

Käsekarte

Hier unsere Auswahl an „Käse Schmankerln“, die wir in Portionen zu **je ca. 100g** inklusive Oliven und original Südtiroler Schüttelbrot anbieten. Stellen Sie sich Ihre eigene Käseauswahl zusammen aus.....

Auf Wunsch servieren wir den Käse auch mit **Feigen-Senfsauce** oder mit **Weintrauben-Senfsauce**, welches mit € 0,70 / pro Portion extra berechnet wird.

	ca. 100g
„Uriger Bergler“ Hartkäse, kräftig würzig, 12 Monate gereift (50% Fett i. Tr.)	€ 5,90
„Pfefferkäse“ Schnittkäse, mit ganzen roten und grünen Pfefferkörner verfeinert (55% Fett i.Tr.)	€ 5,90
„Rotweink“ Schnittkäse, nach dem Reifevorgang zwei Wochen in Rotwein eingelegt (48% Fett i.Tr.)	€ 5,90
„Almblütenkäse“ Schnittkäse, vier Monate gereift und mit Almblütenmischung umhüllt (50% Fett i.Tr.)	€ 5,90

Das Geheimnis dieses Käses liegt in der wertvollen, tagesfrischen Heumilch, die aus dem Einzugsgebiet vom Ostallgäu bis Großes Walsertal kommt.

Keine Silage (Silofutter), sowie anderweitig vergorenes Futter kommt zur Anwendung. Im Sommer grasen die Kühe auf den Bergkräuterwiesen, im Winter wird ausschließlich Heu und Getreide gefüttert.

Vesperkarte

Schmalzbrot ^(1,3)	€ 2,20
Paar Landjäger ^(1,2,3) mit Brot garantierte Handwerkskunst und täglich frisch produziert	€ 3,20
Allgäuer Bauernschinkenbrot ^(1,2)	€ 3,90
Original Frankfurter Rindswurst ^(1,2,4) mit Brot von der Metzgerei Eidmann aus Bruchköbel	€ 3,90
Original Frankfurter Würstchen ^(1,2,4) mit Brot von der Metzgerei Eidmann aus Bruchköbel	€ 3,90
„Obazda“ mit Brot typisch bayerische Spezialität mit Doppelrahmstufe, herzhaft gewürzte Käsezubereitung aus Heumilch Camembert	€ 6,50
Tiroler „Jausenplatte“ Tiroler Bauernschinken ^(1,2) mit Landjäger ^(1,2,3) und Hartkäse garniert mit Gurken, Tomaten und original Südtiroler Schüttelbrot	€ 11,50

Erläuterung der enthaltenen Zusatzstoffe: (1) Konservierungsstoffe, (2) Antioxidationsmittel,(3) Geschmacksverstärker, (4) Phosphat
Informationen zu Allergenen erhalten Sie von unserem Personal.