



Allgäuer Genusstage im Ostallgäu und Unterallgäu

vom 23. September bis 06. Oktober 2024

gmiatlich - ghörig - guat
GIFTHÜTTE

www.allgaeuer-genusstage.de

Bier

Falkenstein Märzen 0,33 l..... 4,20

In Pfronten gebrautes, mildes, bernsteinfarbenes Festbier mit angenehmer Karamellnote. Passt super zu allen Genusstags-Hauptgerichten.

Vorspeise

Rote Bete Salat in Himbeer-Sesam-Dressing mit gebratenem Speck, Hanfsamen und Radieschensprossen, Allgäu-Knäcker..... 8,00

mit Rote Bete vom Grasserhof (Aitrang), Speck von der Metzgerei Baur (Ronsberg), Essig und Öl von der Allgäuer Ölmühle (Lengenwang) und Hanfsamen von d`Gmiasbaura (Türkheim), Radieschensprossen von AllgäuGreens (Biessenhofen), Allgäu-Knäcker von den Wertchtal-Werkatätten (Kaufbeuren)

Schnaps

Bio - Haselnusslikör 4,50

Bio – Johannisbeerlikör 4,50

Bio - Zwetschgenbrand..... 4,50

Alle vom Biohof Schreyer (Stötten am Auerberg)

Allgäuer Genusstage im Ostallgäu und Unterallgäu

vom 23. September bis 06. Oktober 2024

Hauptspeisen

Gulasch vom Bio-Kalb mit Spinatknödel und glasierten Möhren.....

.....gr. 24,50 / kl. 16,90

mit Bio-Kalbfleisch vom Biolandhof Schreyer (Stötten am Auerberg), Bio-Gemüse vom Grasserhof (Aitrang) und Bio-Eier vom Schneiderhof (Hirschzell)

Kässpatzen mit Röstzwiebeln.....gr. 12,90 / kl. 9,90

4erlei Käse von der Hofkäserei Kraus (Ebersbach), Mehl von der Kunstmühle Schmid (Buchloe), Bio-Eier vom Schneiderhof (Hirschzell), Zwiebel vom Grasserhof (Aitrang)

Pulled-Turkey-Burger von der Bio-Pute mit Coleslaw.....16,50

Pute vom Bio-Geflügelhof Adelwarth (Lachen bei MM), Gemüse vom Grasserhof (Aitrang), Mehl von der Kunstmühle Schmid (Buchloe), Kapuziner Greens von AllgäuGreens (Biessenhofen)

Nachspeise (solange der Vorrat reicht)

Cheesecake mit Aroniabeeren..... 5,00

Bio-Dinkel-Hafer-Kekse mit Schokolade von den Wertachtal Werkstätten (Kaufbeuren), Bio-Aroniabeeren von Allgäu Aronia (Buchloe)

Bio-Schokomousse..... 4,50

mit Bio-Sahne von Berchtesgadener Land und Vollmilch von Rapunzel Naturkost (Legau)