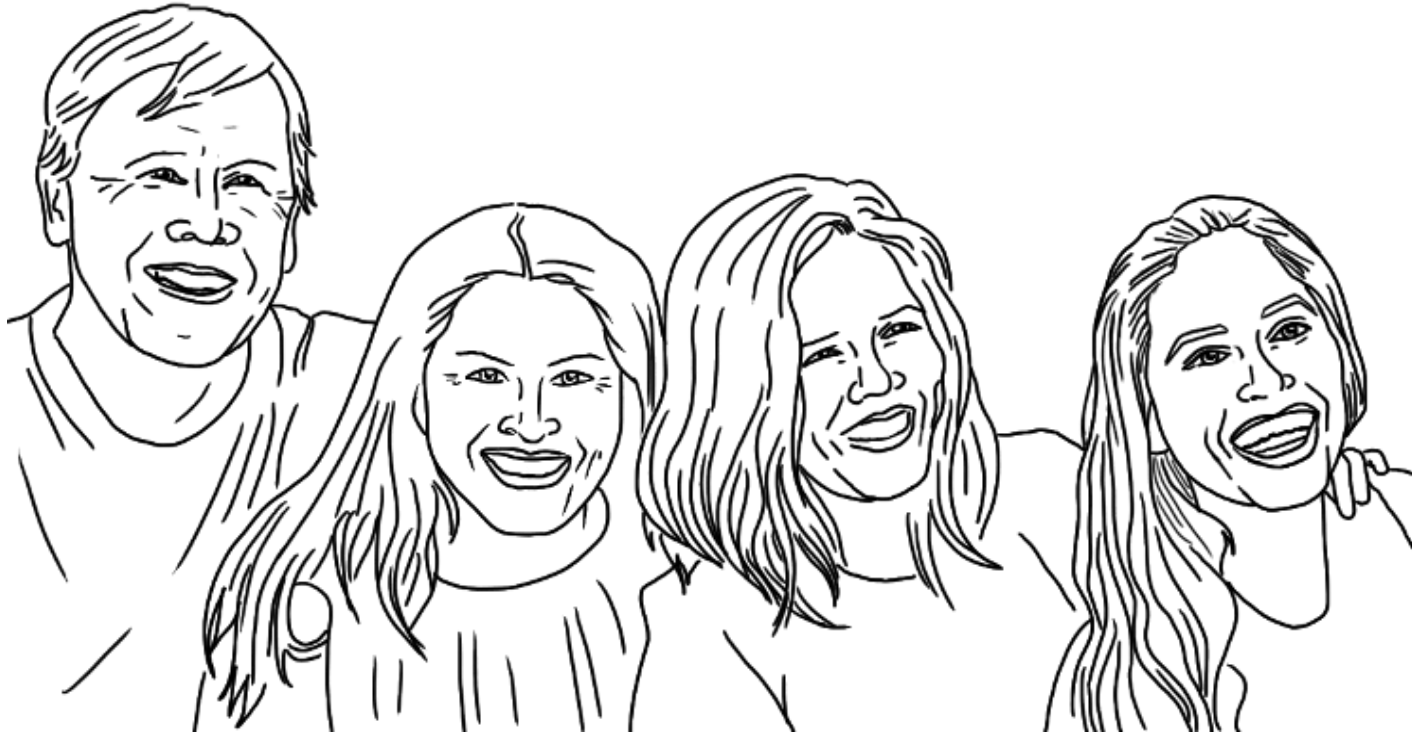


Willkommen bei Lipps am Tag der Region



Vom Brot bis zum Müsli stellen wir unsere Waren in Rückholz her. Dabei verwenden wir keine Fertigprodukte, Geschmacksverstärker, Zusatzstoffe oder Backmischungen. Unsere Brotteige haben teilweise über 24 Stunden Teigruhe, Semmel 6 Stunden. Die feinen Kreationen aus der Konditorei sind außer wenige

Ausnahmen zu 100% aus Dinkelmehl. Auch hier wird nichts zugekauft. Unser einzig wunder Punkt sind noch die Croissants. Die kaufen wir als Teiglinge von Butterback Fürth, Bayern. Hier arbeiten wir noch fleißig daran und vielleicht sind die ja auch schon zum Winter 2022 selbstgerollt.

Käse / Butter: Berghof Babel Wald und Milchverarbeitung Rückholz.
Wurst: Metzgerei Haslacher und Baur Unterthingau, Bauch München
Eier: Biohof Rauh Stötten, Biohof Richard Hubert Richard Isny
Mehl: Kurzmühle Memmingen, Mayer Mühle Landshu
Müsli, Birchermüsli, Soßen aus eigener Herstellung

Früchte und Gemüse: von Händler Jork in Isny.
Marmelade: Darbo Innsbruck
Saibling: Fischzucht Müller Bielefeld

Frühstück am Tag der Region

Auch bei Obst und Gemüse achten wir auf kurze Wege. Das bedeutet, dass wir auf europäische Herkunft achten. Da kann es durchaus mal sein, dass die Obstgarnitur im Winter weniger Früchte enthält als im Sommer.

Du möchtest mehr über Inhaltsstoffe wissen? Frag' gern nach unseren vegetarischen und veganen Alternativen oder der Allergenliste. Alle unsere Produkte können Spuren von Nüssen enthalten.

Tres Ositos – Porridge

Warme Haferflocken mit Hafermilch, Ahornsirup und Zimt aufgekocht, garniert mit Obstsalat und karamellisierten Walnüssen **5,90€**

Luimoosweiherfrühstück

3 Semmeln, Butter, 2erlei Darbo Marmeladen, Wacholderschinken und Salami, Rückholzer Bergkäse, Emmentaler **8,50€** **Auch als vegetarische Variante nur mit Käse**

Schwaltenweiherfrühstück

Kornsemmel, Scheibe Brot, Butter, Darbo Marmelade, selbstgemachtes Birchermüsli, Obstsalat, Joghurt, selbsteingelegtes Antipasti aus Pilzen, Paprika und Zucchini, Gemügesticks mit Dip, Emmentaler und Frischkäse **10,50€**

Bauernfrühstück Rühreier aus Bioeiern mit gebratenem Speck, Salatgarnitur, dicke Scheiben Sauerteigbrot und Rückholzer Butter **9,90€**

Attleseefrühstück

Dinkelsemmel, Dinkelbreze, Alsanbutter, mediterranes Gemüse, Obstsalat, Hummus mit gerösteten Körnern, feiner selbstgemachter Aufstrich aus Oliven und getrockneten Tomaten, Darbo Fruchtaufstrich, süße Überraschung aus unserer Konditorei und ein Glas Orangensaft **10,50€**


Wertachfrühstück für Zwei

Semmeln, Croissant, Breze, dicke Scheiben Sauerteigbrot, Rückholzer Butter, 2erlei Marmelade von Darbo, selbstgemachtes Birchermüsli, Joghurt, Obstsalat, Gemüsesticks mit Kräuterdip, Tomate Mozzarella, Frischkäse, geräucherter Bachsaibling, Wacholderschinken, Tiroler Räucherschinken, Salami, Emmentaler, Bergkäse, hart gekochte Bioeier, Stückchen Kuchen, 2 Gläser Orangensaft oder Prosecco **23,50€**

Selbstgemachtes Birchermüsli Zarte Haferflocken, Milch, Naturjoghurt, Honig, Äpfel, Zitronensaft, geröstete Erdnüsse **4,90€**

Trollweiherfrühstück 2 Semmeln, Rückholzer Butter, 2erlei Darbo Marmeladen, Heißgetränk **5,50€**

Schale Obstsalat  Obst mariniert mit Orangen- und Zitronensaft **4,90€**

Kögelweiherbrett  2erlei Aufstriche (Olive mit getrockneten Tomaten, cremiger Hummus), Gemüsesticks mit dicken Scheiben Sauerteigbrot **6,50€**

Weißwurstfrühstück 1 Paar Weißwurst von der Metzgerei Baur Rohnsberg, süßer Senf und Breze **6,50€**

Zum Mittag

Feine Kürbissuppe mit frischem Jubiläumsbrot 4,90€

Zwetschgentopfenknödel

mit Nussbutterbrösel und selbstgemachter Vanillesoße und Zwetschgenröster 7,50€

Kögelweiherbrett

Zerlei Aufstriche (Olive mit getrockneten Tomaten, cremiger Hummus), Gemüsesticks
mit dicken Scheiben Sauerteigbrot 6,50€

Selbstgemachtes Birchermüsli

Zarte Haferflocken, Milch, Naturjoghurt, Honig, Äpfel, Zitronensaft, geröstete Erdnüsse
4,90€

Weißwurstfrühstück

1 Paar Weißwurst von der Metzgerei Baur, süßer Senf und Breze 6,50€

Riesenbreze mit Obatzter

Obazter mit Camember und Briebierkäse von der Walder Käsküche mit Riesenbreze
5,50€

Ay – caliente!

NEU Alle Milchgetränke aus Vollmilch direkt vom Bauernhof Babel in Wald

Alle Heißgetränke gibt's auch laktosefrei, koffeinfrei oder mit Hafermilch

Kaffee groß 2,90€

Kaffee klein 2,60€

Cappuccino groß 3,20€

Cappuccino klein 2,90€

Milchkaffee 3,20€

Espresso 1,90€ / doppelt 2,30€

Schuss extra Espresso 1€

Heiße Schokolade 3,50€

Glas heiße oder kalte Milch

Latte Macchiato 3,50€

Feine Tees 3,10€

Wellness Aloe Energietee Anregende Vital-Grünteemischung – Ziehzeit 2-3 Min.

Darjeeling Schwarztee Zart, nussig und frisch im Geschmack – Ziehzeit 2-3 Min.

Chai Wellnesstee Indischer Stimmungstee, – Ziehzeit 2-3 Min.

Früchtetee Südseetraum – Ziehzeit 4-5 Min.

Ingwer Aktiv – Ziehzeit 3-4 Min.

Almkräutertee – Ziehzeit 4-5 Min.

Chiemtee Harmonie Rooibosteemischung – Ziehzeit 3-4 Min.

Pfefferminztee – Ziehzeit 3-4 Min.

Durstlöscher!

Apfel-, Johannisbeere-, Orangensaft 0,2l / 0,5l 2,50€ / 3,90€

Saftschorle 0,3l / 0,5l 2,50€ / 3,30€

FZ Cola, Spezi 0,3l / 0,5l 2,50€ / 3€

FZ Orangensprudel / Zitronensprudel 0,5l 3€

Holunder-Ingwerschorle 0,3l / 0,5l 2,80€ / 3,80€

Wasser mit und ohne Kohlensäure 0,3l / 0,5l 2,20€ / 2,80€

PROST! CHEERS! SALUT!

Bier 0,33l / 0,5l 2,70€ / 3,30€

Weizen 0,5l 3,30€

Radler 0,33l / 0,5l 2,70€ / 3,30€

Russ 0,5l 3,30€

Alkoholfreies Weizen 0,5l 3,30€

Alkoholfreies Bier 0,33l 2,70€

Sekt/Sekt-Orange 0,1l 2,50€