

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 unserer Backstube in Rückholz hergestellt.

100% Ohne Zusatzstoffe

100% Ohne Geschmacksverstärker

100% Ohne Fertigprodukte

100% Eigene Rezepturen

100% Eigene Bio-Natursauerteige

Unsere Backstube ist mit einer Grander-Wassieranlage versorgt.

Bio Kontrollnummer DE-ÖKO-006

Aus Liebe zum Feinen & Besonderen

Kaffee - *Rösterei Purschwarz Wiggensbach*

Milch / Käse - *Käserei Berghof Babel Wald*

Käse / Butter - *MVO Rückholz*

Eier - *Biohof Richard Hubert Isnry*

Wurst - *Metzgerei Baur Unterthingau*

Blütenhonig - *Dopfer Peter- Rückholz*

Mehl - *Kurzmühle Memmingen, Bio Mayer Landshut*

Marmelade - *Darbo Tirol*

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.Weichtier

8h bis 11h (Sa bis 11.30h)

Reiberdatschi knusprige selbstgemachte Kartoffelrösti mit Spiegelei, Kräuterschmand und frischem Tomatensalat 10,90€ gebratener Speck 2€ überbacken mit Walder Bergkäse 2,50€ gemischter Salat 4,50€ (1,4,7,11)

Perfect Match 1 🍷 Sauerteigbrot, *No-vocadoaufstrich*, Rührei, Tomaten-Olivenaufstrich, süßes Bananen-Erdnussbrot & Mohntopfen 11,50 € Dazu gebratener Speck 2 € (1,4,7,11)

Perfect Match 2 🍷 - **Pochiertes Ei** (1,4,7,11) Zwei Sauerteigbrote mit selbstgemachtem Kräuterschmand, eines mit leicht pikanten Gurken, Sesam und pochiertem BIO Ei, das zweite mit Tomaten selbstgemachtem Pesto & Kerne 9,50€

Perfect Match 3 🍷 - **CroissantCreation** ½ Croissant: mit Pistazienmascaponetraum & täglich selbstgemachtem Himbeerkompott ½ Croissant mit BIO Rührei, Walder Bergkäse auf selbstgemachter Honigsenfsoße 11,50€ mit gebratenem Nusschinken 2€ (1,2,4,7)

Tres Ositos – Porridge 🍷 Warme Haferflocken mit Hafermilch, verfeinert mit Apfelmus und Zimt dekoriert mit Hanfsamen & karamellisierten Walnüssen 6,50 € (4,8) (ohne Kristallzucker, natürliche Süße durch das Apfelmus)

Attleseefrühstück 🍷 Dinkellemmerling, Dinkellaugenzöpfe, BIO Alsanbutter, Marmelade, knuspriger Kartoffelrösti, *NO-vocadoaufstrich*, Rote Bete-Hummus, Antipasti, Bananen-Erdnussbrot, BIO Orangensaft 12,50 € (4)
Schmeckt dir unser Bananenbrot? Gibt's auch zum Mitnehmen.

Luimoosweiherfrühstück Rückholzer Rusti, Kürbissemmel, Rosensemmel, Butter, Marmelade, gekochter Schinken, Rindersalami, Rückholzer Emmentaler, Walder Bergkäse 9,90 € (4,7)
Was Süßes dazu? Buttercroissant 2,20 € Schokocroissant 2,50 €

Frenchtoast 🍷 In Royal getränkter Toast goldbraun gebraten, mit Vanille-Mohntopfen, verfeinert mit karamellisierten Walnüssen, garniert mit frischem Obst 11,50 € (1,4,7,8)

Eieiei – Rühreier Drei Rühreier aus BIO Eiern mit Sahne, Sauerteigbrot & Rückholzer Butter 8,90 € (1,4,7,11) Bergkäsetopping 1,50 € gebratener Speck 2 € Tomatendip 2,50 €

8h bis 14h

Smoothie Nr.1 – Purplepower Heidelbeeren, Honig, Zitrone, Kokosmilch 0,3l 6,50€

Smoothie Nr. 2 Happy Kickstart Peru Kakaobohnen, Honig, Erdnussmousse, Hanfsamen, 1 Shot Espresso, Hafermilch 0,3l 6,50€

Smoothie Nr. 3 Kiwi, gepresster Zitronensaft, Honig 0,3l 6,50€

Sweet Reiberdatschi Kusprige selbstgemachte Kartoffelrösti mit erfrischendem Apfelmus und Zimtzucker 🍷 9,90 €

BananenErdnussbrot 🍷 3,50 € (2,4,7) mit Mohntopfen 8,50€

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 🍷 Rosensemmel, Rückholzer Rusti, Rückholzer Butter oder Bioalsan, 2erlei Marmeladen & ein Heißgetränk deiner Wahl 6,90€ (4,7) Portion Walder Bergkäse 2,50 € Portion Baur Salami oder Schinken 2,50 € Hart gekochtes BIO Ei 2 €

Bürli-Burger 🍷 Dinkelbürli mit Reisbratling verfeinert mit Kräutern, Schmelzzwiebel, feine selbstgemachte Burgersoße dazu gemischter Salat 9,50 € (1,4,7,11)

Heiße Seelen 🍷 Allgäuer Baguette (48 Stunden Teigruhe) mit Salz und Kümmel belegt mit Salami oder Schinken, überbacken mit Rückholzer Emmentaler mit gemischter Salat 9,50 € (1,4,7,11)

8h bis 14h

Räuberteller (extra Teller bei Frühstück für eine Person)	1,00 €
Umbestellung	1,00 €
Portion Rückholzer Emmentaler ⁽⁷⁾	2,50 €
Portion Walder Bergkäse ⁽⁷⁾	2,50 €
Portion gekochter Schinken Metzgerei Baur	2,50 €
Portion Rindersalami von Metzgerei Baur	2,50 €
3 Streifen gebratener Speck Metzgerei Baur	2,00 €
Portion Tomaten mit Bambinimozzarella ^(7,11)	3,90 €
Hart gekochtes BIOei ⁽¹⁾	2,00 €
Kleine Schale Marmelade von Darbo	1,50 €
Portion Rückholzer Imkerhonig	1,50 €
BIO Rührei mit Sahne bis 11h ⁽¹⁾	2,30 €
Portion Kräuterdip ⁽¹⁾	2,50 €
Portion Tomaten-Olivenaufstrich (v)	2,50 €
Portion Rotebete Hummus(v)	2,50 €
Portion NO-vocadoaufstrich (v)	2,50 €
Portion Rückholzer Butter oder BIOAlsan (v)	1,00 €
Kleine Schale Haselnusscreme Bionella (v)	1,50 €
Portion selbstgemachtes Antipastigemüse	3,30 €
Schale Mohntopfen	5,50 €
BIO Spiegelei bis 11h	2,90 €

Frag‘ gern nach unseren vegetarischen & veganen Alternativen.

11.30h bis 14h

Hast du schon unsere Tageskarte gesehen?

Kleiner gemischter Salat 🌿 verschiedene Blattsalate, 2erlei Rohkostsalate mit ThymianHonig dressing, Basilikum Pesto & gerösteten Kernen 5,50 € (11)

Wechselnde Wochensuppe mit Sauerteigbrot 5,90€

Gebratene Schweinsbratwürstle mit Sauerkraut, Crusti und Senf 8,50 € (4,7)

Salat Grüne Wiese 🌿 Großer gemischter Blattsalat (11) mit 3erlei Rohkostsalaten und gerösteten Kernen dazu Sauerteigbrot 9,90€ (4) mit knusprigen Kartoffelrösti oder einer Portion Tomaten mit Bambinimozzarella 13,50 €

Allgäuer Kässpatzen selbstgehobelte Spätzle aus Bioeiern mit Walder Käs, knusprige selbstgemachte Röstzwiebel und dazu gemischter Salat (1,4,7,11) 14,50 €

Krautspatzen selbstgehobelte Spätzle aus Bioeiern, knusprigen selbstgemachten Röstzwiebel und gemischtem Salat (1,4,7,11) 10,90 €
Mit gebratenem Speck 12,90€

Ay - caliente!

Kaffee von der Rösterei *Purschwarz*

Heuvollmilch direkt vom Bauernhof Babel in Wald



Haferl Kaffee 3,50 €

Espresso 2€ / doppelt 2,50 €

Haferl Cappuccino 3,60 €

Flat White 3,20 €

Haferl Milchkaffee 3,60 €

Heiße Schokolade 3,80 €

mit BIO Kakao von Sonnentor und heißer Heumilch vom Berghof Babel

Latte Macchiato 3,80 €

Alle Getränke auch mit Hafermilch, Entkoffeiniert, Laktosefrei.

BIO Tee von Sonnentor 3,60 €

Ingwer Energietee – Wohlige Wärme Süßholz, würzig, scharf

Fenchel Anistee!

Schwarztee

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



Durstlöscher

SODAZitron Sprudelwasser mit gepresstem Zitronensaft 0,5l 3,90€

BIOApfel-, BIOJohannisbeere-, BIOOrangensaft 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€

Bier oder Radler 0,33l / 0,5l 3€ / 3,80€

Weizen / alkoholfreies Weizen 0,5l 3,80€

Alkoholfreies Bier 0,5l 3,80€

Prosecco / 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
besten Rohstoffe.

Sie brennen für ihr Handwerk, wie wir.



walder käskuche

HOFKÄSEREI

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.





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



**ZIMMERMANN
ROSSHAUPTEN**

EIN BETRIEB DER GENERATIONEN

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 & Leben lassen, das gegenseitige Anerkennen und die Wertschätzung für ein langfristiges Miteinander unerlässlich sind. Alles muss im Gleichgewicht sein, damit die Freude wachsen kann.