

-lich Willkommen bei Familie Kaufmann

AUTHENTISCH, NATÜRLICH, EINFACH KÖSTLICH!

Die Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten liegt uns am Herzen
und die Qualität der heimischen Produkte spricht für sich.

GENUSSREGION KLEINWALSERTAL: WILD & RIND

- Walser Wild: Alpe Bärgunt, Familie Christoph Rüf
- Walser Rind & Kalb: Aus der heimischen Landwirtschaft von den Walser Buura
- Walser Wurst und Schinken: Metzgerei Beck und Familie Rüf
- Zwergle Halbhartkäse: Familie Rudolf & Dagmar Hilbrand
- Ziegenkäse: Eduard Köll
- Waldhonig, Löwenzahngelee, Bergheusenf, Rinderschinken: Herbert Edlinger, Walser Buura

HOCHWERTIGE NATUR-PRODUKTE AUS VORARLBERG

- Milch- und Käseprodukte: Vorarlberg Milch
- Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse: Sennerei Hittisau
- Champignons, Früchte und mehr: Pilz Lenz, Lauterach bei Bregenz
- Edelbrände: Destillerie Freihof, Lustenau
- Ländle Saft: Dietrich Streuobst KEG, Lauterach

PRODUKTE AUS DER REGION ALLGÄU-BODENSEE

- Forellen, Saibling, Lachsforellen: Fischzucht Link, Heimertingen/Memmingen
- Fleisch von Rind, Kalb und Schwein: Grenzregion Allgäu
- Saisonales Gemüse und Obst: Obst Häusler, Immenstadt
- Eier: J.G.Bauer, Waltenhofen im Allgäu



Nachmittagskarte

14.00 - 17.00 UHR

Aus dem Suppentopf

KRAFTBRÜHE ^{A,C,G,L} mit hausgemachtem Leberknödel	€ 4,90
KRAFTBRÜHE ^{A,C,G,M,L} mit Frittaten	€ 4,60
WALSER KÄSESUPPE ^{A,G,L,O} mit Weißbrotwürfeln	€ 5,90
TOMATENCREMESUPPE ^{G,L,O} mit Basilikumpesto	€ 5,60

Da haben wir den Salat

KLEINER GEMISCHTER SALAT ^{C,L,M,O} mit Frenchdressing	€ 5,50
GROSSER GEMISCHTER SALAT ^{C,L,M,O} mit Putenstreifen süß-sauer	€ 13,50
FÜR UMBESTELLUNGEN berechnen wir	€ 1,50

Nachmittagskarte

14.00 - 17.00 UHR

Brotzeit

PORTION ORIGINAL WALSER BERGKÄSE ^{A,G} 180g, dick geschnitten, fein garniert	€ 10,90
LUMPENSALAT ^{A,C,G,L,M} Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln, Essig und Öl, dazu Bauernbrot	€ 11,90
STRAMMER MAX ^{A,C,G,O} mit gekochtem Schinken und Spiegelei	€ 9,90

Fleischlos Glücklich

SPAGHETTI NAPOLI ^{A,C} mit fruchtiger Tomatensauce	€ 11,90
WALSER KÄSKNÖPFLE ^{A,C,G,L} mit heimischem Bergkäse, Röstzwiebeln und Schnittlauch	€ 12,80

Für den kleinen Hunger

KLEINES RAHMSCHNITZEL ^{C,A,G,M} vom Schwein, mit hausgemachten Spätzle	€ 12,50
FÜR UMBESTELLUNGEN berechnen wir	€ 1,50

Nachmittagskarte

14.00 - 17.00 UHR

Unsere Klassiker

GEBACKENES SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“ ^{A,C,G} mit Pommes frites und Preiselbeeren	€ 14,90
SCHNITZEL À LA CHEF ^{A,C,G,L,M,O} mit frischen Champignons und Schinkenstreifen, mit Bergkäse überbacken dazu Rahmsauce und Butterspätzle	€ 17,30
WALSER BAUERNPFANNE ^{A,C,G,L,M} 3 Stück Schweinemedallions mit Speckscheibe auf Kräuterrahm, Käsespätzle und Röstzwiebeln	€ 19,80
RUMPSTEAK ^{C,G,M} 220g, mit Kräuterbutter, Bohnen, Pommes frites	€ 27,90
WALSER HIRSCHRAGOUT ^{A,C,G,L,M,O} mit Waldpilzen, Serviettenknödel und Preiselbeeren	€ 19,90
GEBRATENE FORELLENFILETS „MÜLLERIN“ ^{A,D,G} mit Nussbutter und Petersilienkaroffeln	€ 17,50
FÜR UMBESTELLUNGEN berechnen wir	€ 1,50

Nachmittagskarte

14.00 - 17.00 UHR

Für unsere kleinen Gäste

SPÄTZLE ^{A,C,G,L,M,O} mit Rahmsauce	€ 4,50
POMMES FRITES ^{G,L,M,O} mit Ketchup oder Majo	€ 4,50
SPAGHETTI ^{A,C,L,M,O} mit Bolognesesauce oder mit Tomatensauce	€ 4,80
FISCHSTÄBCHEN ^{A,D} mit Pommes frites	€ 6,50
CHICKEN NUGGETS ^{A,C,G,L,M,O} mit Pommes frites	€ 6,50
GEBACKENES SCHNITZEL ^{A,C,G,L,M,O} vom Schwein mit Pommes frites	€ 7,50

Das süße Ende

WIENER KAISERSCHMARRN ^{A,C,G,O} mit Zwetschgenröster KLEINE PORTION	€ 11,80 € 8,90
WARMER APFELSTRUDEL ^{A,C,H,P}	€ 4,50
1 STÜCK KUCHEN	€ 3,90
1 STÜCK TORTE	€ 4,60
PORTION VANILLESAUCE ^{C,G}	€ 1,00
PORTION SAHNE ^G	€ 0,80

ALLERGENE STOFFE UND IHRE KENNZEICHNUNG

A	GLUTENHALTIGES GETREIDE	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
B	KREBSTIERE	Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	EI	Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	FISCH	Alle Fischarten, Kaviar und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	ERDNUSS	Erdnuss und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	SOJA	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	MILCH DER LAKTOSE	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und daraus gewonnene Erzeugnisse
H	SCHALENFRÜCHTE	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
L	SELLERIE	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	SENF	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	SESAM	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	SULFITE	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurück geführte Erzeugnisse zu berechnen sind
P	LUPINEN	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	WEICHTIERE	Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern und daraus gewonnene Erzeugnisse