

# Speisekarte

*“Für unsere Fleischbrühe  
verwenden wir Fleisch und Knochen  
von den Rindern unseres  
Bauernhofes in Aigis”*

## Suppen

- Flädlesuppe 5  
Brätknödelsuppe (4) 5,50  
Käserahmsuppe mit Brotkracherl 6,50

## Vorweg

### So mag sogar der Chef die Ziege

- Gratinierter Ziegenamembert mit Honig und Walnüssen 9,50

### Akamser 3erlei

- Lassen Sie sich von unserer Küche überraschen 10,50

- Beilagen Salat** bunt gemischte Salate der Saison 5,50

## Was knackiges

### Putensalat

bunt gemischte Salatplatte mit gebratenen Streifen von  
der Putenbrust, dazu Bergkäse aus Diepolz 16

### Landhaus Salat

bunte Blattsalate mit gegrilltem Gemüse an feinem Balsamico Dressing

- mit dünn geschnittenem Landler Schinken aus Peißenberg 15,50
- mit Bergkäsestreifen aus der Käserei Diepolz 15,50

### Luhi-Bowl

Marinierter Jasminreis, gebratene Kichererbsen, Cranberrys,  
Karottensalat, Couscous Salat, grüner Salat,  
Gurken/Tomatenwürfel dazu Joghurtsauce 15

- zusätzlich Falafel (vegetarisch) 17
- zusätzlich gebratene Rinderstreifen 19,50

**„Wir legen sehr viel Wert auf nachhaltig produzierte  
Waren und möchten ein Stück dazu beitragen, dass  
das Bewusstsein für Mensch, Tier und Umwelt wieder  
in den Vordergrund gerückt wird“**



## Wenn's mal ohne Fleisch sein soll

### Allgäuer Kässpatzen

mit Bergkäse und Emmentaler aus der Bergkäserei Diepolz  
und Röstzwiebeln, dazu reichen wir grüne Blattsalate 15,50

### Hofnudeln (Vegan)

Penne in einer feinen Thymianrahmsauce mit Zucchini,  
Pilzen und Tomatenconfit dazu gemischter Salat 15,50

### Gemüse – Kartoffel – Taler (Vegan)

mit einer hausgemachten Saisonalen Creme  
an einem Salatbouquette 15,50

**Jeden Donnerstag ab 17.30 Uhr,**

**„Kässpätzen Abend“**

**„Schauen Sie unseren Köchen dabei zu, wie Allgäuer Kässpätzen  
gemacht werden“**

## Besonders beliebt

### Zwiebelrostbraten

Steak aus der Rinderlende (200g) mit Röstzwiebeln  
mit einer g'schmackigen Sauce, dazu Kässpätzen 27,50

### Ofenfrischer Krustenbraten

aus der Schweineschulter an einer g'schmackigen Sauce  
mit Semmelknödel serviert dazu hausgemachten Blaukraut <sup>(8)</sup> 16,50

### Schnitzel „Wiener Art“

Schweineschnitzel paniert, dazu reichen wir Pommes frites  
und bunt gemischten Salat 17,50

### Akamser Töpfe

Rind- und Schweinefiletmedaillons serviert an feiner  
Schwammerlsoße mit hausgemachten Kässpätzen <sup>(8)</sup> 21



Für Beilagen Änderungen, erlauben wir uns Ihnen 1€ zu berechnen

# Was guats aus der Heimat

## **Pfeffersteak**

Rumpsteak (300g) vom Grill an Pfefferrahmsoße,  
dazu servieren wir Kroketten <sup>(8)</sup> 32

## **Rindergeschnetzeltes**

Rindergeschnetzeltes in pikanter Pfefferrahmsoße, dazu  
reichen wir feine Bandnudeln <sup>(8)</sup> 19

## **Schnitzel „Hausfrauen Art“**

Schweineschnitzel paniert mit hausgemachtem Kartoffelsalat 15

## **Allgäuer Käseschnetzeltes**

Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Champignons und  
Diepolzer Käse, dazu servieren wir Kartoffelrösti <sup>(8)</sup> 18,50

## **Älpler Steak**

Schweinehalssteak vom Grill mit Bratensauce und Röstzwiebeln,  
dazu reichen wir Kartoffel-Wedges 16,50

## **Putensteak**

in der Eihülle gebraten, auf lauwarmen Couscous - Salat  
dazu eine feine Rotwein-Balsamico-Sauce 16,50

## **Frisches Saiblings Filet, aus der „Fischzucht Ripfel Ottobeuren“**

an Drilling-Kartoffeln mit Zitronenbutter <sup>(8)</sup> 25

***„Die Fischzucht Ottobeuren setzt auf die Kraft der Natur“***

***„Frisches Quellwasser in einem speziell auf den Saibling abgestimmten Lebensraum, durch eine geringe Besatzdichte. Das ist das Rezept für einen feinen, reichhaltigen Fisch“***

Für Beilagen Änderungen, erlauben wir uns Ihnen 1€ zu berechnen



## Unsere Wochenendhighlights

### *Jeden Samstag:*

#### **Ofenfrische Schweinshaxe**

an a g'schmackigen Sauce mit Semmelknödel <sup>(8)</sup> 16

### *Jeden Sonntag:*

#### **Ofenfrische Bauernente**

an feiner Sauce mit Kartoffelknödel  
und hausgemachten Blaukraut

½ Ente 21,50

¼ Ente 17,50

*Solange der Vorrat reicht.  
Gerne könne Sie Ihre Haxe  
oder Ente auch vorab  
reservieren!*

## Wildfleisch aus Allgäuer Wäldern

***Unsere Wildspezialitäten beziehen wir zum größten Teil  
von verschiedenen Jägern aus der Region,  
dazu zählt auch der Chef persönlich***

#### **D'scharfe Hirsch**

Hirschrücken im geschroteten, bunten Pfefferrand gebraten,  
serviert auf feinem Wacholderrahm mit Schupfnudeln  
und Preiselbeeren <sup>(8)</sup> 33

#### **Wildschweinbraten**

Braten vom Wildschwein an feiner Schwammerlsauce mit  
hausgemachten Semmelknödel und Preiselbeeren <sup>(8)</sup> 21

#### **Hirschschnitzel**

Schnitzel vom Hirsch in der Wild-Kräuterpanade  
an feiner Rotweinsauce mit angebratenen Semmelknödeltaler  
und Preiselbeeren 23

**Sollten Wildgerichte aus sein, bitten wir um Ihr Verständnis,  
da wir nur Wild (Hirsch und Rehfleisch) aus der Allgäuer Region anbieten.**

Für Beilagen Änderungen, erlauben wir uns Ihnen 1€ zu berechnen



# Brotzeit

**Angebräunter Leberkäs** mit Spiegelei  
dazu hausgemachten Kartoffelsalat (7,11,12) 12,50

**Allgäuer Wurstsalat**  
aus Leberkäs geschnitten  
mit hausgebackenem Brot (2,4,7) 10

**Schweizer Wurstsalat**  
aus Leberkäs geschnitten mit Käse,  
mit hausgebackenem Brot (2,4,7) 11

**Hausgemachte Bratensulz**  
- mit frischen Bratkartoffeln 12  
- mit hausgebackenem Brot 10

**Saurer Käse**  
Limburger eingelegt in Essig und Öl,  
garniert mit Zwiebeln, dazu hausgebackenes Brot 10,50

**Jägerschmaus**  
gemischte Brotzeitplatte mit verschiedenen  
Wurst- und Käsesorten aus der lokalen Region dazu  
hausgebackenes Brot (2,4,7) 16

**„Unser Brot backen wir mehrmals wöchentlich selbst, bei uns im Haus, für Sie  
Es ist ein Mischbrot und besteht aus  
Weizen -, Roggen-, und Dinkelvollkornmehl.  
Gerne bieten wir Ihnen das Brot auch in unserem Laden zum Verkauf an“**

Für Beilagen Änderungen, erlauben wir uns Ihnen 1€ zu berechnen

---

## Wichtiges:

### Alle Preise in Euro €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können,  
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal

