

# Allgäuer Genussstage im Ostallgäu und Unterallgäu

vom 23. September bis 06. Oktober 2024



[www.allgaeuer-genusstage.de](http://www.allgaeuer-genusstage.de)

## Vorspeisen

Hausgemachte Käsesuppe Loreto ..... 6,90 €

Aus der Milch von Bauer Thomas Bartenschlager in Altdorf von der Hofkäserei Kraus in Ebersbach veredelte dreierlei Käse, und Sahne von der Sennerei Lehern

## Hauptspeisen

In klassischer Sauce geschmorte Rinderroulade mit hausgemachten Spätzle und kleiner Salatschüssel ..... 19,90 €

mit Bio-Rindfleisch vom Demeter Aufmuth Hiemenhofen, Mehl von der Kunstmühle Schmid in Buchloe, Blattsalat und Tomaten vom Grasserhof in Aitrang

Rehbraten in feiner Wacholder-Rahmsauce mit hausgemachten Haselnussspätzle, Apfel-Preiselbeer Chutney und Rahm Wirsching ... 23,90 €

Von unserem Jäger Hubert Bihler in Hörmanshofen erlegtes Reh, Mehl von der Kunstmühle Schmid in Buchloe, Haselnüsse aus unserem eigenen Garten, Wirsching vom Grasser in Aitrang und Rahm von der Sennerei Lehern

Rindergulasch mit hausgemachten Semmelknödel..... 17,70 €

mit Bio-Rindfleisch vom Demeter Aufmuth Hiemenhofen, Semmel von der Bäckerei Heiland aus Bertoldshofen, Milch aus der Sennerei Lehern, Eier vom Metz in Biessenhofen

## Nachspeisen

Kaiserschmarren frisch aus der Pfanne mit Vanilleeis ..... 11,90 €

mit Eiern von Metz in Biessenhofen, Mehl aus der Kunstmühle Schmid in Buchloe und Butter von der Sennerei Lehern und Vanilleeis vom Stechelehof in Seeg