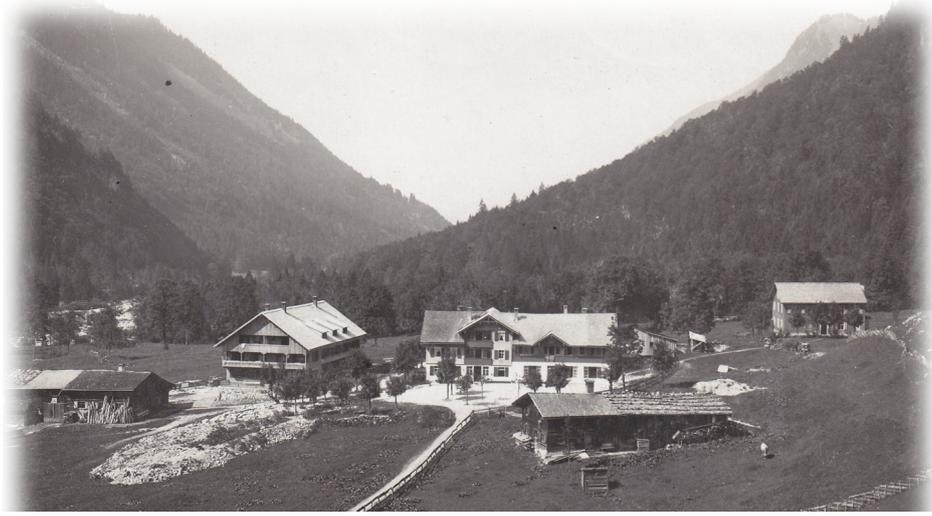


Speisekarte



Gerne bereiten wir unsere Gerichte auch als kleine Portion. Nachlass 2,00 €

Speisekarte

Aus unserem Suppentopf:

- 528 Doppelte Rinderkraftbrühe mit Brätknödel
- 527 Leberknödelsuppe

Salate:

- 983 Bunter Beilagensalat
- 980 Salatteller „Fitness“ mit gegrillten Putenstreifen
- 982 Hirtensalat:
bunter Salatteller mit Feta und Oliven

Speisekarte

Vegetarisches:

- 904 Allgäuer Kässpätzle mit Röstzwiebeln und gem. Salat
- 909 Spielmannsauer Pilztöpfchen mit Semmelknödel
- 902 Ofenkartoffel mit feinem Wildkräutersalat und Dip
- 929 Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Fisch

- 965 Ofenkartoffel mit Räucherlachs und Dip



Gerne bereiten wir unsere Gerichte auch als kleine Portion. Nachlass 2,00 €

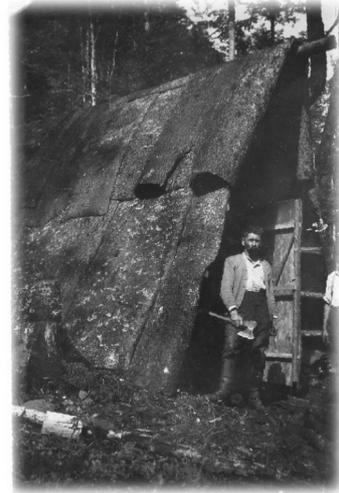
Speisekarte

Gerichte vom Schwein:

Schmugglerschnitzel

685 Schnitzel „Wiener Art“

mit Kartoffelsalat



Holzarbeiten an der Buchraineralpe um 1900



Mathäustag 1969 mit den Hirten Finkel und Geisser

Bauernteller

672 Schweinerückensteak mit
Bergkäse überbacken,
dazu Bratkartoffeln

Schnitzel „Jäger Art“

684 Schweinerückensteak
mit feiner Pilzrahmsauce,
dazu hausgemachte Spätzle



Speisekarte

Gerichte vom Rind aus eigener Aufzucht:

Unsere Rinder verbringen die Sommermonate auf der Alp und werden im Winter im schönen Stall mit bestem Heu gefüttert.



Heuernte mit dem Pferd. Erst in den 1960er Jahren wurde ein Traktor gekauft.

Heuberteller

716 Rumpsteak „Schlanke Linie“ mit Kräuterbutter und Salaten der Saison umlegt

Rumpsteak Hofmeister

724 Rumpsteak mit
Kräuterbutter dazu
Bratkartoffeln



Hofmeister Johann Tannheimer, kaufte die Spielmannsau 1872 und vermehrte seinen Besitz im Laufe der Zeit auf über 60 Hektar. Zu seinem Besitz gehörten u. a. auch das heutige Hotel Alpenruhe in Oberstdorf.

Zwiebelrostbraten:

727 Zwiebelrostbraten (aus der Lende) mit Bratkartoffeln



Speisekarte

Gerichte vom Lamm aus eigener, biologischer Aufzucht:

In unserer Landwirtschaft halten wir Schafe, bei denen wir großen Wert auf artgerechte Haltung legen. In den Sommermonaten sind die Schafe größtenteils auf Bergwiesen, im Winter finden Sie Schutz vor Kälte im großzügigen Stall, wo sie mit bestem Bergheu gefüttert werden. Dadurch können wir Ihnen Lammfleisch von höchster Qualität bieten.

Hirtenteller

762 Lammkoteletten mit
feinen Speckböhnchen ^{4,10}
und Röstinchen



Kutscherteller

780 Zarte Lammkoteletten
„Schlanke Linie“ mit Salaten
der Saison umlegt



Bergführerschmaus

760 Zarter Lamnbraten
mit feinen Bohnen,
dazu Bratkartoffeln



Speisekarte

Alp-Abtrieb 1960 aus der Alpe-Oberau



Kalte Speisen:

- 595 Bergbauernbrotzeit mit Hausschinken, Landjäger, Schmalz, Allgäuer Bergkäse^{4,10}, dazu Bauernbrot
- 642 Schweizer Wurstsalat ^{4,10} mit Emmentaler Käse und Bauernbrot ^(4, 5, 9)
- 599 Belegtes Brot mit Allgäuer Bergkäse
- 638 Spielmannsauer Bergler-Käse (Obatzter), dazu Bauernbrot
- 602 Hausgemachtes Griebenschmalz mit Bauernbrot



Wir wünschen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt!

Gerne bereiten wir unsere Gerichte auch als kleine Portion. Nachlass 2,00 €