

Allgäuer Genusstage im Ostallgäu und Unterallgäu

vom 23. September bis 06. Oktober 2024



www.allgaeuer-genusstage.de

Allgäuer Genießerfrühstück 15,90

A kloina Bretzg vo Werishofa, Semml, a Kammler Bioei, sellgmachta Marmalad vo da Herbschthimbeera, n Aufstrich au sellgmacht, d Buttr vom Mang, dr Käs au (Emmentaler + Edamer), d Wuscht isch vo a weng weiter weg, abr all no vom Allgäu (a Salami und en Schinka halt), Tomata und Gurka send sowieso vom Gata von dr Tanta (solang sa halt no oi haut). Ans Müsli ham mer eiß enzwischa gwehnt, abr bloß weils so guat schmeckt. Und zum Schluss geits no en guata sellgmachta Nusskranz.

Nusskranz mit Buttr 4,90

Sellgmachter Nusskranz mit em Buttr derzu

A warme Supp

A Brätspätzlasupp oder a Kürbissupp (nuimodisch mit Kokosmilch abr guat) sellgmacht

5,90

Warmes Hauptgericht

S' warme Essa wechslat, drum frauget der am beschta nauch – Käspatza und a Gulaschsupp geits sowieso allawei

Nauchspeis

Apfelstrudl, hausgmacht mit Vanilleis und Schlagrahm, d' Äpfel send vom vom Doaf
8,30

Eigmachte Zwetschga vom Nauchbaur mit dem guta Rotwei (der isch aber vo Wischtlaberg, weil die kennat des besser wie mir) und a Vanilleis mit em Schlagrahm derzu
mit oiner Kugl 4,90, mit zwei 6,60

Hausmacherbrotzeit: 12,90

Brot vom Bäck, n gscheida Pressack roat + weiß, a groba Streichwuscht, allz vom Gigs, en Butter und eiglegta Gurka

Allgäuer Genießerbrotzeit: 14,90

A kloina Bretzg vo Werishofa u. Semml, a groba Leberwuscht vom Gigs, en Abazda, Käs mea vom Mang (Emmentaler + Camembert), eiglegta Gurka, d Wuscht wie allawei vom Waldburger, isch abr au no Allgäu (Salami, ger. Schinken). Radiesla, Gurka + Tomata von Tantas Gata, so lang sa halt no oi haut

Und vo dau iberall kommt des Zuig her

S meischt vo der Tanta ihrem Gata, abr au vo da Nauchbaura oder vo da Defer umanand, s meischte aus`m Gai

Fier diea, diea eiß it so guat verstandet, stauts henda deana nomal nauch dr Schrift des koscht halt nau en Euro mehr (war a Witz)

Auf der Rückseite finden Sie unser Angebot zu den Allgäuer Genusstagen auf Hochdeutsch



Aufpreis: 1 € (SPASS)

Allgäuer Genießerfrühsücker: 15,90

Kleine Breze von der Bad Wörishofer Bäckerei Kaiser, Brötchen, Frühstücksei aus dem Nachbarort vom Kammlacher Biohof Eisenmann, hausgemachter Brotaufstrich, Allg. Butter und regionaler Emmentaler + Edamer von den Mangwerken Kammlach, die zur Käserei Champignon gehören, hausgemachte Marmelade von Herbsthimbeeren aus dem Garten, ger. Salami + Lendenschinken vom Waldburger aus dem etwas entfernten Allgäu, Tomaten- u. Gurkenscheiben aus dem Garten der Tante (solange Vorrat reicht), kl. Müsli (Rapunzel Legau) und abschließend ein Stück hausgemachter Nusszopf

Nusszopf mit Butter 4,90

hausgemachter Nusszopf mit Allg. Butter

Suppe: 5,90

Brätspätzlesuppe oder Kürbissuppe mit Kokosmilch (hausgemacht)

Hauptgericht

Da unser Hauptgericht wechselt, fragen Sie bitte nach.
Ansonsten finden Sie sicher auch etwas passendes auf unserer Schmankerlkarte

Dessert:

Hausgemachter Apfelstrudel (m. reg. Äpfeln) mit Vanilleeis und Sahne
8,30

Hausgem. Rotweinzwetschgen (Zwetschgen aus der Nachbarschaft) mit Vanilleeis und Sahne
Mit 1 Kugel 4,90, mit 2 Kugeln 6,60

Hausmacherbrotzeit: 12,90

Bäckerbrot, Hausmacher Pressack rot + weiß, sowie grobe Leberwurst von der Landmetzgerei Singer – Unterauerbach, dazu Allg. Butter und saure Gürkchen

Allgäuer Genießerbrotzeit: 14,90

Kleine Breze, Brötchen, Obazda + Hausmacher Leberwurst (Metzgerei Singer), regionaler Käse von den Mangwerken Kammlach, die zur Käserei Champignon gehören (Emmentaler + Camembert), Allg. ger. Salami und Schinken, wie immer vom Waldburger, Radieschen, Gurken und Tomaten aus Tantes Garten (solange Vorrat reicht)

Unsere regionalen Bezugsquellen:

Aus dem eigenen Garten, dem der Nachbarn, Bekannt- oder Verwandtschaft, aus dem Ort, aus dem Nachbarort, Käserei Mang – Kammlach, Waldburger Schinken, Rapunzel Legau, Biohof Eisenmann – Kammlach, Getränke Nägele – Unterrieden (Remus Quelle, Allgäuer Biowasser – Niederrieden), Bäckerei Kaiser – Bad Wörishofen (Brezen), Metzgerei Singer – Unterauerbach, Bäckerei Wiedemann – Kammlach, u.v.a.