

Allgäuer Genussstage im Ost- und Unterallgäu

vom 25. September bis 08. Oktober 2023

www.allgaeuer-genusstage.de

Vorspeisen

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen und Croûtons.....6,80 €

aus Kürbisen vom Spargelhof Lohner, Inchenhausen

Hauptspeisen

Hausgemachte Kässpätzle mit Röstzwiebeln und gemischten
Blattsalaten 15,50 €

mit Mehl von der Kurz Mühle aus Memmingen, Eier vom Harzenetter Hof aus
Günz, Limburger von der Käserei Mang aus Kammlach, Emmentaler und
Bergkäse von Almikäs aus Hawangen, Zwiebeln und Blattsalate vom Gartenbau
Wager aus Trunkelsberg

Zarte Rinderroulade mit Kartoffelpüree..... 18,20 €

aus Rindfleisch und Speck von der Metzgerei Buchmann aus Ravensburg,
Kartoffeln vom Kartoffelhof Steinhauser aus Dettingen

Schonend gesottener Tafelspitz mit Meerrettichsauce,
Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln.....21,00 €

aus Rindfleisch von der Metzgerei Buchmann aus Ravensburg, Wurzelgemüse
von grad gwachsa aus Ottobeuren, Kartoffeln vom Kartoffelhof Steinhauser aus
Dettingen

Allgäu

Allgäuer Genussstage im Ost- und Unterallgäu

vom 25. September bis 08. Oktober 2023

www.allgaeuer-genusstage.de

Günzer Topf

Gebrautes Schweinefilet mit Rahmsauce, Champignons,
Gemüsegarnitur und Spätzle.....20,50 €

aus Schweinefleisch von der Metzgerei Baur aus Ronsberg, Gemüse von grad
gwachsa aus Ottobeuren, Champignons vom Gartenbau Wagner aus
Trunkelsberg, Mehl von der Kurz Mühle aus Memmingen, Eier vom Harzenetter
Hof aus Günz

Gebrautes Lachsforellenfilet auf Rahmwirsing mit
Kräuterkartoffeln.....22,50 €

mit Fisch von der Fischzucht Ripfel aus Ottobeuren, Wirsing von grad gwachsa
aus Ottobeuren, Kartoffeln vom Kartoffelhof Steinhauser aus Dettingen