

## **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**

## **Unser Küchen-Team**

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

## **Unser Service-Team**

**Benedikt Diem, Cristina Bistocchi, Gerda Nägele, Elisabeth Schwarz, Lisa Hermann, Phuc Doan Gia, Zubair Jabarkhail (Azubi), Nguyen Minh Tam (Azubi),**

## **Unser Metzgerei-Team**

**Karl Diem, Ulrike Diem, Theresa Berger, Stefanie Schweiger, Eugenie Spiegel-Koziol, Josef Höck, , Marco Scheichele , Jasmin Scheichele, Than Tri (Azubi), Nguyen Tuan Hung (Azubi),**

## **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 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>Jens Classen</b>	Reh (aus eigener Jagd)	Babenhausen
<b>Thalhofer Stefan</b>	Reh (aus eigener Jagd)	Deisenhausen
<b>Edna</b>	Gebäck	Zusmarshausen
<b>Trans Gourmet</b>	Basics	Neu-Ulm
<b>Vierlande</b>	Basics	Memmingen
<b>Eberhard Angelika</b>	Fischzucht   Regenbogenforelle	Mohrenhausen
<b>Maurer Wolfi</b>	Geflügel   Landente   Hähnchen	Wattenweiler
<b>Zott</b>	Schnäpse	Ustersbach
<b>Käsekrei Mang</b>	Romadur   Camembert	Kammlach
<b>Baldauf Käserie</b>	Bergkäse	Lindenberg
<b>Kunstmühle 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)



## Paulaner Herbsbier – frisch vom Fass

Das Paulaner Ur-Dunkel ist ein naturtrübes, dunkles Spezialitätenbier mit 5,0 % vol. Alkoholgehalt, das sich durch seinen vollmundig-prickelnden Charakter und Röstaromen auszeichnet. 0,3l 4,40 0,5l 5,10 1,00 10,00

### • 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

## BROTZEIT

**Klassischer Wurstsalat** | aus Leberkäse vom Landschwein mit Zwiebelringen, Frühlingslauch und Gewürzgurke angemacht mit unserem Senfdressing an einem Salatbouquet **10,90**  
als **Schweizer Wurstsalat** | mit Emmentaler **12,90**

**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**

## TATAR

**Frisch gewolftes Tatar-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, sehnensfreiem und fettarmen Muskelfleisch hergestellt wird

## SALAT

<b>Großer Salatteller</b>   Frische und leichte, vitale Salatschale mit dreierlei marinierten Rohkostsalaten, Lollo Rosso und Lollo Bionda, gezupften Kräutern, unserem klassischen Hausdressing und Croutons	<b>12,90</b>
mit Hähnchenbruststreifen	<b>16,70</b>
mit unseren hausgemachten Alblinsen-Falafel-Bällchen	<b>17,70</b>
mit gebackenem Schnitzel vom Landschwein aus Kettershausen	<b>16,90</b>

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

## SUPPEN & VORSPEISEN

**Cremesuppe von heimischen Flusskrebsen aus der Mindel** verfeinert mit Wermut, Allgäuer Rahm und frischen Kräutern dazu Buttercroutons und Petersilien Öl **8,90**

**Cremige Kürbissuppe von der Winter Karotte** – langsam gekocht und mit Mandarinensaft verfeinert abgeschmeckt mit Ingwer und Curry darin Croutons und Petersilien Öl **7,90**

**Pâté en croûte von der Gans und Ente**

Hausgemachte Pastete mit Entenbrust, Gänsekeule, Speck, verfeinert mit Calvados, Nüssen und Trockenfrüchten, serviert mit Dijon-Senf und mariniertem Pflücksalat **13,90**

**Carpaccio vom Billenhauser Biorinder** Bressaola (12 Monate Gereifter Schinken au sder Semmerrolle) mit Allgäuer Parmesan und Pflücksalat **12,80**

**Ziegenkäse & Carpaccio von im Salzteig gebackener Beete** mit mariniertem Pflücksalat und karamellisiertem Ziegenkäse und Kapuziner Kresse Eis **12,80**

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

---

## TAGESSPECIAL

**Ofenfrische Landente vom Thomas Planer aus Memmingen** mit gesottenen Kartoffelknödeln und Apfelblaukraut dazu Orangensoße  
**¼ 21,50 ½ 31,50 1/1 47,90**

**Ofenfrischer Braten vom Landschwein** aus Kettershausen mit gesottenen Kartoffelknödeln und Apfelblaukraut dazu Paulaner Winterbier Soße **17,90**

## HAUPTGERICHTE

**Wiener Backfisch vom Wels** – in Vollkorn Panade gebacken an unseren Dicken Rösti Pommes, Spitzpaprika und Sauce Remoulade **20,90**

**Beuf la Mode** – Ein Überbleibsel der Deutsch Französischen Monarchen Freundschaft – von der Biorinder Schulter geschmort in kräftiger Schwarzriesling Soße geschmort an jungen Karotten und hausgemachten Maronenknödeln **21,90**

**Rostbraten vom Ziemetshauser Bio-Rind (ca. 200g)**– Rosa gebraten unter einer groben Senf-Kruste an unserer klassischen, dunklen Bratensoße, dazu Allgäuer Bergkäsespätzle und Röstzwiebeln **29,90**

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

**Gebackenes Schnitzel vom Ketttershauser Landschwein** nach Wiener Art mit knusprigen Pommes Frites und kleinem Beilagen Salat mit hausgemachten Rohkostsalaten und Buttercroutons **17,90**

**Gebackenes Schnitzel vom Milchkalb aus Gannertshofen** an reschen Speckbratkartoffeln, Preiselbeeren und kleinem Beilagen Salat mit hausgemachten Rohkostsalaten und Buttercroutons **29,90**

## WILD

**Rosa gebratener Rücken vom Deisenhauser Feldhasen (Mit Schrot Geschossen)** in Waldpilz Rahm Soße an Dauphine Kartoffeln und Ofen-Blumenkohl **25,90**

**Keule vom Deisenhauser Feldhasen (Mit Schrot Geschossen)** in Kräftiger Wachholder Rotwein Soße geschmort mit eingelegten Williams Birnen, hausgemachten Eierspätzle und Brokkoli **22,90**

**Ragout vom Heimischen Reh und Hasen** (geschossen von Stephan Thalhofer – Deisenhausen) mit Preiselbeer Rahm Soße an Kartoffelkroketten und Ofengemüse **21,90**

## VEGETARISCH & VEGAN

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

**Kaspress Knödel, Steinpilzen und Spinat** – **Hausgemachte Kaspress Knödel nach Südtiroler Rezept** mit Steinpilzen und Spinat unter Pflücksalat und Allgäuer Parmesan **18,90**

**Allgäuer Bergkäsespätzle** | **Hausgemachte Eierspätzle mit fünferlei Käse**; würzigem Bergkäse, Butterkäse, Gouda, Edamer und Grünländer unter Röstzwiebeln dazu kleiner Beilagen Salat **14,90**

### **Waldpilz- Schlutzkrapfen**

geschwenkt mit Braunkappen, Kirschtomaten und Allgäuer Parmesan in Cremiger Soße mit Allgäuer Parmesan **17,80**

## DESSERT

**Zweierlei von der Weihnachts Zwetschge** – Zwetschgen – Glühwein Sorbet auf Zwetschgenröster und Hafer Crumble **5,90**

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

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

**Café Gourmand** – ein Französischer Klassiker – von uns interpretiert – Espresso serviert mit Süßen Köstlichkeiten – (Baba au Rum – Ein in Rum getränktes Hefe Küchlein & Cassis Sorbet **10,80 €**

**Schokoladenkuchen** – mit Flüssigem Kern – serviert mit Hausgemachtem Eis vom Hokkaido Kürbis **10,80**

**Weihnachtliche Creme Brûlée** verfeinert mit Madergascar Vanille und Zeylon Zimt dazu servieren wir unser hausgemachtes Mandarinen – Pomelo Eis und Baiser **10,80**

---

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