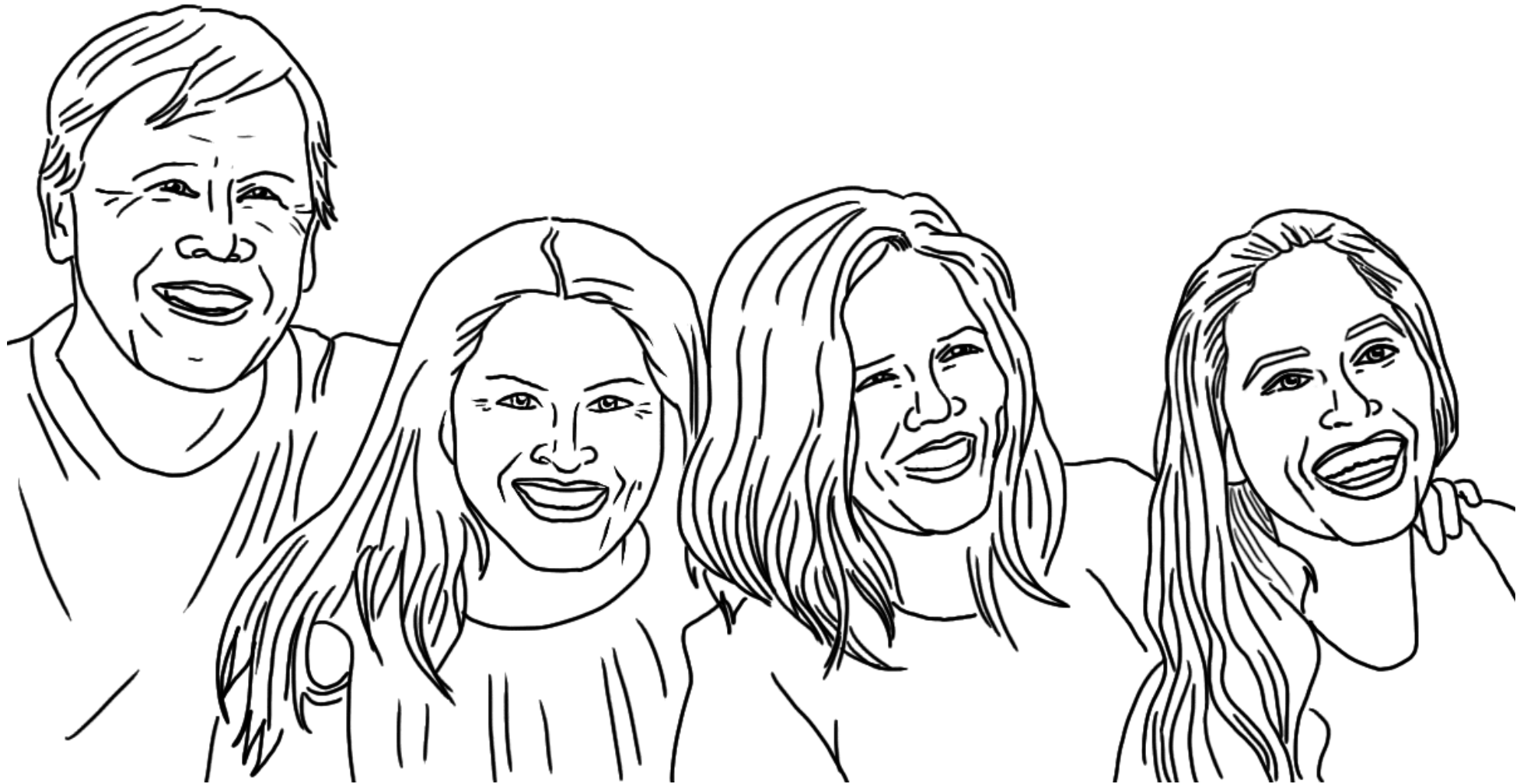




Bäcker & Konditormeister Vinzenz, Inspiration & Power Mona, Konditorin & Bäckermeisterin Clara, Orga Laura

Wir sind ein moderner Familienbetrieb und blicken auf über 130 Jahre traditionelles Backhandwerk zurück. Mit Leidenschaft und Überzeugung stehen wir hinter unserem Handwerk und unseren feinen Produkten.

Unsere Backwaren werden von Bäcker/innen und Konditor/innen auch heute noch in der Backstube in Rückholz hergestellt.

100% Ohne Zusatzstoffe

100% Eigene Rezepturen

100% Eigene Bio-Natursauerteige

100% ohne Geschmacksverstärker

100% ohne Fertigprodukte

Unsere Backstube ist mit einer Grander-Wassieranlage versorgt.

Bio Kontrollnummer DE-BY-006

Backwaren, Kaffee & *Feines aus der Theke*

Montag – Freitag: 5.30h – 17.00h
Samstag: 6.00h – 12.30h

Café

Montag bis Freitag

Große Frühstückskarte 8.00h bis 11.00h

Kleine Frühstückskarte 8.00h bis 14.00h

Mittagskarte 11.30h bis 14.00h

Ab 14h Selbstbedienung

Samstags: Alle Frühstücke bis 11.30h / kein Mittagessen

Aus Liebe zum Feinen & *Besonderen*

Kaffee - *Rösterei Purschwarz Wiggensbach*

Milch / Käse - *Käserei Berghof Babel Wald*

Käse / Butter - *MVO Rückholz*

Eier - *Biohof Richard Hubert Isny*

Wurst - *Metzgerei Baur Unterthingau*

Bio-Ziegenkäse *Ziegenhof Hampp Rieden*

Blütenhonig - *Dopfer Peter- Rückholz*

Mehl - *Kurzmühle Memmingen, Bio Mayer Landshut*

Marmelade - *Unterweger Tirol*

Saibling - *Fischzucht Müller Bielefeld*

Allergene

Alle unsere Produkte können Spuren von Nüssen und Gluten enthalten.

1.Eier 2. Erdnüsse 3. Fisch 4. Gluten 5. Krebstiere 6. Lupine 7. Laktose 8. Schalenfrüchte 9.Sulfite 10.Sellerie 11.Senf 12.Sesam 13. Soja
14.Weichtiere

Karte 2024 – das sind die *News*!

Trommelwirbel für *NO-vocadoaufstrich*

Erinnert an Avocadoaufstrich, aber davon bleibt nur die Farbe übrig. Unser grünes Glück basiert auf Erbsen und Äpfeln. Late to the party- aber immer noch lecker–

Bananenbrot! Die beiden Newcomer gibt's kombiniert im neuen „*Perfect Match*“

Bei uns gibt's *keine 12% Preiserhöhung*! Stattdessen nahmen wir genau unter die Lupe was euch wirklich schmeckt.

Ab jetzt dürft ihr euch zwischen Marillen- oder Erbeermarmelade selbst entscheiden.

Findet unsere „*Verloffene Geiß*“. Zerlaufener Ziegenkämembert vom Biohof Hampp in Rieden ist auf jeden Fall einen Versuch Wert!

Vitamin-Upgrade für unsere Grüne Wiese!

Ab jetzt gibt's bei den Salaten noch verschieden kleine Rohkostsalate dazu.

Doch nicht so viel Frühaufsteher. Unsere *Frühstückskarte gibt's ab sofort ab 8h.*

Davor dürft ihr euch was Feines aus der Theke aussuchen.

Frühstück 8h - 11h (Samstag bis 11.30h)

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.

Dieses Zeichen  bedeutet vegan, das Blatt  bedeutet vegetarisch.

Tres Ositos – Porridge

Warme Biohaferflocken mit Hafermilch, verfeinert mit tiroler Apfelmus und Zimt dekoriert mit Hanfsamen & karamellisierten Walnüssen 5,90€ (4,8) (ohne Kristallzucker, nur mit Holundersirup gesüßt)

Luimoosweiherfrühstück

3 Semmeln, Butter, Marillen-, oder Erdbeermarmelade, gekochter Schinken und Rindersalami, Rückholzer Bergkäse & Emmentaler, garniert mit frischem Obst 9,90€ (4,7)

Schwaltenweiherfrühstück

Kornsemmel, Scheibe Brot, Butter, Marillen-, oder Erdbeermarmelade, selbstgemachtes Birchermüsli, Mohntopfen, selbsteingelegtes Antipasti aus Champignons, Paprika und Zucchini, selbstgemachter Kräuterdip mit Gemüsesticks, *NO-vocadoaufstrich*, Emmentaler & garniert mit frischem Obst 11,90€ (2,4,7)

Frühstück 8h -11h (Samstag bis 11.30h)

Perfect Match 🍃 *NEU*

Frisch aufgeschnittene Brotscheibe, *No-vocadoaufstrich*, Rührei, Tomaten-Olivenaufstrich, süßes Bananen-Erdnussbrot & Mohn topfen 10,90€
Dazu gebratenem Speck 11,90€ (1,4,7,11)

Attleseefrühstück 🌿

Dinkelsemmel, Dinkelbreze, BIO-Alsanbutter, Marillen-, oder Erdbeermarmelade, feine selbstgemachte Aufstriche aus getrockneten Tomaten & Oliven 🌿, *NO-vocado* 🌿, Kürbis 🌿, selbsteingelegtes Antipasti, Bananen-Erdnussbrot, Bioorangensaft & garniert mit frischem Obst 11,90€ (4)

Frenchtoast alias Arme Ritter 🍃

In Royal getränkter Toast goldbraun gebraten, mit Vanille-Mohn topfen, verfeinert mit karamellisierten Walnüssen & garniert mit frischem Obst 10,50€ (1,4,7,8)

Bauernfrühstück 🍃

Rühreier aus Bioeiern, kleinem gemischtem Salat, Sauerteigbrot & Rückholzer Butter 9,90€
Mit gebratenem Speck 10,90€ (1,4,7,11)

Frühstück 8h -11h (Samstag bis 11.30h)

Schlossweiherfrühstück

Semmeln, Breze, Scheibe Sauerteigbrot, Butter, Marillen-, oder Erdbeermarmelade, Rückholzer Bergkäse, geräucherter Bachsaibling, Tiroler Räucherschinken, Tomate-Mozzarella, hart gekochtes Bioei, & garniert mit frischem Obst, Bioorangensaft oder Prosecco 11,90€ (1,2,3,4,7,11)

Wertachfrühstück für Zwei

Semmeln, Croissant, Breze, Sauerteigbrot, Rückholzer Butter, Marillen-, oder Erdbeermarmelade selbstgemachtes Birchermüsli, Mohntopfen, Kräuterdip mit Gemüsesticks, *NO-vocadoaufstrich*, Tomate Mozzarella, geräucherter Bachsaibling, gekochter Schinken, Tiroler Räucherschinken, Rindersalami, Emmentaler, Bergkäse, hart gekochte Bioeier, süße Überraschung, & garniert mit frischem Obst ,2 Gläser Bioorangensaft oder Prosecco 24,90€ (1,2,3,4,8,11)

Forggenseefrühstück für Zwei

Semmeln, Croissant, Breze, Sauerteigbrot, Rückholzer Butter, Marillen-, oder Erdbeermarmelade, selbstgemachtes Birchermüsli, Mohntopfen, Kräuterdip mit Gemüsesticks, Tomate Mozzarella, selbstgemachter Quinoabratling , feine Aufstriche aus getrockneten Tomaten & Oliven , Kürbis , Emmentaler, Bergkäse, hart gekochte Bioeier, & garniert mit frischem Obst süße Überraschung, 2 Gläser Bioorangensaft oder Prosecco 24,90€ (1,2,4,8,11)

Früh bis Mittag 8h bis 14.00h (Sa.- 11.30h)

Mohntopfen mit Vanille, Obst, Hanfsamen und karamellisierten Walnüssen  Glutenfreies Rezept
5,50€ (7)

Selbstgemachtes Birchermüsli  Zarte Haferflocken, Milch, Naturjoghurt, Honig, Äpfel, Zitronensaft, geröstete Erdnüsse, Haselnüsse und Mandeln 6,50€ Klein im Weckglas 2,90€ (2,7,8)

Trollweiherfrühstück  2 Semmeln, Rückholzer Butter oder Bioalsan, 2erlei Marmeladen & ein Heißgetränk deiner Wahl 6,90€ (4,7)

Weißwurstfrühstück Paar Weißwurst von der Metzgerei Baur, süßer Senf und Breze 6,90€ (7, 11)

Kögelweiherbrett  2erlei Aufstriche: getrockneten Tomaten mit Oliven & Kürbisaufstrich, Gemüsesticks dazu Sauerteigbrot 6,50€ (7)

NO-vocadobrett  *NEU* *NOvocadoaufstrich*  frische Kresse & Sauerteigbrot 4,90€ (7)

Lipps deftige Kreation – Bürli-Burger  Dinkelbürli mit Reisbratling verfeinert mit Kräutern, obendrauf Schmelzzwiebel und drunter feine selbstgemachte Burgersoße dazu gemischtem Salat 8,50€ (1,4,7,11)

Extras bis 11h

Räuberteller (extra Teller bei Frühstück für eine Person)	1,00€
Umbestellung	1,00€
Portion Emmentaler oder Bergkäse (7)	2,50€
Portion gekochter Schinken oder Rindersalami	2,50€
Portion Tiroler Räucherschinken	2,90€
3 Streifen gebratener Speck	1,90€
Portion Tomate Mozzarella (7,11)	3,90€
Hart gekochtes Bioei (1)	1,90€
Portion geräucherter Saibling (3)	4,90€
Kleine Schale Marmelade von Unterwöger aus Tirol	1,50€
Portion Rückholzer Imkerhonig vom Bauernhof Dopfer	1,50€
Bio Rührei (1)	2,30€
Portion Kräuterdip (1)	2,50€
Portion Tomaten-Olivenaufstrich (v)	2,50€
Portion Kürbisaufstrich (v)	2,50€
Portion NO-voacadoaustich (v)	2,50€
Portion Rückholzer Butter oder Alsan (v)	1,00€
Kleine Schale Haselnusscreme Bionella (v)	1,50€
Portion Antipastigemüse	3,30€

Frag‘ gern nach unseren vegetarischen & veganen Alternativen.

Mittagstisch 11.30h- 14h

Hast du schon unsere Tageskarte gesehen?

Kleiner gemischter Salat 🌿 verschiedene Blattsalate, 2erlei Rohkostsalate mit Balsamico Dressing, Basilikum Pesto & geröstete Kernen 4,90€ ⁽¹¹⁾

Wechselnde Wochensuppe mit Sauerteigbrot 4,90€- 6,90€ ^(4,7)

Verloffene Geiß Bio Ziegencamembert vom Ziegen Hof Hampp in Rieden mit frischen Kräutern auf Tomatencarpaccio und dazu Sauerteigbrot ⁽⁴⁾ 9,90€

Allgäuer Wurstsalat vom Leberkäs mit Zwiebeln und Breze 8,90€ ⁽⁴⁾ Wahlweise mit Käse 9,50€ ^(4,7)

Belegte heiße Seelen mit gemischtem Salat ½ Seele 7,90€ / ganze Seele 9,50€ ^(4,7,11)

Salat Grüne Wiese 🌿 8,90€ Großer gemischter Blattsalat ⁽¹¹⁾ mit 3erlei Rohkostsalaten und gerösteten Kernen dazu Sauerteigbrot ⁽⁴⁾ Darauf passt hervorragend unser **selbstgemachter**

Quinoabratling 🌿 oder geräucherter Bachsaibling ⁽³⁾ 11,90€

Allgäuer Kässpatzen selbstgehobelte Spätzle aus Bioeiern mit Walder Käs, knusprige selbstgemachte Röstzwiebel und dazu gemischter Salat ^(1,4,7,11) 12,50€

Ay - caliente!

Kaffee von der Rösterei *Purschwarz* aus Wiggensbach

Heuvollmilch direkt vom Bauernhof Babel in Wald 

Haferl Kaffee 3,40€

Espresso 2€ / doppelt 2,50€

Haferl Cappuccino 3,60€

BIO Schokolade von Sonnentor 3,70€

Haferl Milchkaffee 3,60€

BIO Tee von Sonnentor 3,60€

Latte Macchiato 3,70€

Sorten siehe nächste Seite

Alle Heißgetränke gibt's entkoffeiniert, laktosefrei oder mit Hafermilch ohne Aufpreis.

Bio Teesorten



Ingwer Energietee – Wohlige Wärme Süßholz, würzig, scharf

Goldener Kurkumatee – Spice up your life! Würzig, harzig, herb

Earl Grey Schwarztee – Very British! Südindischer Schwarztee mit Bergamottenöl

Gunpowder Chinesischer Grüntee – Explosiv!– Herb, grasig, rauchig

Früchtetraum Tee Hibiskus, Hagebutten, Apfelstücke, Himbeerstücke, Vanille

Pfefferminztee Pfeffrig und minzig im Geschmack, erleichtert Pfefferminztee schweres Essen, sorgt für einen klaren Kopf und für kühlende Erfrischung.

Gute Laune Kräutertee – Gute Laune ist ansteckend

Apfelminze, Himbeerblätter, Brombeerblätter, Ringelblumen, Erdbeerblätter, Kornblumen und Sonnenblumenblütenblätter

Durstlöscher

BIO Apfel-, BIO Johannisbeere-, BIO Orangensaft 0,2l 2,70€

BIO Saftschorle 0,3l / 0,5l 2,70€ / 3,70€

Cola, Spezi  0,3l / 0,5l 2,70€ / 3,70€

Orangensprudel/Zitronensprudel  0,5l 3,70€

Holunder-Ingwerschorle 0,3l / 0,5l 3€ / 3,90€

Wasser mit und ohne Kohlensäure 0,3l / 0,5l 2,20€ / 2,90€

PROST! CHEERS!

SALUT!

Bier 0,33l / 0,5l 3€ / 3,80€

Weizen 0,5l 3,80€

Radler 0,33l / 0,5l 3€ / 3,80€

Alkoholfreies Weizen 0,5l 3,80€

Alkoholfreies Bier 0,5l 3,80€

Glas Prosecco 0,1l 3,20€

Glas Prosecco-Orange 0,1l 3,20€

Flasche Prosecco frizzante 0,75l 18,90€

Wir freuen uns euch ein paar unserer wichtigsten Lieferanten vorstellen zu dürfen.

Sie sind für uns nicht nur Lieferanten bester Rohstoffe.
Sie brennen für ihr Handwerk, wie wir.



Mit Herzblut für's Tierwohl

Unsere Berufe sind unsere Berufung. All unsere Tiere genießen beste Bedingungen auf unserem Hof.

Gentechnikfrei

Zugekaufte Futtermittel sind gentechnikfrei und der ganze Betrieb ist mit einer Grander-Wassieranlage versorgt.

Nachhaltig

Durch unsere Hackschnitzelheizung und die Nutzung von Sonnenstrom mittels Photovoltaikanlage schaffen wir es unseren Betrieb nahezu CO₂-Neutral zu versorgen.

Insektenfreundlich

Das Heu für unsere Heumilch wird sehr insektenschonend eingebracht. Außerdem verzichten wir auf großflächigen Pflanzenschutz.



Von der Wiese bis zum Teller – alles aus einer Hand

Überzeugen Sie sich selbst.



Seit über 90 Jahren ist die Allgäuer Landmetzgerei Adolf Baur GmbH in Zadels ein Familienunternehmen.

Die konsequent umgesetzte Qualitätsphilosophie beginnt schon bei der Auswahl erstklassiger Rohstoffe. Verwendet werden nur ausgesuchte Tiere von Bauernhöfen aus der Umgebung. Unsere Landwirte liefern zum größten Teil das Schlachtvieh selber an. Mehrmals pro Woche wird geschlachtet und laufend frisch zerlegt. Die Fleischprodukte werden für den Verbraucher fachgerecht zugeschnitten und gereift. Handwerkliches Können und direkte schlachtfrische Weiterverarbeitung sind seit Jahren unser Standard. Mit der eigenen Schlachtung, Zerlegung und Produktion der Fleisch- und Wurstwaren haben wir alle qualitätsrelevanten Prozesse in einer Hand. Wir wissen genau, wo unser Fleisch herkommt, wie es verarbeitet wird und was in unseren Produkten steckt.

Unser Familienbetrieb wird regelmäßig durch neutrale Institute, Auditoren sowie vereidigte Veterinärmediziner kontrolliert.



EINE KLEINE KAFFEERÖSTEREI AUS WIGGENSBACH IM ALLGÄU. WIR RÖSTEN DER BOHNE KEIN AROMA AUF, SONDERN LEGEN IHREN UREIGENEN GESCHMACK FREI.

WIR HASSEN KAFFEE.

Kaffee, der nicht schmeckt. Weil er zu bitter oder zu sauer ist. Kaffee, bei dessen Einkauf ein guter Preis wichtiger ist als die Lebensbedingungen der Kaffeebauern. Und bei dessen Verarbeitung nicht das Aroma im Vordergrund steht, sondern ein kosteneffizienter industrieller Prozess.

Nicht unser Ding.

UND WIR LIEBEN KAFFEE.

Kaffee, bei dessen Duft wir automatisch die Augen schließen. Weil er uns neugierig macht. Ein Kaffee, der Charakter hat und voller Leben steckt. Der uns Bilder in den Kopf zaubert von fremden Ländern und Kulturen. Und der uns auf eine Reise einlädt: ins Heimatland der Bohne. Schluck für Schluck. Das ist der Grund, warum es »Pürschwarz« gibt.

Getränke aus dem Ostallgäu

EIN BETRIEB DER GENERATIONEN



**ZIMMERMANN
ROSSHAUPTEN**

1953.....also vor über 60 Jahren, wagte Molkereimeister Franz Zimmermann den Schritt in die Selbstständigkeit. Er gründete eine eigene Limonadenfabrik in Roßhaupten. Mit seiner Leidenschaft für Limonaden und Getränke hat er auch seinen Sohn Franz Junior und dessen Frau angesteckt. Diese übernahmen in den 70ern den Betrieb. Und mittlerweile hat schon die dritte Generation den Betrieb übernommen: Franz-Karl jun. und Christoph Zimmermann führen das Unternehmen ganz im Sinne des Großvaters weiter. Was schon immer so war und auch so bleibt: **Wichtige Entscheidungen werden gemeinsam getroffen.** So verstehen sich die Zimmermanns als Familienbetrieb und Alt und Jung halten seit Generationen zusammen.

BIO Tee aus dem Waldviertel in Österreich



Wir von SONNENTOR glauben fest daran, dass in der Natur die besten Rezepte für ein schönes und langes Leben liegen. Dafür arbeiten wir. Davon leben wir. Und wir glauben, dass die biologische Landwirtschaft die einzige Alternative zu den Folgen von Monokultur und Überproduktion ist. Der Kreislauf, das immer

Wiederkehrende, das sich ständig erneuernde Leben ist unser Grundprinzip. So wie das Leben & Lebenlassen, das gegenseitige Anerkennen und die Wertschätzung für ein langfristiges Miteinander unerlässlich sind. Alles muss im Gleichgewicht sein, damit die Freude wachsen kann.

Unsere „Mitarbeiterinnen“, die Ziegen bestimmen das Hofbild

Unsere 150 jungen Zuchtmilchziegen sind sehr freundliche, zutrauliche und kluge Tiere. Sie gehören zur Rasse der Bunten Deutschen Edelziegen. Im Frühling 2022 haben sie das erste Mal Kitze auf die Welt gebracht und schenken uns seither frische feine Ziegenmilch.

