

-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

RINDERKRAFTBRÜHE ^{A,C,G,M,L} Frittaten	€ 5,60
SUPPE VOM WALSER BERGKÄSE ^{A,G,L,O} Kräutercroutons	€ 6,80

Leichte Küche

KLEINER GEMISCHTER SALAT ^{C,L,M,O} Frenchdressing	€ 6,50
SOMMERLICHER BLATTSALAT ^{C,L,M,O} Putenstreifen süß-sauer	€ 15,80
GEBACKENE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN „STEIRER ART“ ^{A,C,L,M} Kartoffelsalat, Blattsalate, Kürbiskernöl	€ 16,90
ITALIENISCHES BRUSCHETTA ^{A,C,G} Tomaten, alter Balsamico	€ 10,60
CARPACCIO VOM HEIMISCHEN RINDERFILET ^{A,G,O} Balsamico, gehobelter Parmesan, Rucola, knuspriges Baguette	€ 16,90

Vegan & Vegetarisch

WALSER KÄSKNÖPFLE ^{A,C,G,L} heimischer Bergkäse, Schnittlauch, Schmelzzwiebeln	€ 14,80
VEGETARISCHER BURGER ^{A, G} Gebackener Camembert im Bambusbrötchen, Guacamole, Süßkartoffel-Pommes	€ 16,90
GELBES THAI CURRY ^{B,D,F,G,H,L, N,O,R} pikantes Gemüsecurry, Kokosmilch, Duftreis	€ 17,60

Mittags- und Abendkarte

11.30 - 14.00 UHR & 17.00 - 21.00 UHR

Fisch

GEGRILLTES LACHSTEAK ^{A,G,D} Leichte Weißwein-Dill Sauce, Spinat, Tagliatelle	€ 25,60
GEBRATENE FORELLENFILETS „MÜLLERIN“ ^{A,D,G,H} Tomaten-Zitronen-Butter, Mandelbrokkoli, Petersilienkartoffeln	€ 24,60

Unsere Klassiker

SCHNITZEL À LA CHEF ^{A,C,G,L,M,O} frische Champignons, mit Schinkenstreifen und Bergkäse überbacken, Rahmsauce, Butterspätzle	€ 19,40
GRILLTELLER ALTE KRONE ^{C,G,L,O} Medaillons von Pute, Schwein und Rind Kräuterbutter, mediterranes Gemüse, Pommes	€ 25,90
WALSER BAUERNPFANNE ^{A,C,G,L,M,O} 3 Stück Schweinemedallions, Speckscheibe, Schmelzzwiebeln, Kräuterrahm, Käsespätzle	€ 23,80
CORDON BLEU ^{A,C,G} vom Schwein, Preiselbeeren, Pommes frites	€ 18,50
GEBACKENES SCHNITZEL „WIENER ART“ ^{A,C,G} vom Schwein, Preiselbeeren, Pommes frites	€ 17,80
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

Mittags- und Abendkarte

11.30 - 14.00 UHR & 17.00 - 21.00 UHR

Für die kleinen Gäste

544	SPÄTZLE ^{A,C,G,L,M,O} Rahmsauce	€ 6,20
545	POMMES FRITES ^{G,L,M,O} Ketchup oder Majo	€ 5,80
540	SPAGHETTI ^{A,C,L,M,O} 542 Bolognesesauce oder Tomatensauce	€ 8,40
543	FISCHSTÄBCHEN ^{A,D} Pommes frites	€ 8,40
538	CHICKEN NUGGETS ^{A,C,G,L,M,O} Pommes frites	€ 8,90
541	GEBACKENES SCHNITZEL ^{A,C,G,L,M,O} vom Schwein, Pommes frites	€ 9,80
537	PFANNKUCHEN ^{A,C,G,O} Marmelade, Puderzucker	€ 6,50

Das süße Ende

586	WIENER KAISERSCHMARRN ^{A,C,G,O} Zwetschgenröster	€ 12,90
3586	KLEINE PORTION	€ 10,90
383	LAUWARMES SCHOKOSOUFFLÉ ^{A,C} hausgemachtes Mangosorbet (20 min. Vorfreude)	€ 9,50
	WARMER APFELSTRUDEL ^{A,C,H,P}	€ 4,80
	1 STÜCK KUCHEN	€ 3,90
	1 STÜCK TORTE	€ 4,60
	PORTION VANILLESAUCE ^{C,G}	€ 1,00
	PORTION SAHNE ^G	€ 0,80