

## Vorspeisen

Gemischter Salat in Apfelbalsam € 7,90

## Suppen

Tomatensuppe mit Croûtons € 5,90

Kräftige Rinderbrühe mit Kräuterflädle € 5,50

## Fleischloses

**Käs'spätzle** € 15,90

mit herzhaftem Leupolzer Bergkäse und Emmentaler, dazu Schmelzzwiebeln und einen bunten gemischten Salat

**Gemüseteller** € 16,90

buntes frisches Marktgemüse mit hausgemachter Sauce Hollandaise, dazu Butterkartoffeln und einem bunten gemischten Salat

## Unsere hausgemachten Maultaschen

**Schwäbische Maultaschen** in Butter gebraten mit Schmelzzwiebeln, dazu feine Rahmsoße und einen bunten gemischten Salat € 16,50

## Rumpsteaks vom Bioland Weiderind

**Gebratenes saftiges Rumpsteak** mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und buntem gemischten Salat € 26,50

**Zwiebelrostbraten** - zartes Rindersteak mit Röstzwiebeln, buntem Saisongemüse und deftigen Bratkartoffeln € 27,50

## Gerichte vom Bioland Schwein

**In Butter gebratenes Wiener Schnitzel** € 19,50  
vom Schwein mit Pommes Frites und buntem gemischten Salat

## Dreierlei vom Bioland-Fleisch

**Grillteller** € 23,50

Putenschnitzel, Rumpsteak, Schweinerücken und Rauchspeck mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und gemischtem Salat

## Warme Kleinigkeit

**Demeter-Camembert** - gebacken mit hausgemachten Preiselbeeren, Baguette und buntem knackigen Salat € 14,90

**- Auf Wunsch braten wir Ihr Fleisch rosa oder durch -**



Dieses Logo besagt, dass alle Hauptbestandteile des Gerichtes aus Demeter-Produkten besteht. Seit 01/2014 ist unser Restaurant auch Demeter zertifiziert. Mindestens 40% unseres Wareneinkaufes besteht aus Demeter Produkten, die wir vorzugsweise bei unseren Landwirten vor Ort einkaufen.

## **F**ür unsere Kleinen nur für Kinder

In Butter gebratenes Wiener Schnitzel vom Bioland-Schwein € 9,00  
mit Pommes Frites und Ketchup

In Butter gebratene haugemachte Schwäbische € 8,50  
Maultaschen mit feiner Rahmsoße

 Deftige Käs'spätzle mit herzhaftem Leupolzer Bergkäse und Emmentaler € 8,00

Butterspätzle mit Rahmsoße € 5,50

Pommes Frites mit Ketchup € 5,50

## **G**roße bunte Salatteller mit Baguette

**Adlers Salatteller** mit Streifen von der gebratenen Putenbrust €16,50

**Bauernsalat** mit eingelegtem Demeter-Schafskäse, Oliven, Peperoni €14,90



## **E**isspezialitäten - feines zartschmelzendes Eis aus eigener Herstellung

**Eisbecher mit 3 Kugeln Eis** € 7,90

**Kleiner Eisbecher mit 2 Kugeln Eis** € 6,50

### **Eis & Heiß**

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

### **Dame Blanche**

Vanille- und Schokoladeneis mit warmer Schokoladensoße und Sahne

### **Knusper-Becher**

Haselnuss-, Schokoladen- und Joghurtrahmeis mit knusprigem Mandelkrokant und Sahne

### **Eierlikör-Becher**

Haselnuss-, Vanille- und Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne

### **Steirischer Traum**

Kürbiskern-Eis mit karamelisierten Kürbiskernen, -kernöl und Sahne

### **Das zergeht auf der Zunge**

Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne € 5,50

**Zwergeneis** - 1 Kugel Vanilleeis mit bunten Schokolinsen und Sahne € 2,50

**Gemischtes Eis** - 3 Kugeln € 5,70

**1 Kugel Eis solo** € 1,90

**Kleines gemischtes Eis** - 2 Kugeln € 3,80

**Portion Sahne** € 1,00



## **Unsere Eissorten** in Demeter-Qualität

Vanille, Schokolade, Haselnuss, Walnuss, Mandel und Kürbiskerneis

## **Weitere Eissorten**

Joghurt-Milcheis, Himbeer-Rahmeis, Erdbeer-Rahmeis, Eissorten der Saison

## Unsere Lieferanten

Wir danken unseren Lieferanten für die harmonische Zusammenarbeit und die ausgezeichneten Produkte, die wir mit Freude unseren Gästen servieren.

## Lebensmittel

Hofgut Mosisgreut aus Vogt - Erhard Pfluger - **Demeter**

Hof Marktanner aus Vogt - Fam. Niessen - **Demeter**

Bäckerei Decker aus Bodnegg - Andreas Decker - aus Demeter Dinkelmehl

Berhard Heiß aus Schlier - **Demeter**

Gärtnerhof Wölfle-Decker aus Bodnegg - **Demeter**

Der Roggenkamphof aus Bad Wurzach - **Demeter**

Imkerei Goldstück Rafael Buck aus Vogt - **Bioland**

Obsthof Sailer aus Horgenzell - Herbert Sailer - **Bioland**

Schoderhof aus Edensbach - Familie Weber - **Demeter**

Gemüse aus dem Allgäu - Grasser Hof Daniel Oettermann aus Altdorf- **Demeter**

Gemüsebauer Keil aus Kelheim - Sepp Keil - **Bioland**

Käserei Leupolz - **Demeter**

ÖMA-Beer Ökologische Molkereien Allgäu Kisslegg

Metzgerei Binger aus Waldburg - **Bioland**

Metzgerei Buchmann aus Grünkraut - **Bioland**

Hubert Blank aus Wolfegg - **Demeter**

Norbert Krug aus Argenbühl - **Demeter**

Anton Reisch aus Tannheim - Eier - **Demeter**

Pichler Bio-Fleisch aus Gräfelfing - **Bioland**

Obst & Gemüse Jäger aus Schlier - Familie Jäger

EPOS Bio Partner Süd aus München - Echt Bio für Großverbraucher

## Getränke

Brauerei Simmerberg aus Simmerberg/Allgäu

Brauerei Clemens Härle aus Leutkirch , LandZüngle und SeeZüngle - **Bioland**

Brauerei Lammsbräu aus Neumarkt, Bier & Genießer-Limonaden von NOW - **Bioland**

Rahlenhof Christof Schaaf aus Ravensburg, naturtrüber Apfelsaft - **Demeter**

Burkhardt Säfte aus Laichingen

DWP aus Ravensburg - Kaffee und Espresso fair trade

Lebensbaum & Sonnentor - Tee

Weingut Haug aus Lindau - Familie Haug - **Bioland**

Weingut Vollmayer aus Hilzingen bei Singen - Familie Vollmayer

Wein- & Sektgut Harteneck aus Schlingen/Baden - Familie Harteneck - **Demeter**

Weingut Sturm aus Leutesdorf/Mittelrhein - Familie Sturm - **Ecovin**

Weingut Manfred Rothe aus Nordheim - **Bioland**

Weingut Wimmer-Czerny in Fels am Wagram - Österreich - **Demeter**

Pelisande Weine OHG aus Trossingen

Riegel Bioweingroßhandel aus Orsingen - Peter Riegel

## Wussten Sie schon,

- dass wir unseren Strom ökologisch nachhaltig von Greenpeace Energy beziehen
- dass die Rohstoffe der Reinigungs- und Waschmittel aus biologischem Anbau stammen
- dass wir Bio-Kerzen aus rein pflanzlichem Stearin verwenden.
- dass wir **ehc** zertifiziert sind - **eco hotel certified** steht für Nachhaltigkeit, Umweltschutz und Energieeffizienz.