bio-Rind	Mindelzell
Kleimaier Peter	Deutsches Landschwein	Kettershausen
Inhofer Stefan	Milchkalb Allgäuer Braunvieh	Gannertshofen
Hemmerle Willi	Weideochsen	Bürgle / Marktwald
Beham	Eier Gefärbt	Thannhausen
Vogt	Marino Weide Lamm	Eberhausen
Hübler Pierre	Reh (aus eigener Jagd)	Niederrau nau
Klein Herbert	Reh (aus eigener Jagd)	Krumbach
Thalhofer Stefan	Reh (aus eigener Jagd)	Deisenhausen
Edna	Gebäck	Zusmarshausen
Trans Gourmet	Basics	Neu Ulm
Vierlande	Basics	Memmingen
Eberhard Angelika	Fischzucht Regenbogenforelle	Mohrenhausen
Maurer Wolfi	Geflügel Landente Hähnchen	Wattenweiler
Zott	Schnäpse	Ustersbach
Käserei Mang	Romadur Camembert	Kammlach
Kunstmühle Leidescher	Weizenmehl Dunst Dinkelmehl	Krumbach
Zitherbäck	Brot Semmel	Krumbach
Buss	Bienenzucht Honig	Langenhaslach
Escher Bernd	Getränke Augustiner	Babenhausen
Eberle	Wein Tonic	Laupheim
Diedrichsen	Gemüse Obst Pommes Frites	Durach
Huber	Trachten Lederverarbeitung	Augsburg
Dallmayer	Kaffee Tee	München
Paulaner	Bier	München
Autenrieder	Leichtes Weißbier	Ichenhausen
Gold Ochsen	Kellerbier	Ulm
Lay	Gewürze	Grabfeld
Danner	Fruchtsäfte Schnäpse	Kirchheim
Oma Anna	Gemüse & Kräuter	Breitenbrunn

Von uns Produziert

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 | Brühen | ***Wir verwenden keinerlei Zusatzstoffe.***

Kleine Portionen sind gerne auf Anfrage möglich – Bitte wenden sie sich an unser Service Team, da wir nicht jede Speise als kleine Portion anbieten wir verrechnen ihnen 1,20 Weniger

SUPPEN

Kaspressknödelsuppe | gebratene Käse Semmelknödel aus Zitherbäck Semmeln und Allgäuer Bergkäse in kräftiger Tafelspitz Boullion vom Ziemetshauer Biorind mit frischen Kräutern **5,30**

SALATE

Salat mit Hähnchenbruststreifen | Frische und leichte, vitale Salatschale mit dreierlei marinierten Rohkostsalaten, Lollo Rosso und Lollo Bionda, gezupften Kräutern, unserem klassischen Hausdressing und Croutons, darauf Streifen von der Hähnchenbrust – Wolfi Maurer **13,90**

Beilagensalat | unsere hausgemachten Rohkostsalate, Blattsalat und Croutons mit unserem Senfdressing **4,90**

GASTHAUS KLASSIKER & HAUPTGERICHTE

Veganes Chili Sin Carne – Chili auf Alblinsen Basis gekocht mit Mais und Bohnen verfeinert an feinem Wurzelgemüse **11,90**

Allgäuer Bergkäsespätzle | Hausgemachte Eierspätzle mit dreierlei Käse; würzigem Bergkäse, Allgäuer Emmentaler & cremigem Rahmkäse unter reschen Röstzwiebeln dazu Salat **11,90**

Rustikales Cordon Bleu | vom Kettershauer Landschweine Rücken, gefüllt mit unserem Gold prämierten Josefschinken, Röstzwiebeln und Allgäuer Bergkäse dazu Speckbratkartoffeln und kleinem Beilagensalat mit hausgemachten Rohkostsalaten und Buttercroutons **16,90**

Gebackenes Schnitzel | vom Kettershauer Landschwein nach Wiener Art mit knusprigen Pommes Frites und kleinem Beilagensalat mit hausgemachten Rohkostsalaten und Buttercroutons **13,30**

Gebackenes Schnitzel vom Milchkalb aus Gannertshofen an Reschen Speckbratkartoffeln, Preiselbeeren und kleinem Beilagensalat mit hausgemachten Rohkostsalaten und Buttercroutons **23,90**

Forelle Müllerin | Frisch gefangen in unserem Fischbrunnen im Innenhof, im Ganzen in Leidescher Mehl gewendet und in Butterschmalz gebraten mit gedämpften Kirschtomaten, dazu reichen wir Butterkartoffeln **18,90**

Rostbraten vom Ziemetshauer Bio-Rind | ca 200g BIO Rinderlende – Rosa gebraten unter einer Groben Senf-Kruste an unserer klassischen, dunklen Bratensoße, dazu Allgäuer Bergkäsespätzle und resche Röstzwiebeln **23,90**

Big BIO Beef Burger vom Biorind aus Ziemetshausen 250g gegrilltes Rinder Patty mit Weinkeller Speck, Schalotten, Blattsalat, Tomate und Gewürzgurke mit hausgemachter Bone Succin Sauce an knusprigen Pommesfrites **18,90**

BROTZEIT

Klassischer Wurstsalat | aus Leberkäse vom Landschwein mit Zwiebelringen, Frühlingslauch und Gewürzgurke angemacht mit unserem Senfdressing an einem Salatbouquet **7,70** **Als Schweizer 8,90**

DESSERT

Hausgemachte Apfelküchle | im dicken Zwickel-Bier-Teig gebacken, dazu cremiges Vanilleeis und Apfelragout **6,20**
