

Vorwort

Alle unsere Speisen werden aus handverlesenen Zutaten hergestellt. Bei der Auswahl des Fleisches achten wir besonders auf Regionalität und beziehen unsere Tiere nur von Bauern aus der Krumbacher Umgebung. In unserem EU-Schlachtbetrieb legen wir besonders großen Wert auf das Tierwohl.

Mit unserem Ansatz bemühen wir uns gleichzeitig um die Erhaltung der schwäbischen Küche setzen jedoch auch gezielt neue Akzente mit heimischen pflanzlichen und tierischen Produkten und deren lokaler Produktion.

Wir verwenden in unserer Küche bewusst regionale Fleischerzeugnisse aus eigener Schlachtung und Kräuter, Salate und Gemüse aus der Region.

Unsere Küche steht für bewusstes Essen und regionale Herkunft der Zutaten. Lebensmittel nachhaltig und komplett zu verarbeiten ist unser Qualitätsanspruch.

Wir arbeiten nach den **Slow Food** Richtlinien. **DE-ÖKO-006/46878-B**

Wenn Sie Fragen zu Allergenen kommt sehr gerne ein Koch zu ihnen an den Tisch

Unser Küchen-Team

Johannes Diem, **Oscar** Lorenz, **Ulrike** Diem, **Giulia** Bistocchi, **Ludwig** Grassmuck, **Linus** Hergesell (Azubi)

Unser Service-Team

Benedikt Diem, **Manuela** Hafner, **Cristina** Aldea, **Gerda** Nägele, **Elisabeth** Schwarz, **David** Simon, **Lisa** Hermann, **Phuc** Doan Gia (Azubi)

Unser Metzgerei-Team

Karl Diem, **Ulrike** Diem, **Claudia** Stocker, **Theresa** Berger, **Bianca** Kloske, **Josef** Höck, **Jasmin** Scheichele, **Than Tri**

Zusatzstoffe & Allergene

Sie haben Fragen bezüglich, Zusatzstoffen und Allergenen? Wenden sie sich direkt an uns. Ein Koch wird sie gerne am Tisch besuchen, Wir verzichten Bewusst auf die Kennzeichnung der Allergene, da wir unsere Speisekarte täglich ändern.

Kleine Portionen & Änderungswünsche

Kleine Portionen sind gerne auf Anfrage möglich – Bitte wenden sie sich an unser Service Team, da wir nicht jede Speise als kleine Portion anbieten wir verrechnen ihnen 1,20 weniger

Aufpreis für zusätzliche Soße 2,00, Aufpreis für Beilagen Änderung in Käsespätzle 2,90

Lieferanten und Erzeuger

Familie Voegel	Bio-Rind & Bio Ei	Ziemetshausen
Familie Zeller	Bio Landschwein	Echlishausen
Familie Goldstein	Bio-Rind	Billenhausen
Familie Broll	Bio-Rind	Billenhausen
Familie Kleine	Bio-Ochse	Waltenhausen
Kleimaier Peter	Deutsches Landschwein	Kettershausen
Inhofer Stefan	Milchkalb Allgäuer Braunvieh	Gannertshofen
Hemmerle Willi	Weideochsen	Bürgle / Marktwald
Beham	Eier Gefärbt	Thannhausen
Vogt	Marino Weide Lamm	Eberhausen
Hübler Pierre	Reh (aus eigener Jagd)	Niederraunau
Klein Herbert	Reh (aus eigener Jagd)	Krumbach
Thalhofer Stefan	Reh (aus eigener Jagd)	Deisenhausen
Edna	Gebäck	Zusmarshausen
Trans Gourmet	Basics	Neu-Ulm
Vierlande	Basics	Memmingen
Eberhard Angelika	Fischzucht Regenbogenforelle	Mohrenhausen
Maurer Wolfi	Geflügel Landente Hähnchen	Wattenweiler
Zott	Schnäpse	Ustersbach
Käserei Mang	Romadur Camembert	Kammlach
Baldauf Käseerei	Bergkäse	Lindenberg
Kunstmühle Leidescher	Weizenmehl Dunst Dinkelmehl	Krumbach
Zitherbäck	Brot Semmel	Krumbach
Kaiserbäck	Brot Semmel	Krumbach
Buss	Bienenzucht Honig	Langenhaslach
Escher Bernd	Getränke Augustiner	Babenhausen
Eberle	Wein Tonic	Laupheim
Diedrichsen	Gemüse Obst Pommes Frites	Durach
Huber	Trachten Lederverarbeitung	Augsburg
Dallmayer	Kaffee Tee	München
Paulaner	Bier	München
Autenrieder	Pils	Ichenhausen
Lay	Gewürze	Grabfeld
Danner	Fruchtsäfte Schnäpse	Kirchheim
Oma Anna	Gemüse & Kräuter	Breitenbrunn

Von uns Produziert

Ginseblümchen (Gin aus Bio-Gänseblümchen) in Kooperation mit der Destillerie Zott | Ketchup | Nudeln | Ravioli | Spätzle | Wurst | Schinken | Suppen- & Feinkostkonserven | Marmeladen | Senf | Salzmischungen | Sülzen | Soßen | Dressings | Brühen | **Wir verwenden keinerlei Zusatzstoffe.**

Besuchen Sie unseren Onlineshop auf www.diem-feinkost.de



APERITIF

White Peach – Spritz – Sekt mit Weißer Pfirsich und Aprikosen Eis Stick	(0,4l)	7,00
Aperol Spritz mit Orangen Eiskugel	(0,4l)	7,00
Alpex Spritz mit Orangen Eiskugel Alkoholfrei	(0,4l)	7,00
Lillet Wild Berry mit Beereneisstick	(0,4l)	7,00
Hopfen Spritz Aperol	(0,4l)	7,00

GIN

Ginseblümchen | unser hauseigener Gin, hergestellt mit Bio-Gänseblümchen www.ginsebluemchen.de

Als **Gin Tonic** mit Thomas Henry Tonic Water **7,10**

EIERLIKÖR

ÖWO | unser Premium Eierlikör, hergestellt aus frischen Eiern
Als **Absacker** nach dem Essen im Schoko-Waffelbecher (2cl) **2,80**

SUPPEN und SALATE

Tiroler Kaspress Knödel – kleine, gebratene mit Bergkäse und Petersilie gefüllte Semmelknödel in kräftiger Tafelspitz Boullion vom Ziemetshauer Bio-Rind mit frischen Kräutern **7,90**

Spargelcremesuppe – Cremesuppe vom Schrobenauser Spargel mit Allgäuer Rahm verfeinert darin Buttercroutons, Bärlauchöl und frische Kräuter **7,90**

Egerling Creme Suppe – Cremesuppe von Bayrischen Braunen Champignons mit Buttercroutons, Kräuteröl und frischen Kräutern **6,90**

VORSPEISEN

Bayrischer Taco – Hausgemachte Weizen Wrap aus Leidescher Mehl mit Pulled Pork, Krautsalat, Sauergemüse und Süßer Senf Remoulade **10,90**

Ziegenkäse & Spargel – Karamellisierter Ziegenkäse n Süß Sauer eingelegtem Spargel mit mariniertem Pflücksalat und gebrannten Nüssen **11,80**

Vitello Forello | Rosa gebratener Kalbsrücken vom Milchkalb aus Ebershausen mit Räucherforellen Soße, Kapern und Zupfsalat **10,90**

SALAT

Großer Salatteller | Frische und leichte, vitale Salatschale mit dreierlei marinierten Rohkostsalaten, Lollo Rosso und Lollo Bionda, gezupften Kräutern, unserem klassischen Hausdressing und Croutons **12,90**

mit Hähnchenbruststreifen **16,70**

mit Schnitzelstreifen vom Landschwein aus Ketttershausen
17,70

mit Streifen vom Biorinder Rostbraten **23,90***

mit unseren hausgemachten Alblinsen-Falafel-Bällchen
17,70

Beilagensalat | unsere hausgemachten Rohkostsalate, Blattsalat und Croutons mit unserem Senfdressing **5,90**

BROTZEIT

Klassischer Wurstsalat | aus Leberkäse vom Landschwein mit Zwiebelringen, Frühlingslauch und Gewürzgurke angemacht mit unserem Senfdressing an einem Salatbouquet **10,10**

als **Schweizer Wurstsalat** | mit Donautaler **11,30**

Saurer Käse mit Musik | Gereifter Romandur von der Käserei Mang aus Kammlach mit Essig, Öl Bier Dressing an Zwiebelringen, Frühlingslauch und Gewürzgurke **10,10**

Bratensülze vom Schweinehals | mit Karotte, Ei und Gurke in hausgemachtem Natursaspik

Tafelspitz Sülze vom Biorinder Tafelspitz aus Ziemetshausen mit Karotte und Ei in hausgemachtem Natursaspik

Sülze - serviert mit feinen Zwiebeln, Gewürzgurken und Salatbouquet **11,80**

dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln im Schmalz gebraten **4,60**

Tagesspecial

Diems Jägertöpfchen - Rosa gebratenes Schweinefilet vom Landschwein aus Ketttershausen mit Champignon

Rahmsoße, Ofenbokkoli und Kartoffel - Kräuter Krokette **19,90**

auf Wunsch anstatt Krokette - Allgäuer Bergkäsespätzle +4,00

Karls Coburger Bratwürste vom Landschwein aus Kettershäusen – über Kiefernzapfen geräuchert – mit Balsamico Tek – Linse von der Alb und reschen Speck Bratkartoffeln **16,90**

Frischer Deutscher Spargel ca. 380 g Sous Vide gegart mit Schnitzel vom Landschwein aus Kettershäusen an Sauce Hollandaise und Jungen Kartoffeln **27,90** **(Ohne Schnitzel 21,90)**

Saure Leber vom Weideochsen aus Bürgle – Willi Hemmerle mit Balsamico Rotwein Soße an reschen Speckbratkartoffeln und jungen Karotten **18,90**

Coq au Vin vom Landhähnchen aus Wattenweiler in kräftiger dunkler Rotwein Soße geschmort an Speckbohnen Bündchen und hausgemachten Eierspätzle **18,90**

Rosa gebratenes Tomahawk Steak vom Stroh Schwein aus Kettershäusen – Drei Wochen Dry Aged mit knusprigen Pommefrites, hausgemachter Kräuterbutter und gegrilltem Grünen Spargel **23,90**

– Bekannt aus Segmüller Kochclub mit dem Gericht:

Sanft Geschmorte Roulade vom Biorind aus Ziemetshäusen gefüllt mit Bressaola (Rinderschinken), Karotte und Gewürzgurke in kräftiger Rahmsoße an kleine Bärlauch Knödel und geschmorte Radieschen **18,90**



BEEFHAMMER für ZWEI

Biorinder Wade 4 Wochen Dry Aged ca. 1,4 Kg Rohgewicht langsam gegrillt mit Honig Rosmarin Soße an hausgemachten Rösti Pommies und Ofengemüse **59,90**

GASTHOF KLASSIKER

Rustikales Cordon Bleu vom Kettershäuser Landschweinerücken, gefüllt mit unserem Gold prämierten Josefschinken, Röstzwiebeln und Allgäuer Bergkäse; dazu Speckbratkartoffeln und einem kleinem Beilagen Salat mit hausgemachten Rohkostsalaten und Buttercroutons **19,90**

Gebackenes Schnitzel | vom Kettershäuser Landschwein nach Wiener Art mit knusprigen Pommies Frites und kleinem Beilagen Salat mit hausgemachten Rohkostsalaten und Buttercroutons **15,90**

Gebackenes Schnitzel vom Milchkalb aus Gannertshofen an Reschen Speckbratkartoffeln, Preiselbeeren und kleinem Beilagen Salat mit hausgemachten Rohkostsalaten und Buttercroutons **28,70**

Rostbraten vom Ziemetshäuser Bio-Rind (ca. 200g BIO-Rinderlende)– Rosa gebraten unter einer groben Senf-Kruste an unserer klassischen, dunklen Bratensoße, dazu Allgäuer Bergkäsespätzle und Röstzwiebeln **28,70**

FISCH KLASSIKER

Forelle Müllerin | Frisch gefangen aus unserem Fischbrunnen im Innenhof, im Ganzen im Leidescher Mehl gewendet und gebraten mit gedämpften Kirschtomaten, dazu reichen wir Butterkartoffeln **22,70**

Backfisch – Wiener Art – gebackenes Wels Filet im Vollkorn Panade mit Remouladensoße und Kartoffel Gurken Salat **19,90**

VEGETARISCH & VEGAN

Knödelei – sieben kleine Rote Bete Knödel mit Breitenbrunner Bete, geschwenkt mit Kirschtomaten unter Allgäuer Parmesan und gezupften Wildkräuter Salat **15,90**

Veganer Krautwickel – Hausgemachte Spitzkohl Wickel gefüllt mit Kartoffeln, Weißen Bohnen, Kichererbsen und Sonnenblumen Kernen in veganer Bratensoße auf Karottenperlen **18,20**

Allgäuer Bergkäsespätzle | Hausgemachte Eierspätzle mit fünferlei Käse; würzigem Bergkäse, Butterkäse, Gouda, Edamer und Grünländer unter Röstzwiebeln dazu ein kleiner Beilagen Salat mit hausgemachten Rohkostsalaten und Buttercroutons **14,20**

Hausgemachte Kartoffel Gnocchi – (mit Bärlauchpesto aus Johannes Garten) an gegrilltem Grünen Spargel, geschwenkt mit Kirschtomaten-Rahm-Soße unter gezupftem Wildkräuter Salat und Parmesan **18,90**

DESSERT

UNSERE EMPFEHLUNG

Der Bayerische Affogato – Urdunkel Affogato – Paulaner Dunkles Bier mit einer Kugel cremigem Vanilleeis und Bier Butterkeks **4,90**

Espresso Affogato -in der Kaffeetasse serviert Dallmayr Espresso mit einer Kugel cremigem Vanilleeis **4,90**

Hausgemachte Apfelküchle im dicken Zwickel-Bier-Teig gebacken, dazu cremiges Vanilleeis und Apfelragout **7,90**

Creme Brûlée und Zitrone gestockte und karamellierte Creme vom Bio-Eiern aus Ziemetshausen in einer Petrischale serviert an- geeistem Zitronensorbet **7,90**

Erdbeer Cobbler – frische Erdbeeren gebacken unter Hafer Crumble an cremigem Vanilleeis und Erdbeerkompott **7,90**

Marillenknödel & Brezeleis- (kleine hausgemachte Marillenknödel in Bröselbutter geschwenkt) an cremigem Salzbrezel Eis **8,90 (ca. 25 Min Wartezeit)**

Küchenschluss ist um 21:00 Uhr – Bitte bestellen sie ihr Dessert Rechtzeitig-