

Allgäuer Genussstage im Ostallgäu und Unterallgäu

vom 23. September bis 06. Oktober 2024

Vorspeisen

Carpaccio von alten Tomatensorten, Rucola, Olivenöl & Waldesan 12,00 €

mit einer bunten Mischung alter, samenfester Tomatensorten von der Tomatenbude aus Bernbeuren & Bergkäse von der Walder Käskuche

Handgeschnittenes Tatar vom Galloway mit Wachtel-Spiegelei & geröstetem Brot..... 18,00 €

mit Rindfleisch vom Galloway vom hofeigenen Biobetrieb, Wachtelei von unserer Mitarbeiterin Johanna Straub aus Rettenbach & Brot von Christls Kuchentraum aus Halblech

Hauptspeisen

Schmorbraten vom Weideochsen mit geröstetem Herbstgemüse & Kartoffel-Sellerie-Stampf 27,00 €

mit Ochsenfleisch vom Original Allgäuer Braunvieh vom hofeigenen Biobetrieb & erntefrischem Gemüse von der Tomatenbude aus Bernbeuren & Allgäuer Kartoffeln

Saltimbocca vom Kalb mit cremiger Polenta 28,00 €

mit Kalb vom Original Allgäuer Braunvieh vom hofeigenen Biobetrieb, Salbei aus dem eigenen Kräutergarten und Butter von der Walder Käskuche

Tafelspitz mit Meerrettichsoße an Rahmwirsing & Petersilienkartoffeln 26,00 €

mit Ochsenfleisch vom Original Allgäuer Braunvieh vom hofeigenen Biobetrieb & Wirsing von der Tomatenbude aus Bernbeuren & Allgäuer Kartoffeln



Allgäu



Allgäuer Genussstage im Ostallgäu und Unterallgäu



vom 23. September bis 06. Oktober 2024

www.allgaeuer-genusstage.de

Geschmortes vom Zicklein an gebratenem Wirsing, Pfifferlingen &
Gnocchi 36,00 €

mit Zickleinfleisch vom Ziegen-Bären-Hof-Rampp aus Rieden am Forggensee &
Gemüse von der Tomatenbude aus Bernbeuren, Pfifferlingen aus heimischen
Wäldern & Allgäuer Kartoffeln

Frische Pfifferlinge mit Kräuter-Käse-Knödeln & Rote Bete 24,00 €

mit Pfifferlingen aus heimischen Wäldern, Kräutern aus dem hofeigenen
Kräutergarten, Brot von Christls Kuchentraum aus Halblech & Käse von der
Walder Käskuche

Nachspeisen

Frisch aufgeschlagene Zabaione mit karamellisierten Birnen 9,00 €

mit Eiern von unserem Freund Hubert aus Isny & Birnen aus unserem Hofgarten