

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

Familie Vogele	Bio-Rind & Bio Ei	Ziemetshausen
Familie Zeller	Bio Landschwein	Echlishausen
Familie Goldstein	Bio-Rind	Billenhausen
Familie Broll	Bio-Rind	Billenhausen
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)	Niederraunau
Klein Herbert	Reh (aus eigener Jagd)	Krumbach
Jens Classen	Reh (aus eigener Jagd)	Babenhausen
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 Käserei	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 & 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

PAUALNER MAIBOCK – TOMASBRÄU

0,5l 5,10 – 0,3l 4,50 – 1l -10,00

SUPPEN & VORSPEISEN

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

Bayrische Bouillabaisse mit Karpfen, Renke und Garnelen in kräftiger Fischbrühe mit Gemüse verfeinert mit Wermut und frischen Kräutern dazu Petersilien Öl **7,90**

Burrata und Erdbeer Spargel Salat – Burrata Morzzarella mit flüssigen Kern an Sommerlichem Salat aus frischen Erdbeeren und Schrobenauser Spargel **11,20** als Hauptgericht **16,20**

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

„Dien 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**

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 Kettshausen **16,90**

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

HAUPTGERICHTE

TAGESSPECIAL

Krautwickel vom Maireh – geschossen von Jens Classen aus den Babenhauser Wäldern – Zartes Reh Hackfleisch im Blaukraut Mantel mit Preiselbeer – Gin Soße an Kartoffel Rahm Püree und Spitzpaprika 18,90

Diems Grillteller – 350g direkt vom Grill – Medallions, Steak und Spieß vom Biorind, Landpute und Strohschwein an gegrilltem Grünen Spargel, unserem Kräuterdip und Knisprigen Pommesfrites 19,90 **Dazu unser Krautsalat vom Spitzkohl +4,00**

Rosa gebratener Rücken vom Mai Reh – geschossen von Jens Classen aus den Babenhauser Wäldern – im Weinkeller Speck Mantel an Cremiger Jäger Soße dazu servieren wir Brezenknödel und geschmorte Lauwarne – geschmorte Eiszapfen 33,90

Curry Wurst von der Bio Rinder Roten und Landschwein aus Kettershausen mit unserer fruchtigen Apfel Curry Soße an knusprigen Pommesfrites 12,90

Rustikales Cordon Bleu vom Kettershauser 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 Kettershauser 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 Ziemetshauser 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

SPARGEL

**Frischer Deutscher Spargel – (250g Rohgewicht) mit Sauce Hollandaise und jungen
Butterkartoffeln 18,90
mit Kalbsrücken Schnitzel + 14,00**

VEGETARISCH & VEGAN

**Kaspress Knödel Gebratene Käse – Semmelknödel auf Rahm Spinat mit 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
gschmort 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

TATAR

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

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

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

Sülze - serviert mit feinen Zwiebeln, Gewürzgurken und Salatbouquet **11,80**
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln im Schmalz gebraten **4,60**

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 Kiwi und hausgemachtem Sorbet von der Reifen Kiwi **7,90**

Creme Brûlée – Karamellisierte Creme 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**

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