

## **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 sowie 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**

## **Unser Küchen-Team**

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

## **Unser Service-Team**

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

## **Unser Metzgerei-Team**

**Karl** Diem, **Ulrike** Diem, **Claudia** Müller, **Theresa** Berger, **Bianca** Kloske, **Josef** Höck, , **Marco** Scheichele , **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 Beilagenänderung in Käsespätzle 2,90**

## Lieferanten und Erzeuger

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



### APERITIF & BIEREMPFEHLUNG

<b>White Peach – Spritz – Sekt mit Weißer Pfirsich und Aprikosen Eis Stick</b>	(0,4l) <b>7,20</b>
<b>Aperol Spritz mit Orangen Eiskugel</b>	(0,4l) <b>7,20</b>
<b>Alpex Spritz mit Orangen Eiskugel Alkoholfrei</b>	(0,4l) <b>7,20</b>
<b>Lillet Wild Berry mit Beereneisstick</b>	(0,4l) <b>7,20</b>
<b>Hopfen Spritz Aperol</b>	(0,4l) <b>7,20</b>

### BIEREMPFEHLUNG

#### Paulaner Winterbier Dunkles vom Fass –

**Als Aperitif in der Tulpe serviert** **5,3%** (0,2l) **3,20**

#### Holzar Bier vom Hirschbräu Sonthofen –

**Kastanienbraunes Export auf Eis serviert** **5,2%** (0,5l) **4,50**

### SUPPEN

**Schwäbische Hochzeitssuppe mit Brät und Leberknödel** in kräftiger Tafelspitz Boullion vom Ziemetshauser Bio-Rind mit frischen Kräutern **7,90**

**Kaspress Knödel Suppe hausgemachte Käsesemmelknödel nach Südtiroler Traditionsrezept, hergestellt mit Allgäuer Bergkäse** in kräftiger Tafelspitz Boullion vom Ziemetshauser Bio-Rind mit frischen Kräutern **7,90**

**Cremesuppe von heimischen Flusskrebsen aus der Mindel** verfeinert mit Wermut, Allgäuer Rahm und frischen Kräutern dazu Buttercroutons und Petersilien Öl **7,90**

### VORSPEISEN

**Miso Bauch – Schweinebauch** vom Bio Schwein aus Ellenried in Soya Miso Soße geschmort an süß scharf eingelegtem Gemüse und Pflücksalat **10,90**

**Ziegenkäse und Aprikosen** – Karamellisierte Ziegenkäse an marinierten Pflücksalat und Süß Sauer eingelegtem Aprikosen vom letzten Sommer **11,20** **als Hauptgericht 16,20**

**Weißlacke – eine Allgäuer Rarität von der Schönegger Käsealm** – Ein halbfester Käse mit kräftigem Geschmack und Geruch – Sauer mariniert mit Allgäuer Holzar Bier Dressing an frischen Zwiebeln, Gurke und Pflücksalat **11,20 (75g)** **als**

**Hauptgericht 18,90**

## 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 unseren hausgemachten Alblinsen-Falafel-Bällchen**

**17,70**

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

## GASTHOF KLASSIKER

**Rustikales Cordon Bleu** vom Ketterschauer 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 Ketterschauer Landschwein** nach Wiener Art mit knusprigen Pommes Frites und kleinem Beilagen Salat mit hausgemachten Rohkostsalaten und Buttercroutons **16,90**

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

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

## FISCH

**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**

## BEEFHAMMER für ZWEI

**48H / 72°C -THORS- BEEFHAMMER für Zwei** – langsam geschmorte Wade vom Biohof Broll aus Billenhausen am langen Knochen ca 1,8Kg Rohgewicht in Balsamico –Honig Soße dazu servieren wir gebackenen Sellerie und Dicke Rösti Pommes **69,90**

---

## TAGESSPECIAL

**Ofenfrischer Braten** vom Landschwein aus Ketttershausen mit gesottenen Kartoffelknödeln und Paulaner Winterbier Soße **16,90**  
**dazu Apfel Blaukraut +4,00**

## HAUPTGERICHTE

**Beuf la Mode ein Überbleibsel der Bayrisch Französischen Monarchen Freundschaft** mit Weinkeller Speck, gespickt an hausgemachten Eierspätzle und Jungen Karotten **21,90**

**Entenbrust** - Rosa gebratene Brust von der Land Ente vom Thomas Planer aus Memmingen – Auf der Haut gebraten ca. 200g – Fleischgewicht –mit Buttererbsen und knusprigen Rösti Pommesfrites **24,90**

**Rosa gebratener Rücken von Reh im Weinkeller Speck Mantel** (Stefan Thalhofer Deisenhausen) in Waldpilz Preiselbeer Soße an hausgemachten Eierspätzle und geschmorten Navetten (Rübchen) **36,90**

**Gesottene Ochsenbrust** –vom Willy Hemmerle aus Bürgle in Cremiger Meerrettich Soße mit Butterkartoffeln und Petersilienwurzel **21,90**

**Pfeffersteak - Tomahawk Steak vom Landschwein aus Ketttershausen 4 Wochen Dry Aged** an unserer Pfifferlings – Grüner Pfeffer Soße, Ofengemüse und knusprigen Pommesfrites **29,90**

**Bretonische Bratwürste nach David Simons Rezeptur**–Grobe Bratwürste vom Schwein mit Fenchel und Knoblauch nach Bretonischer Art an unseren Balsamico Tek Linsen und reschen Speckbratkartoffeln **17,90**

**Saure Kutteln und Lunge** - – Hauch Dünn geschnitten in Klassischer Einbrenne mit Rosinen verfeinert an Gemüsestreifen und reschen Speckbratkartoffeln **im Gusseisernen Topf serviert** **16,90**

## VEGETARISCH & VEGAN

**Rot- Gelbe Knödelei - Bete Knödel von Zweierlei Augsburger Bete** mit Allgäuer Hirtenkäse, Kürbiskernen an Gelbe Bete Spinat Gemüse **17,90**

**Veganes Chili Sin Carne aus Linsen** – Fein gehackte Tek Linsen von der Alb mit Mais und Bohnen zu einem leicht würzigen Chili eingekocht dazu reichen wir junge Karotten **15,20**

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

## 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 Emmentaler **11,30**

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

**Sülze** - serviert mit feinen Zwiebeln, Gewürzgurken und Salatbouquet **11,80**  
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln im Schmalz gebraten **4,60**

---

## TATAR

**Frisch gewolfte Tatar-Beefsteak** | 180g Biorindfleisch zum selbst zubereiten mit feinen Zwiebelwürfeln, Gewürzgurke, Kapern, Sardellen, Eidotter, Salz, Pfeffer, Paprika, Zitrone, Butter und Schwarzbrot **26,30**

Tatar ist ein Hackfleischgericht vom Bio-Rind, das aus rohem hochwertigem, sehnenfreiem und fettarmen Muskelfleisch hergestellt wird

## DESSERT

**Winterlichte Creme Brûlée** - Karamellisierte Creme aus Allgäuer Rahm und Bio Eiern an einlegten Trollinger Birnen und hausgemachtem Mandarinen - Pomelo Eis garniert mit Kilians Baiser **7,90**

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

**Hausgemachtes Sorbet von der Quitte**- Cremiges Sorbet aus Waldstetter Quitten mit, Quittenkompott, Roggencrumble und einem Schuss von unserem Quitten Brand dazu Baiser **5,30**

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

**Radler Tiramisu** - Mousse von der Zitrone mit Paulaner Hellem verfeinert auf Biskuit Keksen in der Biertulpe serviert **4,30**

**Küchenschluss ist um 21:00 Uhr - Bitte bestellen sie ihr Dessert rechtzeitig-**

---