Mächlerhof
genusszeit | ruhezeit | reifezeit

Das gibt es bei uns am Nachmittag

von 14.00 bis 17.00 Uhr

Hausgemachte Kuchen, Torten & Süßes

Kuchen & Torten backen wir aus besten Grundzutaten ohne Fertigmischungen selber. Fragt nach der tagesaktuellen Auswahl.

Stück Kuchen oder Torte	4,50 € | 5,00 €
.....Portion Sahne	1,20 €
Heumilchbuttriger Kaiserschmarrn, Mandeln, fruchtiges Dreierlei	16,50 €

Herzhaftes

Bergkäsesuppe mit Schnittlauch & Bauernbrotcrunch	11,00 €
Speckbrot - dünn aufgeschnittener Landschinken vom Durocschwein, Dinkelbrot, saure Gurken	18,00 €
Knödel-Tris (Bergkäse, Spinat, Rote Bete), gebräunte Heumilchbutter, Waldesan-Bergkäse & Spitzkrautsalat	19,00 €
Ausgelöstes Backhendl mit bunten Blattsalaten	23,00 €

Küchenzeiten

Unsere Küche hat **Do-Sa** am **Nachmittag von 14.00 bis 17.00** für euch geöffnet.
Ab 18.00 Uhr fängt unsere **Abendkarte** an. Plätze abends auf Vorreservierung.

Mächlerhof
genusszeit | ruhezeit | reifezeit

Unsere Abendkarte

Küchenzeiten: 18:00 – 20:30 Uhr

Davor, dazwischen oder einfach so

Suppen

Maronisuppe mit Speck vom Mächlerhof Ibericoschwein	11,00 €
Bergkäsesuppe mit Schnittlauch & Bauernbrotcrunch	11,00 €

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit Keimlingen & gerösteten Kernen	9,00 €
Kaffeegebeizter Lachs, Aubergine, karamellisierte rote Zwiebel	19,00 €
Handgeschnittenes Tatar vom Galloway aus eigener Mutterkuhhaltung mit Wachtel-Spiegelei, schwarzer Nuss & geröstetem Bauernbrot	22,00 €

Überraschungsmenüs

Für alle Entscheidungs-Delegierer & Überraschungs-Liebhaber
1 bzw. 2 Vorspeisen | Hauptgang | Dessert

3-Gänge 49,00 €

4-Gänge 59,00 €

Mächlerhof
genusszeit | ruhezeit | reifezeit

Unsere Abendkarte

Küchenzeiten: 18:00 – 20:30 Uhr

Hauptspeisen

Vegetarisch

Knödel-Tris (Bergkäse, Spinat, Rote Bete), gebräunte Heumilchbutter, Waldesan-Bergkäse & Spitzkrautsalat	19,00 €
Schlutzkrapfen mit Spinat & Ricotta, gebräunte Butter, Waldesan	23,00 €

Fisch

Traminer Wels, Kohlrabi, hausgemachte Mafalde (breite Bandnudel)	34,00 €
Fisch & Meeresfrüchte im Bierteig (Barsch, Pulpo, Garnele) dazu Kartoffeln & Gurken-Miso-Salat	36,00 €

Fleisch

Schmorbraten vom Weideochsen, Steinpilz Caramelle, grüne Erbse	32,00 €
Geschmorte Kalbshüfte, kräftige Jus, rote Zwiebel, Kartoffel-Sellerie-Stampf	34,00 €
Filet vom Weideochsen, Herbstgemüse, Bratkartoffeln, Pfeffer-Jus	44,00 €

Fragen zu Inhaltsstoffen bzw. enthaltenen Allergenen beantworten wir gerne!

Mächlerhof
genusszeit | ruhezeit | reifezeit

Desserts am Abend

Für den süßen bzw. perfekten Abschluss

Hausgemachtes Eis (fragt nach tagesaktuellen Sorten) .....eine große Kugel oder drei kleine gemischte Kugeln	5,00 € | 8,50 €
Affogato (Espresso mit hausgemachtem Vanilleeis)	5,00 €
Crème Brûlée	12,00 €
Schokoladenküchlein, Beeren, hausgemachtes Vanilleeis	12,00 €
Zwetschgenknödel, Butterbrösel, Vanille	12,00 €
Heumilchbuttriger Kaiserschmarrn, Mandeln, fruchtiges Dreierlei	16,50 €

Absackerempfehlung

Marillenbrand | Lantenhammer (42%, 2 cl) Kristallklar, ohne Zusatz von Zucker und Aromen. Intensiv fruchtige, betörende Nase, weicher & milder Nachklang.	6,00 €

Alle Gerichte auf unserer Speisekarte werden für euch frisch zubereitet. Es kommen keine industriellen Fertigprodukte auf eure Teller! Nur ehrliches, echtes Essen also.

Auf der letzten Seite dieser Speisekarte könnt ihr nachlesen, wo unsere Grundprodukte wie Fleisch, Gemüse u.a. herkommen.

Mächlerhof
genusszeit | ruhezeit | reifezeit

Unsere Lieferanten
wissen wo's herkommt

Rindfleisch & Lammfleisch sowie Wurstwaren
überwiegend von unserer Bio-Landwirtschaft mit Mutterkuhherden Original Allgäuer Braunvieh & Galloways sowie Tiroler & Schweizer Bergschafen

Nudeln, Kuchen & Torten
aus hofeigener Produktion mit Gries & Mehl von der Tannenmühle aus Lengenwang

Schweinefleisch
von den Duroc-Schweinen vom Bruder Herbert vom Berghof Babel in Wald oder von unseren Hausschweinen

Wild
aus der Jagd von unserem Tölzer Cousin Rasso Babel oder von der Steinbacher Jagd (Auerberg)

Fisch
frisch auf Eis stets aus nachhaltiger Fischerei von der Deutsche See & vom Fischereiverein Steingaden

Saisonales Gemüse
wo möglich von der Tomatenbude von Henrieke Witter aus Bernbeuren (Achtung verkauft nur Setzlinge an Privatkunden), sonst ergänzend vom Fruchthaus Stöckl aus Marktoberdorf

Pilze
von der Wildnismanufaktur aus Aitrang

Keimlinge
aus Bio-Saatgut von den Allgäu Greens aus Bernbeuren

Heumilchprodukte
vom Neffen Simon Babel von der Walder Käskuche

Eier
von unserem Freund Hubert aus Isny

Brot & Semmeln
von Christls Kuchentraum aus Halblech

Honig
von den Bienenvölkern vom Bruder Karlheinz Babel aus Pfronten

Belugalinsen & alte Getreidesorten
von Chiemgaukorn

Olivenöl
Direktbezug vom albanischen oder kretischen Olivenbauer, je nach Verfügbarkeit

Mächlerhof
genusszeit | ruhezeit | reifezeit

Unsere Getränkelieferanten
wissen wo's herkommt

Kaffee & Espresso
von der familiengeführten Kaffeerösterei DINZLER vom Irschenberg

Bier
von der Slow Brewing Brauerei Meckatzer & das Dunkle von der Familien-Brauerei Zötler

Limonaden
aus hauseigener Herstellung von Franz Zimmermann aus Roßhaupten sowie von Allgäuer Alpenwasser und der Brauerei Kössel

Wasser
weil es grandios ist: als stilles Wasser unser Auerberger Leitungswasser mit GRANDER aufbereitet, als Mineralwasser das Allgäuer Alpenwasser

Kräutersirupe
aus hofeigener Herstellung für unsere hausgemachten Kräuterspritz

Weine & Spirituosen
von Julia ausgesuchte Kellereien, Weingüter & Destillerien

Tees
von der Chiemgauer Manufaktur Bioteaque

Besondere alkoholfreie Getränke
u.a. von der Manufaktur Geiger von der Schwäbischen Alb