

-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.

KLEINWALSERTAL: HEIMISCHES WILD & RIND

- Walser Wild: Alpe Bärgunt, Familie Christoph Rüt
- Walser Rind & Kalb: Aus der heimischen Landwirtschaft von den Walser Buura
- Walser Wurst und Schinken: Metzgerei Beck und Familie Rüt
- 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



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

Mittags- und Abendkarte

11.30 - 14.00 UHR & 17.00 - 21.00 UHR

Aus dem Suppentopf

KRAFTBRÜHE ^{A,C,G,L} mit hausgemachtem Leberknödel	€ 4,90
KRAFTBRÜHE ^{A,C,G,M,L} mit Frittaten	€ 4,60
GULASCHSUPPE ^{A,G,L,O} in der Terrine mit Bauernbrot	€ 6,90
WALSER KÄSESUPPE ^{A,G,L,O} mit Weißbrotwürfeln	€ 5,90
TOMATENCREMESUPPE ^{G,L,O} mit Basilikumpesto	€ 5,60

Leichte Küche

KLEINER GEMISCHTER SALAT ^{C,L,M,O} mit Frenchdressing	€ 5,50
ITALIENISCHES BRUSCHETTA ^{A,C,G} mit Salatbukett (Vorspeise)	€ 8,90
GROSSER GEMISCHTER SALAT ^{C,L,M,O} mit Putenstreifen süß-sauer	€ 13,50
CARPACCIO VOM RINDERFILET ^{A,G,O} mit Ruccola, Balsamico, gehobeltem Parmesan	€ 16,80
FÜR UMBESTELLUNGEN berechnen wir	€ 1,50

Mittags- und Abendkarte

11.30 - 14.00 UHR & 17.00 - 21.00 UHR

Fleischlos Glücklich

TIROLER SCHLUTZKRAPPEN ^{A,C,G,L} gefüllt mit Spinat und Frischkäse, in brauner Butter mit Parmesan Rucola und geschmorten Tomaten	€ 16,90
WALSER KÄSKNÖPFLE ^{A,C,G,L} mit heimischem Bergkäse, Röstzwiebeln und Schnittlauch	€ 13,60
KASPRESSKNÖDEL ^{A,C,G} mit geschmolzenen Zwiebeln und lauwarmem Krautsalat	€ 14,50
ÜBERBACKENES KARTOFFELRÖSTI ^{A,C,G} mit Gemüse und Walser Bergkäse überbacken, Salatgarnitur	€ 14,90

Vegane Gerichte

ZUCCHINITÜRMCHEN mit Avocado-Paprikafüllung auf Kräuter-Tomatensauce	€ 17,90
ORIENTALISCHE COUSCOUS - PFANNE mit mediterranem Gemüse und Süßkartoffeln	€ 18,90

Fisch

GEGRILLTES LACHSTEAK ^{A,G,D} mit leichter Weißwein-Dill-Sauce, Mandelbrokkoli und Butterkartoffeln	€ 19,90
GEBRATENE FORELLENFILETS „MÜLLERIN“ ^{A,D,G} in Tomaten-Zitronen Butter, Marktgemüse und Petersilienkaroffeln	€ 18,50
FILET VOM BACHSAIBLING ^{A,G,D,O} mit Blattspinat, Weißweinrisotto	€ 22,50

FÜR UMBESTELLUNGEN berechnen wir € 1,50

Mittags- und Abendkarte

11.30 - 14.00 UHR & 17.00 - 21.00 UHR

Die Klassiker

THAI CURRY ^{B,D,F,G,H,L,N,O,R} pikantes Gemüsecurry mit Duftreis und Kokosmilch DAZU PUTENSTREIFEN	€ 15,80 € 4,90
SCHNITZEL À LA CHEF ^{A,C,G,L,M,O} mit frischen Champignons, Schinkenstreifen und Bergkäse überbacken dazu Rahmsauce und Butterspätzle	€ 18,40
KURZ GEBRATENER ZWIEBELROSTBRATEN ^{A,G,L,M,O} mit kräftiger Zwiebelsauce, Röstkartoffeln und grünen Bohnen	€ 25,50
WALSER BAUERNPFANNE ^{A,C,G,L,M,O} 3 Stück Schweinemedallions mit Speckscheibe auf Kräuterrahm, Käsespätzle und Röstzwiebeln	€ 19,80
CORDON BLEU ^{A,C,G} vom Schwein mit Pommes frites und Preiselbeeren	€ 18,50
GEBACKENES SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“ ^{A,C,G} mit Pommes frites und Preiselbeeren	€ 15,60
ORIGINAL WIENERSCHNITZEL VOM KALB ^{A,C,G} mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€ 23,50
BRATEN VOM WALSER MILCHKALB ^{G,O} mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln	€ 17,60
KRONE BURGER ^{A,C,G,L,M,N} Rindfleisch, zart gebraten, Bacon, Eisbergsalat, Gewürzgurke, Tomate, Bergkäse, Barbecue Sauce, Potato Wedges	€ 19,90

Mittags- und Abendkarte

11.30 - 14.00 UHR & 17.00 - 21.00 UHR

Die Klassiker

FITNESSSTEAK ^{G,C,O}	€ 23,90
160 g Argentinisches Rumpsteak, mit Kräuterbutter und knackigen Blattsalaten	
RUMPSTEAK VOM ANGUSRIND (220G) ^{G,L}	€ 27,90
mit Kräuterbutter, Marktgemüse, Pfeffersauce und Pommes frites	
RINDERFILETSTEAK (220G) ^{A,G,L,O,C}	€ 34,00
mit Pfeffersauce, mediterranes Gemüse, Kartoffelkroketten	
KALBSLEBER BERLINER ART ^{A,G,L,O}	€ 19,80
mit karamellisierten Äpfeln, Röstzwiebeln, Kartoffelpüree	
WALSER HIRSCHRAGOUT ^{A,C,G,L,M,O}	€ 19,90
mit Waldpilzen, Serviettenknödel und Preiselbeeren	
MEDAILLONS VOM WALSER HIRSCHRÜCKEN ^{XX}	€ 31,90
mit Zuckerschoten, Portweinjus und Rahmpolenta	

Zum Abschluss

WIENER KAISERSCHMARRN ^{A,C,G,O}	€ 11,80
mit Zwetschgenröster	
KLEINE PORTION	€ 8,90
APFELKÜCHLE ^{A,G}	€ 7,20
mit Vanilleeis	
NOUGATKNÖDEL ^{A,C,G}	€ 7,40
mit feinen Früchten garniert, Vanillesauce	
FÜR UMBESTELLUNGEN berechnen wir	€ 1,50

Mittags- und Abendkarte

11.30 - 14.00 UHR & 17.00 - 21.00 UHR

Für unsere kleinen Gäste

SPÄTZLE ^{A,C,G,L,M,O} mit Rahmsauce	€ 5,50
POMMES FRITES ^{G,L,M,O} mit Ketchup oder Majo	€ 5,50
1 PAAR WIENERLE ^{G,L,M,O} mit Pommes frites	€ 6,50
3 STÜCK REIBEKUCHEN ^{A,C} mit Apfelmus	€ 4,90
SPAGHETTI ^{A,C,L,M,O} mit Bolognesesauce oder mit Tomatensauce	€ 7,80
FISCHSTÄBCHEN ^{A,D} mit Pommes frites	€ 6,90
CHICKEN NUGGETS ^{A,C,G,L,M,O} mit Pommes frites	€ 6,90
GEBACKENES SCHNITZEL ^{A,C,G,L,M,O} vom Schwein mit Pommes frites	€ 8,90
PFANNKUCHEN ^{A,C,G,O} mit Marmelade und Puderzucker	€ 6,40
FÜR UMBESTELLUNGEN berechnen wir	€ 1,50

