

Vesperkarte

Schmalzbrot ^(1,3)	€ 2,20
Paar Landjäger ^(1,2,3) mit Brot garantierte Handwerkskunst und täglich frisch produziert	€ 3,20
Tiroler Bauernschinkenbrot ^(1,2)	€ 3,50
Original Frankfurter Rindswurst ^(1,2,4) mit Brot von der Metzgerei Eidmann aus Bruchköbel	€ 3,50
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
Dreierlei Frischkäse Brotaufstrich wir servieren Ihnen drei verschiedene pikant, würzige Frischkäse- Variationen verfeinert mit rotem und grünem Paprika, Schnittlauch und Alpenkräutern und Bärlauch (nur in der warmen Jahreszeit im Angebot; bitte nachfragen!)	€ 7,50
Winzerteller	
Hausmacherwurst ^(1,3,4) mit Rotweinkäse hierbei reichen wir Ihnen Presskopf, Leberwurst und Jagdwurst von der Metzgerei Eidmann aus Bruchköbel	€ 9,50
Tiroler „Jausenplatte“ Tiroler Bauernschinken ^(1,2) mit Landjäger ^(1,2,3) und Hartkäse garniert mit Gurken, Tomaten und original Südtiroler Schüttelbrot	€ 11,50

Bitte beachten Sie unsere Extra Käsekarte!

Erläuterung der enthaltenen Zusatzstoffe: (1) Konservierungsstoffe, (2) Antioxidationsmittel, (3) Geschmacksverstärker, (4) Phosphat

Informationen zu Allergenen erhalten Sie von unserem Personal.

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 € 0,50 / pro Portion extra berechnet wird.

	<u>ca. 100g</u>
„Uriger Bergler“ Hartkäse, kräftig würzig, 12 Monate gereift (50% Fett i. Tr.)	€ 5,90
„Rotweinkäse“ Schnittkäse, nach dem Reifevorgang zwei Wochen in Rotwein eingelegt (48% Fett i.Tr.)	€ 5,50
„Rüblikäse“ Schnittkäse, mit Joghurt und Karottensaft verfeinert (50% Fett i. Tr.)	€ 5,50
„Räucherkäse“ Schnittkäse, wird über Buchenholz geräuchert, geschmackvolle Rinde (48% Fett i. Tr.)	€ 5,50
„Heumilch Camembert“ Weichkäse, cremig mild (50% Fett i. Tr.)	€ 5,50
„Weisse Edelziege“ Weichkäse aus tagesfrischer Ziegenheumilch, handgekäst (45% Fett i. Tr.)	€ 6,50

Saisonspezialitäten:

Winter:	„Nussknacker“ Schnittkäse, mit knackigen Walnußstücken (Rahmstufe)	€ 5,90
Frühling:	„Bärlauch-Frühling“ Schnittkäse, zubereitet mit Bärlauch (Rahmstufe)	€ 5,90
Sommer:	„Mangokäse“ Schnittkäse, mit Mangofrucht verfeinert und Kokosflocken umhüllt (Rahmstufe)	€ 5,90
Herbst:	„Holunder“ Schnittkäse, sahnig-mild mit frischem Joghurt und Holunderbeerensaft verfeinert (Rahmstufe)	€ 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.

Viel Vergnügen und Guten Appetit!