

Sonntag, 6. Oktober 2024

Heute von 18:00 – 19:30 Uhr

Klares Süsspchen von Wurzelwerk
Schnittlauch



Obazda mit Bierrettich
„Caprese Bavarese“

Backsteiner mit Tomaten und Petersilie
zweierlei Presssack - sauer mariniert
rote Zwiebel, Schnittlauch

Allgäuer Wurstsalat mit Lyoner und Emmentaler
Weißwurstsalat mit sauren Gurken und Radieschen

Spezialitäten aus der Räucherammer:

Landjäger, Kaminwurzen, Schinkenspeck, Hirschsalami

Von der Fischzucht Link aus Heimertingen:

frisch geräuchertes von Forelle, Saibling und Lachsforelle
Sahnekrenn, Senf- Dillsöße
gefüllte Eier

Frisch aus dem Ofenrohr:

Krustenbraten vom Bayerischen Landschwein
Ofenfrische Kalbshaxe
Naturaft'l
Leberkäse

Wursttopf mit Wiener, Weißwürstle und Debreziner

Krautsalat
Omas Erdapfelsalat
Allgäuer Kässpätzle
Gebäck und Brotauswahl



Allgäuer Käsespezialitäten vom Brett
gebackene Apfelkühle mit Vanillesöße



Zum Äpler- Buffet empfehlen wir:

Zötler Weizen vom Fass	0,5l	€ 5,20
Augustiner Helles vom Fass	0,5l	€ 5,20
Zötler "Heile Welt" , süffiges Ale	0,33 l	€ 5,50

und anschließend:

Zwetschgenbrand aus dem Holzfass	2 cl	€ 5,20
Steinhauser's Alter Obstler	2 cl	€ 3,50

