

Herzlich willkommen im



Unsere NATUR-Küche

Sie wird bestimmt durch das
tägliche, regionale und saisonale Angebote.

Wir kaufen erntefrische Lebensmittel
aus der Region, vorwiegend in Bio Qualität.

Unser Fleisch, meist ganze Tiere (nose to tail),
unser Fisch und der Käse kommen wie auch
Obst, Gemüse und die Kräuter
direkt aus der Allgäuer Region.

Durch kurze Wege und
die Nachhaltigkeit unserer Erzeuger
erhalten wir beste Qualität.
Zusätzlich garen wir nahezu alles,
Fleisch und Fisch,
im schonenden
Sous-Vide-Verfahren bei 62°C.

Freuen Sie sich
auf vergnügliche und unbeschwerte Stunden

mit Ihren Gastgebern
Horst-Jürgen v.Mengden, Direktor
Alexander Leonhardt, Küchenchef
Stev Hentschel, Restaurantleiter
und dem ganzen Team

Eine genaue Erklärung zum Sous-Vide-Garverfahren und
zu Nose-to-tail finden Sie auf unserer letzten Seite.
Ebenso einen Auszug unserer Lieferanten

Herbstschmankerl

Wildkräutersalat von den Almwiesen
Apfel – Balsam Dressing
geröstete Kerne | Brotchips
11€

Allgäuer Brotzeitler
Speck und Rauchwurst
aus der Räucherammer Beck
Rohmilch Käse aus dem Allgäu
Meerrettich | Holzofenbrot
13€

Allgäuer Wurstsalat
Bergkäse | Holzofenbrot
9€

Allgäuer Kässpätzlen
Bergkäse | Emmentaler | Limburger
geröstete Zwiebeln | geschroteter Pfeffer
13€

Ragout vom Schmalreh
aus eigener Jagd
Haselnusspätzle | eingelegtes Rotkraut
23€

Allgäuer Menü

Dry Aged Rindertatar
gestoßener Senf | Zwiebeln | gepickeltes Gemüse
Leindottercreme | Almwiesenkräuter

* *

Wildkraftbrühe vom Schmalreh
aus eigener Jagd
Gemüsewürfel | Kaspressknödel

* * *

Sorbet von der Waldbeere

* * * *

Zwiebelrostbraten 2.0 auf 62°
zweierlei Röstzwiebeln – Klassisch / Espuma
Portweinsauce | gebackene Käsespätzle

* * * * *

Kaiserschmarrn
Mandeleis | Nusskrokant | Apfelragout

5 Gang	Menü	59€
4 Gang	Menü ohne Sorbet	54€
3 Gang	Menü ohne Suppe	48€
3 Gang	Menü ohne Vorspeise	42€

Bestellung 4/5 Gang Menü bis 20:30h, 3 Gang Menü bis 21:00h

Wenn Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeitenden.

Allgäuer Fisch Menü

Creme von der geräucherten Forelle
Süß – saures Gurken – Relish | Schmand – Dill Dip
kaltgeräucherte Lachsforelle

* *

Allgäuer Fischsud
Goldforelle | Zander | Kräuter | Gemüsewürfel

* * *

Gebratenes Filet von der Goldforelle
aus der Fischzucht Birnbaum
Schaum vom hausgeräucherten Lachs
Petersilienwurzelpüree | Staudenselleriemarmelade

* * * *

Eis vom Rahm aus Missen
geriebener Ziegenkäse | Meersalzflocken | Sauerrahmeis

Vegetarisches Menü

Karamellisierter Ziegenkäse
Almwiesen Wildkräutersalat | Kräuterpesto
geröstete Kerne

* *

Schaumsuppe vom Butternuss Kürbis
Steirisches Kernöl | geröstete Kürbiskerne

* * *

Quiche vom Hokkaido Kürbis
Knoblauch – Kräutermarinade | Flaschentomaten
geräucherte Creme Fraiche

* * * *

Dekonstruktion vom Allgäuer Apfelstrudel
grünes Apfel – Gel | Rumrosinen | Vanilleschaum
blind gebackener Blätterteig | Salzkaramelleis

4 Gang	Menü	43€
3 Gang	Menü ohne Suppe	37€
3 Gang	Menü ohne Vorspeise	36€

Vorspeisen

Dry Aged Rindertatar
gestoßener Senf | Zwiebeln
gepickeltes Gemüse | Leindottercreme
Almwiesenkräuter
15€

Karamellisierter Ziegenkäse
Blattsalat vom Biohof Grasser
Kräuterpesto | geröstete Kerne
12€

Gebackener Karpfen
aus der Fischzucht Birnbaum
Kartoffelsalat von violetten Kartoffeln
Schaum von geräucherter Remoulade
11€

Suppen

Kraftbrühe vom Schmalreh
aus eigener Jagd
Kaspressknödel
9€

Schaumsuppe vom Butternuss Kürbis
Steirisches Kernöl | geröstete Kürbiskerne
8€

Allgäuer Fischesud
Goldforelle | Zander
Kräuter | Gemüsegewürfel
8€

Wenn Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeitenden.

Fleischgerichte

Brust und Keule
von der Freiland Gans
vom Müller aus Buchenberg
Rotkohl | Kartoffelknödel | Sauce
32€

auf Vorbestellung ab 4 Personen:

Ganze Gans
Rotkohl | Kartoffelknödel | Sauce
40€ pro Person

Flat Iron Steak vom Almochsen
gegrillte gelbe Beete | geräuchertes Süßkartoffelpüree
Café de Paris Butter
24€

Zwiebelrostbraten 2.0 auf 62°
zweierlei Röstzwiebeln – Klassisch / Espuma
gebackene Käsespätzle
27€

Zweierlei vom Lamm 12h gegart
Haxe – Hals | geröstetes Wurzelgemüse
Rosmarinkartoffeln
24€

Fischgerichte

Gebratenes Huchen Filet
sautierter Kürbis | Kräutersauce
Maronenpüree
31€

Karpfen aus dem Kräutersud
von der Fischzucht Birnbaum
Kartoffel – Heupüree | feine Gemüwestreifen
27€

Gebratenes Filet von der Goldforelle
Schaum vom hausgeräucherten Lachs
Petersilienwurzelpüree | Staudenselleriemarmelade
26€

Vegetarisch & Vegan

Geröstete Gemüsepfanne
Flaschentomaten | Süßkartoffeln | Kohlrabi
Petersilienwurzel
16€

Quiche vom Hokkaido Kürbis
Knoblauch – Kräutermarinade | Flaschentomaten
geräucherte Creme Fraiche
16€

Dessert

Eis vom Rahm aus Müssen
geriebener Ziegenkäse | Meersalzflocken | Sauerrahmeis
9€

Kaiserschmarrn
Mandeleis | Nusskrokant | Apfelragout
12€

Dekonstruktion vom Allgäuer Apfelstrudel
grünes Apfel – Gel | Rumrosinen | Vanilleschaum
blind gebackener Blätterteig | Salzkaramelleis
10€

Käse

Heimische Rohmilchkäse
13€

kleine Portion
11€

Wenn Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeitenden.

Unsere Philosophie

Uns liegt die Natur sehr am Herzen.
Daher gehen wir in allen Prozessen nachhaltig
und umweltschonend mit allen Ressourcen
und den verarbeiteten Lebensmitteln um.
Dazu verwenden wir besondere Garverfahren
und setzen das Konzept Nose-to-Tail um.

Sous-Vide Garen

Die Lebensmittel werden vakuumiert, die Luft abgesaugt und dann besonders schonend bei konstanter Wassertemperatur im Bereich von 62 °C zubereitet. Durch das Vakuumieren gehen keine flüchtigen Aromen oder Wasser verloren.

Unterstützt wird die Geschmacksintensität durch Zugabe von Gewürzen oder Kräutern.

Da beim Vakuumgaren aufgrund der niedrigen Temperaturen keine Kruste gebildet werden kann, werden die ausgewählten Fleisch- oder Fischstücke vor oder nach dem Vakuumgaren kurz scharf angebraten.

Nose-to-Tail

Die ganzheitliche Verwertung eines Tieres zeugt von Respekt und zeigt die Wertschätzung gegenüber einer wertvollen Ressource. Der Verzehr aller essbaren Fleischstücke ist ein aktiver Beitrag zur Reduktion von Lebensmittelverlusten (Food Waste).

Nose to Tail fördert einheimische Produkte und erhöht damit den regionalen Versorgungsanteil.

Unterstützt werden wir dabei von folgenden Lieferanten

Metzgerei Sonntag, Kißlegg
Metzgerei Beck, Kleinwalsertal
Wiesenhof Ziegler Allgäu Rind
Putenhof Burger, Leutkirch
Lochterhof Eier, Großholzleute
Bergfischzucht Gunzesreid
Lachsräucherei Salmore, Memmingen
Bio Hof Grasser, Altdorf
Fischzucht Birnbaum, Epfenhausen
Allgäuer Hof-Milch, Missen
Altes Gewürzamt, Klingenberg
Rapunzel, Legau
Chiemgaukorn, Trostberg
Brotsommelier Schmidt, Gomaringen