

Herzlich willkommen im

62°

Unsere NATUR-Küche

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

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 Fische
im schonenden
Sous-Vide-Verfahren bei 62°C.

Freuen Sie sich
auf vergnügliche und unbeschwerte Stunden

mit Ihren Gastgeber
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

Sommerkarte

Almwiesen Wildkräutersalat
Limetten Dressing | geröstete Kerne
Beeren | Brotchips
11€

wählen Sie dazu:

Allgäuer Fleischküchle vom Ziegler Rind
18€ inklusive Salat

Dry Aged Rostbraten von der Metzgerei Sonntag
Bärlauch Butter
27€ inklusive Salat

300 g Dry Aged Entrecote vom Alm Ochsen
Bärlauch Butter
43€ inklusive Salat

Gebratenes Saiblings-Filet
aus der Fischzucht Gunzesried
24€ inklusive Salat

Schmankerl

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

Allgäuer Wurstsalat
Bergkäse | Holzofenbrot
9€

Gebackene Ofenkartoffel
Bergkräuter Creme
Hausgeräucherte Lachs-Streifen
18€

Allgäuer Kässpätzlen
Bergkäse | Emmentaler | Limburger
Geröstete Zwiebel | geschroteter Pfeffer
13€

Allgäuer Menü

Roh marinierte Scheiben vom Kalb
Wildkräutersalat | Fein geriebener Bergkäse | Leindotteröl
Brotchips

* *

Kraftbrühe vom Ziegler Rind
Würfel von der Rinderkeule

* * *

Sous Vide gegarter Maibock Rücken
Weißes Zwiebelkompott | Riebele Maiscreme
Preiselbeerchutney

* * * *

Zweierlei vom Rhabarber
Eis | Ragout | Topfencreme | Kuchenstreusel

Allgäuer Fisch Menü

Minuten gebeizter Saibling
gestockte Heumilch | Kaffeestreusel
Staudensellerie Marmelade

* *

Spargelsamtsuppe
Flusskrebsterrine | Kräuter

* * *

Gebratene Bachforelle aus der Fischzucht Birnbaum
Sauce Newburg | Spargelragout mit Kirschtomaten
Emmer – Bärlauch – Risotto

* * * *

Eis vom Rahm aus Missen
Geriebenem Ziegenkäse | Meersalzflocken | Sauerrahmeis

4 Gang	Menü	49€
3 Gang	Menü ohne Suppe	43€
3 Gang	Menü ohne Vorspeise	38€

Vegetarisches Menü

Blattsalat vom Biohof Grasser
Ziegenkäse | Radieschen Pesto | Gerösteten Kerne
* *

Spargelsamtsuppe
Pesto Brotwürfel
* * *

Chiemgauer Knuspertaler
Feine Gemüsewürfel | Schwarze Johannisbeere | Wildkräuter
* * * *

Birne Helene
Vanillebirne | Schokoladencreme | Krokanteis

4 Gang	Menü	39€
3 Gang	Menü ohne Suppe	34€
3 Gang	Menü ohne Vorspeise	31€

Vorspeisen

Roh marinierte Scheiben vom Kalb
Wildkräutersalat | Fein geriebenem Bergkäse | Leindotteröl
Brotchips
16€

Blattsalat vom Biohof Grasser
Karamelisierter Ziegenkäse | Radieschen Pesto
Gerösteten Kerne
12€

Minuten gebeizter Saibling
gestockte Heumilch | Kaffeestreusel
Staudensellerie Marmelade
14€

Suppen

Bärlauchschaumsuppe
Spargel Ravioli
8€

Kraftbrühe vom Ziegler Rind
Grießnockerl
8€

Spargelsamtsuppe
Pesto | Brotwürfel
8€

Fleischgerichte

Gebratene Keule vom Bio Hühnchen
Kräutersalat mit Tomate und Knoblauch
Curry vom Chiemgauer Urkorn
23€

Sous Vide gegarte Keule vom Maibock
Weißes Zwiebelkompott | Riebele Maiscreme
Preiselbeerchutney
28€

Dry Aged gereifter Rostbraten vom Allgäuer Rind
Bärlauchbutter | Spargelragout | Rosmarinkartoffel
27€

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

Fischgerichte

Gunzesrieder Saiblingsfilet
unter der Vadouvan – Sesamkruste
geröstete Kräuterseitlinge | Riebele Mais
26€

Gebratene Bachforelle aus der Fischzucht Birnbaum
Sauce Newburg | Spargelragout mit Kirschtomaten
Emmer – Bärlauch – Risotto
27€

Gebratene Lachsforelle aus Landsberg
Bio Orangen Filets | geschmorter Zitronenfenchel
Perlgraupengemüse
28€

Vegetarisch & Vegan

Chiemgauer Knuspertaler
Feine Gemüsegewürfel | Schwarze Johannisbeere Ketchup
Wildkräuter Salat
18€

Bayerisches Curry
Beluga-Linsen | Urgetreide | Buchweizen
16€

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

Dessert

Gebrannte Vanillecreme
Weißes Schokoladeneis | Jägermeister Brombeeren
12€

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

Allgäuer Erdbeer-Rahmschnitte
Champagner Sorbet | marinierte Erdbeeren
11€

Käse

Heimische Rohmilchkäse
13€

kleine Portion
11€

dazu:
Frisches Kasten Brot

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 alle Ressourcen
und den verarbeiteten Lebensmittel 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
Bio Hof Grasser, Altdorf
Fischzucht Birnbaum, Epfenhausen
Allgäuer Hof-Milch, Missen
Altes Gewürzamt, Klingenberg
Rapunzel, Legau
Chiemgaukron, Trostberg
Brotsommelier Schmidt, Gomaringen