

Allgäuer Genusstage im Ost- und Unterallgäu

vom 25. September bis 08. Oktober 2023

www.allgaeuer-genusstage.de

Bier

Falkenstein Märzen 0,33 l..... 4,20

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

Vorspeisen

Minestrone mit Kasnocken..... 4,90

mit diversem Bio-Gemüse vom Grasserhof (Aitrang), 3erlei Käse von der Hofkäserei Kraus (Ebersbach) und Bio-Eier vom Schneiderhof (Hirschzell)

Rote Bete Salat mit Ziegenfrischkäse und gerösteten Hanfsamen..... 8,00

mit Rote Bete vom Grasserhof (Aitrang), Ziegenfrischkäse vom Ziegenbärenhof Hampp (Rieden am Forggensee), Essig und Öl von der Allgäuer Ölmühle (Lengenwang) und Hanfsamen von d`Gmiasbaura (Türkheim)

Schnaps

Bio - Haselnusslikör 4,50

Bio – Johannisbeerlikör 4,50

Bio - Zwetschgenbrand..... 4,50

Alle vom Biohof Schreyer (Stötten am Auerberg)

Allgäuer Genussstage im Ost- und Unterallgäu

vom 25. September bis 08. Oktober 2023

www.allgaeuer-genusstage.de

Hauptspeisen

Gulasch vom Bio-Kalb mit Aronia-Blaukraut und
Serviettenknödel.....gr. 19,50 / kl. 13,90

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

Kässpatzen mit Röstzwiebeln.....gr. 11,50 / kl. 9,00

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

Wechselnde Gerichte vom BIO-Zicklein siehe Tafel

Zicklein vom Ziegenbärenhof Hampp (Rieden am Forggensee)

Nachspeise (solange der Vorrat reicht)

Cheesecake mit Aroniabeeren..... 4,50

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

100 % BIO Schokomousse 4,00

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