

# -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

<b>A</b>	<b>GLUTENHALTIGES GETREIDE</b>	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
<b>B</b>	<b>KREBSTIERE</b>	Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>C</b>	<b>EI</b>	Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>D</b>	<b>FISCH</b>	Alle Fischarten, Kaviar und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>E</b>	<b>ERDNUSS</b>	Erdnuss und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>F</b>	<b>SOJA</b>	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>G</b>	<b>MILCH DER LAKTOSE</b>	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>H</b>	<b>SCHALENFRÜCHTE</b>	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
<b>L</b>	<b>SELLERIE</b>	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>M</b>	<b>SENF</b>	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>N</b>	<b>SESAM</b>	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>O</b>	<b>SULFITE</b>	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurück geführte Erzeugnisse zu berechnen sind
<b>P</b>	<b>LUPINEN</b>	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>R</b>	<b>WEICHTIERE</b>	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 <sup>A,C,G,L</sup> hausgemachter Leberknödel	€ 5,80
RINDERKRAFTBRÜHE <sup>A,C,G,M,L</sup> hausgemachte Frittaten	€ 5,60
SUPPE VOM WALSER BERGKÄSE <sup>A,G,L,O</sup> Kräutercroutons	€ 6,80
TOMATENCREMESUPPE <sup>G,L,O,H</sup> hausgemachtes Basilikumpesto	€ 6,20
HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE <sup>A, G, L,O</sup> mit Walser Bauernbrot	€ 7,40

## Leichte Küche

KLEINER GEMISCHTER SALAT <sup>C,L,M,O</sup> Frenchdressing	€ 6,50
ITALIENISCHES BRUSCHETTA <sup>A,C,G</sup> Tomaten, alter Balsamico	€ 10,60
KNACKIGE BLATTSALATE <sup>C,L,M,O</sup> Putenstreifen natur oder süß-sauer	€ 15,80
CARPACCIO VOM HEIMISCHEN RINDERFILET <sup>A,G,O</sup> Balsamico, gehobelter Parmesan, Rucola, knuspriges Baguette	€ 16,90

# Mittags- und Abendkarte

11.30 - 14.00 UHR & 17.00 - 21.00 UHR

---

## Vegetarische Gerichte

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

## Vegane Gerichte

<b>GELBES THAI CURRY</b> <sup>B,D,F,G,H,L, N,O,R</sup> pikantes Gemüsecurry, Kokosmilch, Duftreis	€ 17,60
<b>ZUCCHINITÜRMCHEN</b> Avocado-Paprikafüllung, Kräuter-Tomatensauce, Duftreis	€ 18,60

# Mittags- und Abendkarte

11.30 - 14.00 UHR & 17.00 - 21.00 UHR

---

## Fisch

GEGRILLTES LACHSTEAK <sup>A,G,D</sup>	€ 25,60
leichte Zitronensauce, Brokkoligemüse, Weißweinrisotto	
GEBRATENE FORELLENFILETS „MÜLLERIN“ <sup>A,D,G,H</sup>	€ 24,60
Tomaten-Zitronen-Butter, Mandelbrokkoli, Petersilienkartoffeln	

## Die Klassiker

THAI CURRY <sup>B,D,F,G,H,L,N,O,R</sup>	€ 21,80
pikantes Gemüsecurry, Kokosmilch, Putenstreifen, Duftreis	
SCHNITZEL À LA CHEF <sup>A,C,G,L,M,O</sup>	€ 19,40
frische Champignons, mit Schinkenstreifen und Bergkäse überbacken, Rahmsauce, Butterspätzle	
CORDON BLEU <sup>A,C,G</sup>	€ 18,50
vom Schwein, Pommes frites	
GEBACKENES SCHNITZEL „WIENER ART“ <sup>A,C,G</sup>	€ 17,80
vom Schwein, Pommes frites	
ORIGINAL WIENERSCHNITZEL VOM KALB <sup>A,C,G</sup>	€ 26,40
Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln	
WALSER BAUERNPFANNE <sup>A,C,G,L,M,O</sup>	€ 23,80
3 Stück Schweinemedallions, Speckscheibe, Schmelzzwiebeln, Kräuterrahm, Käsespätzle	
GRILLTELLER ALTE KRONE <sup>C,G,L,O</sup>	€ 25,90
Medallions von Pute, Schwein und Rind, Kräuterbutter, Pfeffersauce, mediterranes Gemüse, Pommes frites	
BRATEN VOM WALSER MILCHKALB <sup>G,O</sup>	€ 19,90
Röstgemüse, Rosmarinkartoffeln	

# Mittags- und Abendkarte

11.30 - 14.00 UHR & 17.00 - 21.00 UHR

---

## Die Klassiker

KRONE BURGER <sup>A,C,G,L,M,N</sup>	€ 19,60
Rindfleisch, zart gebraten, Barbecuesauce, Bacon, Gewürzgurke, Tomate, Eisbergsalat, Bergkäse, Potato Wedges	
FITNESSSTEAK (160G) <sup>G,C,O</sup>	€ 24,90
Argentinisches Rumpsteak, Kräuterbutter, knackige Blattsalate	
RUMPSTEAK VOM ANGUSRIND (220G) <sup>G,L</sup>	€ 29,80
Kräuterbutter, Pfeffersauce, Marktgemüse, Pommes frites	
KURZ GEBRATENER ZWIEBELROSTBRATEN <sup>A,G,L,M,O</sup>	€ 28,90
Röstzwiebeln, grüne Bohnen, Bratkartoffeln	
WALSER HIRSCHRAGOUT <sup>A,C,G,L,M,O</sup>	€ 22,50
Preiselbeeren, gebratene Champignons, Serviettenknödel	
BRATEN VOM WALSER ROTWILD <sup>A,L,O</sup>	€ 24,40
aus der heimischen Jagd Bärgund, Rotkraut, Schupfnudeln	

## Zum Abschluss

WIENER KAISERSCHMARRN <sup>A,C,G,O</sup>	€ 12,90
Zwetschgenröster	
KLEINE PORTION	€ 10,90
APFELKÜCHLE <sup>A,G</sup>	€ 8,60
Vanilleeis	
NOUGATKNÖDEL <sup>A,C,G,H</sup>	€ 8,60
garniert mit Früchten, Vanillesauce	
LAUWARMES SCHOKOSOUFFLÉ <sup>A,C</sup>	€ 9,50
hausgemachtes Mangosorbet (20 Min. Vorfreude)	

# Mittags- und Abendkarte

11.30 - 14.00 UHR & 17.00 - 21.00 UHR

## Für unsere kleinen Gäste

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

