

## **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)**

### **Unser Service-Team**

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

### **Unser Metzgerei-Team**

**Karl Diem, Ulrike Diem, Claudia Müller, Theresa Berger, Eugenie Spiegel-Koziol, Zarina Vekezer, Josef Höck, , Marco Scheichele , 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

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



## APERITIF & BIEREMPFEHLUNG

White Peach – Spritz – Sekt mit Weißer Pfirsich und Aprikosen Eis Stick	(0,4l) 7,20
Aperol Spritz mit Orangen Eiskugel	(0,4l) 7,20
Alpex Spritz mit Orangen Eiskugel Alkoholfrei	(0,4l) 7,20
Lillet Wild Berry mit Beereneisstick	(0,4l) 7,20
Hopfen Spritz Aperol	(0,4l) 7,20

## SUPPEN

**Kaspress Knödel Suppe** hausgemachte Käsesemmelknödel nach Südtiroler Traditionsrezept, hergestellt mit **Allgäuer Bergkäse** in kräftiger Tafelspitz Boullion vom Ziemetshauer Bio-Rind mit frischen Kräutern **7,90**

**Spargel Cremesuppe** aus jungem Grünen Spargel aus Deutschland verfeinert mit **Bayrischem Riesling** und **Allgäuer Rahm** dazu Buttercroutons und Bärlauch Öl **7,90**

**Cremesuppe von heimischen Flusskrebsen aus der Mindel** verfeinert mit Wermut, Allgäuer Rahm und frischen Kräutern dazu Buttercroutons und Petersilien Öl **7,90**

## VORSPEISEN

**Ziegenkäse und Grüner Spargel** - Karamellisierte Ziegenkäse an marinierten Pflücksalat und Süß Sauer eingelegter Grünen Spargel **11,20** als Hauptgericht **16,20**

**„Diem Sum“** –點心 / 点心 – Gefüllte & gedämpfte Teigtaschen nach Chinesischen Vorbild – gefüllt mit Kalbfleisch, Sesam, Ingwer und Gemüse an unserem hausgemachtem leicht Scharfen Kimchi (Leicht Scharfes – fermentiertes Kraut) **11,20**

**Bayrischer Reh Taco** - hausgemachter Leidescher Mehl Taco mit eingelegtem Gemüse und Sauce Remoulade mit langsam geschmorter & gezupfter Reh Schulter **10,90**

## 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 unseren hausgemachten Alblinsen-Falafel-Bällchen **17,70**

mit gebackenem Schnitzel vom Landschwein aus Ketttershausen **16,90**

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

## SPARGEL

**Frischer Deutscher Spargel – (250g Rohgewicht) mit Sauce Hollandaise und jungen**

**Butterkartoffeln 18,90**

**mit Kalbsrücken Schnitze + 14,00**

**mit geräucherter Lachsforelle + 15,00**

**Spargel - Bärlauch Pfannkuchen – Bärlauch Crêpes gefüllt mit grünem Spargel überbacken mit**

**Sauce Hollandaise an Pflücksalat mit Croutons und Parmesan 16,90**

**Alles Grüne bringt der Frühling – Gekochtes Ochsenfleisch vom Weideochsen aus Bürgle (Willi**

**Hämmerle) in kräftiger Kräuter Soße an unseren hausgemachten Bärlauch Knödeln, jungen Erbsen und grünem Spargel 21,90**

**Zur Schwane Silvaner 2023 – Franken, 12% Vol**

**¼ 7,00**

**0,75 20,00**

## HAUPTGERICHTE

**Tomahawk Steak vom Landschwein aus Kettershhausen mit Champignon Pfeffer Soße an**

**geschwenktem Gemüse und Dicken Kartoffel – Quark Rösti 24,90**

**Dreierlei vom Milchlamm aus Kettershhausen – Gepökeltes Zunge – Sauer gekocht mit**

**Karottengemüse, gebackene Praline mit und geschmorte Backe mit Augsburger Kartoffeln 19,90**

**Curry Wurst von der Bio Rinder Roten und Landschwein aus Kettershhausen mit unserer fruchtigen**

**Apfel Curry Soße an knusprigen Pommesfrites 12,90**

**Roulade vom Biorind aus Ziemetshausen –Oberschale vom Ziemetshausen Biorind mit Dijon Senf,**

**Biorinder Schinken, Karotten und Cornichons gefüllt in Bordeaux Soße geschmort an unseren**

**hausgemachten Kartoffel – Kräuter Krokette und Karottengemüse 21,90**

**Gefüllter Schweinebauch vom Landschwein aus Kettershhausen – Lauwarm serviert – Hauch Dünn**

**geschnitten mit feinen Zwiebeln, Meerrettich und gerösteten Kernen an reschen Speck**

**Bratkartoffeln 14,90**

---

## 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 **16,90**

**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**

**Backfisch vom Wels** – | In Vollkornpanade paniertes Wels mit unseren Dicken Rösti Pommes und Sauce Remoulade an mariniertem Pflücksalat **29,90**

## VEGETARISCH & VEGAN

**Hausgemachter Bärlauch Gnocchi aus Augsburger Kartoffeln** und Bärlauch aus Johannes Garten mit geschwenkten Kirschtomaten und grünem Spargel an Pflücksalat unter Allgäuer Parmesan **17,90**

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

**Veganes Gulasch von** heimischen Champignons und Geräucherten Bayrischen Tofu im Gusstopf geschmort mit feiner Majoran Note an Kartoffeln und jungen Karotten **18,90**

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

**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

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

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

## TATAR

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

**Asia Tatar vom Biorind** | 180g Biorindfleisch pikant deftig mit Ingwer, Sesam, Zwiebeln und Sojasoße, Eidotter und Frühlingslauch mariniert an knusprigen Pommes frites **26,30**

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

## DESSERT

---

**Mini Schneemaß – der Wirtshausklassiker aus den 90ern** – eine Kugel Vanilleeis mit Bayrischem Korn und Paulaner Orangenlimonade – serviert im Kristallglas **4,90**

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

**Schokoladenkuchen mit Flüssigem Kern** – an frischen Erdbeeren und hausgemachtem Waldmeister Sorbet **7,90**

**Crème Brûlée** – Karamellisierte Crème aus Allgäuer Rahm und Bio Eiern hausgemachtem Rhabarber Sorbet garniert mit Kilians Baiser **7,90**

**Hausgemachte Apfelküchle** im Paulaner Bier-Teig gebacken, dazu cremiges Vanilleeis und Apfelragout **7,90**

**Radler Tiramisu** – Mousse von der Zitrone mit Paulaner Hellem verfeinert auf Biskuit Keksen in der Biertulpe serviert **4,30**

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

---