

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 sowie 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**

Unser Küchen-Team

Johannes Diem, **Oscar** Lorenz, **Ulrike** Diem, **Giulia** Bistocchi, **Ludwig** Grassmuck, **Linus** Hergesell (Azubi), **Kilian** Prinz (Azubi), **Felias** Jäger (Azubi)

Unser Service-Team

Benedikt Diem, **Manuela** Hafner, **Cristina** Bistocchi, **Gerda** Nägele, **Elisabeth** Schwarz, **David** Simon, **Lisa** Hermann, **Phuc** Doan Gia (Azubi),

Unser Metzgerei-Team

Karl Diem, **Ulrike** Diem, **Claudia** Stocker, **Theresa** Berger, **Bianca** Kloske, **Josef** Höck, , **Jasmin** Scheichele, **Than** Tri

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.

Kleine Portionen & Änderungswünsche

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

Aufpreis für zusätzliche Soße 2,00, Aufpreis für Beilagenänderung in Käsespätzle 2,90

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 Kleine	Bio-Ochse	Waltenhausen
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)	Niederrauau
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
Baldauf Käseerei	Bergkäse	Lindenberg
Kunstmühle Leidescher	Weizenmehl Dunst Dinkelmehl	Krumbach
Zitherbäck	Brot Semmel	Krumbach
Kaiserbäck	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	Pils	Ichenhausen
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.**

Besuchen Sie unseren Onlineshop auf www.diem-feinkost.de



APERITIF

White Peach – Spritz – Sekt mit Weißer Pfirsich und Aprikosen Eis Stick	(0,4l) 7,00
Aperol Spritz mit Orangen Eiskugel	(0,4l) 7,00
Alpex Spritz mit Orangen Eiskugel Alkoholfrei	(0,4l) 7,00
Lillet Wild Berry mit Beereneisstick	(0,4l) 7,00
Hopfen Spritz Aperol	(0,4l) 7,00

SUPPEN

Brätknödel Suppe kleine Kalbsknödel in kräftiger Tafelspitz Boullion vom Ziemetshauer Bio-Rind mit frischen Kräutern **7,90**

Flusskrebs Suppe – von heimischen Flusskrebsen verfeinert mit Pernot und Allgäuer Rahm dazu Croutons **7,90**

VORSPEISEN

Bayrischer Reh Taco – Hausgemachte Weizen Wrap aus Leidescher Mehl mit Pulled Reh, Krautsalat, Sauergemüse und Süßer Senf Remoulade **10,90**

Burrata & Mediterranes Gemüse – Bio Mozzarella mit flüssigem Kern an hausgemachten Antipasti mit mariniertem Pflücksalat **11,80** **große Portion 17,90**

Miso Schweinebauch vom Kettershauer Landschwein an Kimchi – Inspiriert vom koreanischen Originalrezept mit heimischen Zutaten umgesetzt ,
Langsam geschmorter Schweinebauch mit Sojabohnen Paste mariniert in Erdnuss Soße geschmort an eingehegtem leicht scharfen Kohl
als Vorspeise – 1 Stück Bauch 12,90 **als Hauptgericht 2 Stücke Bauch 18,90**

SALAT

Großer Salatteller | Frische und leichte, vitale Salatschale mit dreierlei marinierten Rohkostsalaten, Lollo Rosso und Lollo Bionda, gezupften Kräutern, unserem klassischen Hausdressing und Croutons **12,90**
mit Hähnchenbruststreifen 16,70
mit Schnitzelstreifen vom Landschwein aus Kettershausen 17,70
mit Streifen vom Biorinder Rostbraten 23,90*
mit unseren hausgemachten Ablinsen-Falafel-Bällchen 17,70

Beilagensalat | unsere hausgemachten Rohkostsalate, Blattsalat und Croutons mit unserem Senfdressing **5,90**

Tagesspecial

Gefüllter Schweinebauch –mit klassischer Semmelknödel Füllung Hauch dünn geschnitten mit Essig – Öl Marinade an gerösteten Kernen und Pflücksalat
dazu reichen wir resche Speckbratkartoffeln **14,90**

HAUPTGERICHTE

Beuf a la Mode – ein Überbleibsel der Deutsch Französischen Monarchenfreundschaft – aus der Bio Rinder Schulter geschmort an gebratenen Serviettenknödeln mit Maronen verfeinert und feinen Buttererbsen **21,90**

New York Strip Steak vom Ziemetshauer Biorind – 4 Woche Dry Aged am Knochen ca 350g – Fleischgewicht – Rosa gebraten mit Ofenpaprika und knusprigen Pommesfrites **35,90**

Rehrücken im Weinkeller – Speck Mantel – aus dem Deisenhauser Wald in der Pfanne geschwenkt mit Pfifferlingen und Preiselbeeren an hausgemachten Arancine (gebackene Risotto Bällchen) und Buttererbsen **27,90**

48H / 72°C -THORS- BEEFHAMMER für Zwei – langsam geschmorte Rinderwade am Langen Knochen ca 1,8Kg Rohgewicht in Balsamico –Honig Soße dazu servieren wir unsere Dicken Rösti Pommes und Kürbis Gemüse **59,90**

GASTHOF KLASSIKER

Rustikales Cordon Bleu vom Kettershauer Landschweinerücken, gefüllt mit unserem Gold prämierten Josefschinken, Röstzwiebeln und Allgäuer Bergkäse; dazu Speckbratkartoffeln und einem kleinem Beilagen Salat mit hausgemachten Rohkostsalaten und Buttercroutons **19,90**

Gebackenes Schnitzel vom Kettershauer Landschwein nach Wiener Art mit knusprigen Pommes Frites und kleinem Beilagen Salat mit hausgemachten Rohkostsalaten und Buttercroutons **15,90**

Gebackenes Schnitzel vom Milchkalb aus Gannertshofen an reschen Speckbratkartoffeln, Preiselbeeren und kleinem Beilagen Salat mit hausgemachten Rohkostsalaten und Buttercroutons **28,70**

Rostbraten vom Ziemetshauer Bio-Rind (ca. 200g)– Rosa gebraten unter einer groben Senf-Kruste an unserer klassischen, dunklen Bratensoße, dazu Allgäuer Bergkäsespätzle und Röstzwiebeln **28,70**

Forelle Müllerin | Frisch gefangen aus unserem Fischbrunnen im Innenhof, im Ganzen im Leidescher Mehl gewendet und gebraten mit gedämpften Kirschtomaten, dazu reichen wir Butterkartoffeln **22,70**

INNEREIEN

Kalbsbries vom Milchkalb aus Gannertshofen – gebacken auf Spinat verfeinert mit Kirschtomaten und Pfifferlingen – als Probierportion **8,90** – normale Portion **15,90**

VEGETARISCH & VEGAN

Veganes Chili Sin Carne aus Linsen – Fein gehackte Tek Linsen von der Alb mit Mais und Bohnen zu einem leich würzigen Chili eingekocht dazu reichen wir junge Karotten **15,20**

Allgäuer Bergkäsespätzle | Hausgemachte Eierspätzle mit fünferlei Käse; würzigem Bergkäse, Butterkäse, Gouda, Edamer und Grünländer unter Röstzwiebeln dazu ein kleiner Beilagen Salat **14,20**

BROTZEIT

Klassischer Wurstsalat | aus Leberkäse vom Landschwein mit Zwiebelringen, Frühlingslauch und Gewürzgurke angemacht mit unserem Senfdressing an einem Salatbouquet **10,10**

als **Schweizer Wurstsalat** | mit Emmentaler **11,30**

Bratensülze vom Schweinehals | mit Karotte, Ei und Gurke in hausgemachtem Naturaspik

Tafelspitz Sülze vom Biorinder Tafelspitz aus Ziemetshausen mit Karotte und Ei in hausgemachtem Naturaspik

Sülze - serviert mit feinen Zwiebeln, Gewürzgurken und Salatbouquet **11,80**

dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln im Schmalz gebraten **4,60**

TARTAR

Frisch gewolfte Tartar-Beefsteak | 180g Biorindfleisch zum selbst zubereiten mit feinen Zwiebelwürfeln, Gewürzgurke, Kapern, Sardellen, Eidotter, Salz, Pfeffer, Paprika, Zitrone, Butter und Schwarzbrot **26,30**

Tartar ist ein Hackfleischgericht vom Bio-Rind, das aus rohem hochwertigem, sehnenfreiem und fettarmen Muskelfleisch hergestellt wird

DESSERT

Hausgemachtes Marillen Eis – Cremiges Eis aus kleinen Aprikosen mit, frischer Aprikose und einem Schuss von unserem Marillen Brand dazu Baiser **5,30**

Radler Tiramisu – Mousse von der Zitrone und Joghurt mit Allgäuer Rahm verfeinert zwischen Amarettini Gebäck und Autenrieder Bier in der Biertulpe serviert **4,90**

Espresso Affogato –in der Kaffeetasse serviert Dallmayr Espresso mit einer Kugel cremigem Vanilleeis **4,90**

Hausgemachte Apfelkühle im dicken Zwickel-Bier-Teig gebacken, dazu cremiges Vanilleeis und Apfelragout **7,90**

Küchenschluss ist um 21:00 Uhr – Bitte bestellen sie ihr Dessert rechtzeitig-
