

-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 Rüf
- Walser Rind & Kalb: Aus der heimischen Landwirtschaft von den Walser Buura
- Walser Wurst und Schinken: Metzgerei Beck und Familie Rüf
- Ziegenkäse: Eduard Köll Wieselpe, Tobias Rinner

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

RINDERKRAFTBRÜHE ^{A,C,G,L} hausgemachter Leberknödel	€ 5,40
RINDERKRAFTBRÜHE ^{A,C,G,M,L} hausgemachte Frittaten	€ 5,20
SUPPE VOM WALSER BERGKÄSE ^{A,G,L,O} Kräutercroutons	€ 6,80
TOMATENCREMESUPPE ^{G,L,O,H} hausgemachtes Basilikumpesto	€ 5,80
VEGANE CURRY-KOKOS-SUPPE ^{A,C,F,L,N} Gemüse-Frühlingsrolle	€ 6,80

Leichte Küche

KLEINER GEMISCHTER SALAT ^{C,L,M,O} Frenchdressing	€ 6,50
ITALIENISCHES BRUSCHETTA ^{A,C,G} Tomaten, alter Balsamico	€ 10,60
SOMMERLICHE BLATTSALATE ^{C,L,M,O} Putenstreifen süß-sauer	€ 15,80
CARPACCIO VOM HEIMISCHEN RINDERFILET ^{A,G,O} Balsamico, gehobelter Parmesan, Rucola, knuspriges Baguette	€ 16,90
KNOBLAUCHGARNELEN BLACK TIGER (VORSPEISE) ^{A,B,G,M,O} mariniert, mit Feldsalat, Baguette	€ 15,80

Mittags- und Abendkarte

11.30 - 14.00 UHR & 17.00 - 21.00 UHR

Vegetarische Gerichte

HANDGEMACHTE TIROLER SCHLUTZKRAPPEN ^{A,C,G,L} mit Spinat und Frischkäse gefüllt, braune Butter, Parmesan, saisonales Gemüse	€ 17,50
WALSER KÄSKNÖPFLE ^{A,C,G,L} heimischer Bergkäse, Schnittlauch, Schmelzzwiebeln	€ 14,80
HAUSGEMACHTE KASPRESSKNÖDEL ^{A,C,G} Schmelzzwiebeln, marinierte Blattsalate	€ 15,40
HAUSGEMACHTES ÜBERBACKENES KARTOFFELRÖSTI ^{A,C,G} überbacken mit Gemüse und Walser Bergkäse, Salatgarnitur	€ 16,90
VEGETARISCHER BURGER ^{A, G} Gebakener Camembert im Bambusbrötchen, Guacamole, Süßkartoffel-Pommes	€ 16,90

Vegane Gerichte

GELBES THAI CURRY ^{B,D,F,G,H,L, N,O,R} pikantes Gemüsecurry, Kokosmilch, Duftreis	€ 17,60
ZUCCHINITÜRMCHEN Avocado-Paprikafüllung, Kräuter-Tomatensauce, Duftreis	€ 18,60
ORIENTALISCHE COUSCOUS - PFANNE mediterranes Gemüse, Süßkartoffeln	€ 18,90

Mittags- und Abendkarte

11.30 - 14.00 UHR & 17.00 - 21.00 UHR

Fisch

GEGRILLTES LACHSTEAK ^{A,G,D} Leichte Weißwein-Dill Sauce, grüner Spargel, Tagliatelle	€ 25,60
GEBRATENE FORELLENFILETS „MÜLLERIN“ ^{A,D,G,H} Tomaten-Zitronen-Butter, Mandelbrokkoli, Petersilienkartoffeln	€ 23,60
FILET VOM BACHSAIBLING ^{A,G,D,O} Noilly Prat Schaum , Blattspinat, Weißweinrisotto	€ 26,80

Die Klassiker

THAI CURRY ^{B,D,F,G,H,L,N,O,R} pikantes Gemüsecurry, Kokosmilch, Putenstreifen, Duftreis	€ 21,80
SCHNITZEL À LA CHEF ^{A,C,G,L,M,O} frische Champignons, mit Schinkenstreifen und Bergkäse überbacken, Rahmsauce, Butterspätzle	€ 19,40
CORDON BLEU ^{A,C,G} vom Schwein, Pommes frites	€ 18,50
GEBACKENES SCHNITZEL „WIENER ART“ ^{A,C,G} vom Schwein, Pommes frites	€ 16,80
ORIGINAL WIENERSCHNITZEL VOM KALB ^{A,C,G} Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln	€ 26,40
WALSER BAUERNPFANNE ^{A,C,G,L,M,O} 3 Stück Schweinemedallions, Speckscheibe, Schmelzzwiebeln, Kräuterrahm, Käsespätzle	€ 22,80
GRILLTELLER ALTE KRONE ^{C,G,L,O} Medallions von Pute, Schwein und Rind Kräuterbutter, mediterranes Gemüse, Pommes frites	€ 25,90

Mittags- und Abendkarte

11.30 - 14.00 UHR & 17.00 - 21.00 UHR

Die Klassiker

BRATEN VOM WALSER MILCHKALB ^{G,O} Sommergemüse, Rosmarinkartoffeln	€ 19,90
KRONE BURGER ^{A,C,G,L,M,N} Rindfleisch, zart gebraten, Barbecuesauce, Bacon, Gewürzgurke, Tomate, Eisbergsalat, Bergkäse, Potato Wedges	€ 19,60
FITNESSSTEAK (160G) ^{G,C,O} Argentinisches Rumpsteak, Kräuterbutter, knackige Blattsalate	€ 24,90
RUMPSTEAK VOM ANGUSRIND (220G) ^{G,L} Kräuterbutter, Pfeffersauce, Marktgemüse, Pommes frites	€ 29,80
KURZ GEBRATENER ZWIEBELROSTBRATEN ^{A,G,L,M,O} Röstzwiebeln, grüne Bohnen, Bratkartoffeln	€ 28,90
WALSER HIRSCHRAGOUT ^{A,C,G,L,M,O} Preiselbeeren, Waldpilze, Serviettenknödel	€ 21,50

Zum Abschluss

WIENER KAISERSCHMARRN ^{A,C,G,O} Zwetschgenröster	€ 12,90
KLEINE PORTION	€ 10,90
APFELKÜCHLE ^{A,G} Vanilleeis	€ 8,60
NOUGATKNÖDEL ^{A,C,G,H} garniert mit Früchten, Vanillesauce	€ 8,60
LAUWARMES SCHOKOSOUFFLÉ ^{A,C} hausgemachtes Mangosorbet (20 min. Vorfreude)	€ 9,50

Mittags- und Abendkarte

11.30 - 14.00 UHR & 17.00 - 21.00 UHR

Für unsere kleinen Gäste

SPÄTZLE ^{A,C,G,L,M,O} Rahmsauce	€ 6,20
POMMES FRITES ^{G,L,M,O} Ketchup oder Majo	€ 5,80
1 PAAR WIENERLE ^{G,L,M,O} Pommes frites	€ 6,40
3 STÜCK REIBEKUCHEN ^{A,C} Apfelmus	€ 6,50
SPAGHETTI ^{A,C,L,M,O} Bolognesesauce oder Tomatensauce	€ 8,40
FISCHSTÄBCHEN ^{A,D} Pommes frites	€ 8,40
CHICKEN NUGGETS ^{A,C,G,L,M,O} Pommes frites	€ 8,90
GEBACKENES SCHNITZEL ^{A,C,G,L,M,O} vom Schwein, Pommes frites	€ 9,80
PFANNKUCHEN ^{A,C,G,O} Marmelade, Puderzucker	€ 6,50

