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, **Kevin** Fahrmeir, **Linus** Hergesell , **Giulia** Bistocchi, **Ludwig** Grassmuck,

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** Schwer, **Stefanie** Schweiger, **Eugenie** Spiegel-Koziol, **Josef** Höck, , **Marco** Scheichle , **Than** Tri Vu ,, **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 Beilagen Änderung in Käsespätzle 2,90 €

Lieferanten und Erzeuger

Familie Zeller	Bio Landschwein	Echlishausen
Familie Goldstein	Bio-Rind	Billenhausen
Familie Broll	Bio-Rind	Billenhausen
Kleimaier Peter	Deutsches Landschwein	Kettershausen
Backeler Annabelle & Martin	Milchkalb | Allgäuer Braunvieh	Weiler Simmerberg
Inhofer Stefan	Milchkalb | Allgäuer Braunvieh	Gannertshofen
Hemmerle Willi	Weideochsen	Bürgle / Marktwald
Beham	Eier | Gefärbt	Thannhausen
Vogt	Marino Weide Lamm	Eberhausen
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
Dallmayr	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 Destilliere 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

APEROL SLUSH – Halb gefrorener Aperol Spritz als Slushy

(0,2l) **4,90**

(0,4l) **7,20**

Erdbeer-Rhabarber Likör mit Rhabarbersaft und Prosecco	(0,4l)	**7,20**
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 & VORSPEISEN

Kaspressknödelsuppe - Hausgemachte Käseknödel gebraten in kräftiger Rinderkraftbrühe mit frischen Kräutern **7,90**

Lachsforellen Suppe - Cremesuppe von der Lachsforelle mit Allgäuer Rahm verfeinert darin Butter Croutons und Kräuter **Öl 7,90**

Burrata mit Tomaten Aprikosen Salat– Mozzarella mit Flüssigem Kern an Salat aus Kirschtomaten und Aprikosen unter Pflücksalat und Petersilien **Öl 12,80 Als Hauptgang 17,90**

Reh Taco - Pulled Reh vom Mai Reh aus dem Deisenhauser Forst – langsam geschmort mit kräftigen Gewürzen im Taco mit unserem hausgemachten – Kraut Kimchi und Sauce Remoulade **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 **+3,80**

mit unseren hausgemachten Alblinsen-Falafel-Bällchen **+4,80**

mit gebackenem Schnitzel vom Landschwein aus Kettershausen **+4,00**

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

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**

Romandur mit Musik – 180g Romandur von der Käserei Mang aus Kammlach mit feinen Zwiebeln und Gurke mariniert mit Essig – Öl Dressing und feinen Zwiebeln **11,90**

Räucherforelle - Zwei Hausgeräucherte Forellenfilets von Angelika Eberhart mit scharfem Meerrettich dazu reichen wir unseren Eingelegten Kimchi Kohl und marinierten Pflücksalat – mit Brot **17,90**

Diems Fleischsalat Brot – Dicke Scheibe Hausbrot von der Bäckerei Zither in Krumbach mit unserem Hausgemachten Lyoner Fleischsalat abgeschmeckt mit Mayonaisse und Gurke serviert mit feinen Zwiebeln, Gewürzgurken und Salatbouquet **11,80**

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

Sülze

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**

TAGESSPECIAL

Krautwickel vom Milchlamm aus Ebershausen in Kräftiger Tomaten Kräuter Soße an Ofenblumenkohl und gebackenen Pfifferlings – Risotto Bällchen **19,90**

HAUPTGERICHTE

BBQ Short RIB – Short Rib vom Bio Weideochsen aus Ziemetshausen (AM KNOCHEN)– 24 Stunden geschmort – in unserer hausgemachten SWEET– APPLE BBQ Soße an Dicken Rösti Pommes und gegrillten Spitz Paprika **24,90**

Pfeffer Rumpsteak-Rumpsteak vom Biorind aus Ziemetshausen an Pfeffer-Rahm-Soße dazu Kartoffelgratin und junge Karotten **29,90**

Curry Wurst von der Bio Rinder Roten und Landschwein aus Kettershausen mit unserer fruchtigen Apfel Curry Soße an knusprigen Pommes frites **13,90**

Tomahawk Cordon Bleu – Tomahawk Steak vom Landschwein aus Kettershausen (ca 200g) gefüllt mit unserem Gold prämieren Josefschinken, Röstzwiebeln und Allgäuer Bergkäse; dazu Kartoffel Gurken Salat und einem kleinem Beilagen Salat mit hausgemachten Rohkostsalaten und Buttercroutons **24,90**

Diems Smash Burger – 180g Saftiges Biorindfleisch mit Cheddar, eingelegten Gurken, Blattsalat, Zwiebelchen, Ketchup und Dijon-Senf-Remoulade an knusprigen Pommes frites
17,90 Als Double-Burger 21,90 mit 360g Biorindfleisch

Die Wurst zum 100 Geburtstag von HANS DIEM - Zwei dicke Bratwurst vom Weideochsen mit unserem hausgemachten Bone Succin Sauce, Coleslaw Salat und reschen Speckbratkartoffeln **17,90**

VEGETARISCH & VEGAN

Kaspress- Kräuterknödel mit Frischer Petersilie und Spinat– Hausgemachte Kaspressknödel nach Südtiroler Rezept mit Waldpilzen und Spinat unter Pflücksalat und Allgäuer Parmesan **18,90**

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**

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

KLASSIKER

Backfisch vom Wels – l In Vollkornpanade panierter Wels mit Kartoffel Gurken Salat und Sauce Remoulade **22,90**

Rustikales Cordon Bleu vom Kettershauser Landschweinerücken, gefüllt mit unserem Gold prämieren 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 **17,90**

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

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**

DESSERT

Espresso Martini 15% - 0,2l – Espresso verfeinert mit Wodka und Kahlua **5,90**

Creme Brûlée verfeinert durch Madagaskar Vanille, mit Baiser dazu servieren wir hausgemachtes **Blaubeer Eis 10,80**

Erfrischend Sommerliches „Pfirsich Eistee Eis“ mit einem Schuss Sekt in der Glasschale Serviert **4,90**

Cremiges Aprikosen Tiramisu –Tiramisu mit Allgäuer Quarkcreme, frischen Aprikosen und Löffelbiskuit **4,90**

Espresso Affogato –Dallmayr Espresso mit einer Kugel cremigem Vanilleeis **4,90**

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