

Sommer auf dem Kühberg

Jeder Tag dieser Woche erzählt einen
Aspekt unserer regenerativen Philosophie –
von Boden und Wasser über Artenvielfalt
bis hin zu Handwerk und Gemeinschaft.

Unsere Abendmenüs wechseln täglich und orientieren sich an Saison,
regionalen Zutaten und unserer regenerativen Philosophie.
Freu dich auf einen kleinen Gruß aus der Küche, Vorspeise, Suppe,
Hauptgang zur Auswahl, Dessert sowie unser Salatbuffet
und Käse von der Bolsterlanger Sennerei
und der Schönegger Käsealm zum Selbstholen.

Du möchtest dein Menü individuell zusammenstellen?
Gerne servieren wir dir
einzelne Gänge oder du wählst aus
unserer à-la-carte-Auswahl.

*Abendmenü mit Fleisch
oder Fisch im Hauptgang*
59 €

Vegetarisches Abendmenü
52 €



Garten & Sommer

*Aus der Vielfalt des
Sommers entsteht Fülle.*



Was heute auf dem Teller
liegt, durfte reifen - getragen
von Sonne, Boden und
lebendigen Kreisläufen.
Regenerative Landwirtschaft
schafft nicht nur Ertrag,
sondern Lebensräume, die
Jahr für Jahr neue Vielfalt
hervorbringen.

Montag

*Ein kleiner Gruß
Karotte · Apfel · Ingwer*

Gerösteter Kopfsalat
Buttermilch · Radieschen · Bio-Ei
Gartenkräuter

Blumenkohlschaumsüppchen
geröstete Haselnüsse · braune Butter

Salat · Brot · Butter
zum Selbstholen



Rosa gegarter Kalbstafelspitz
Rahmkohlrabi · junge Kartoffeln
Gartenkräuter

Acquerello-Risotto
Waldpilze · Parmesan



Crème Brûlée
von der Madagaskar-Vanille
Aprikose · Zitronenverbene

Käse von der
Bolsterlanger Sennerei
& Schöneegger Käsealm
zum Selbstholen

Bach & Frische

*Ein kleiner Gruß
Fenchel · Apfel · Zitrone*

*Wasser verbindet
Landschaft und Leben.*

Carpaccio vom jungen Kohlrabi
geröstete Haselnüsse · Bergkäse
Gartenkräuter · Apfelessig-Vinaigrette

Kartoffel-Liebstocksuppchen
Röstzwiebeln

Salat · Brot · Butter
zum Selbstholen



Gebratener Saibling
geschmorte Gurke · Saubohnen
Dill · Nussbutter

Tomatenknödel aus unserem Altbrot
sautierter Blattspinat · getrocknete Tomate
braune Butter · Bergkäse



Gegrillter Weinbergpfirsich
Joghurteis · Granola

Käse von der
Bolsterlanger Sennerei
& Schöneegger Käsealm
zum Selbstholen

Seit 1927 steht die Familie
Link für heimischen
Qualitätsfisch. Forellen,
Saiblinge und Lachsforellen
kommen fangfrisch aus
Heimertingen direkt in
unsere Küche.

Dienstag



Grün & Wild

*Vielfalt schafft
Lebensräume.*



Artenreiche Wälder und intakte Ökosysteme sind die Grundlage für gesunde Wildbestände. Deshalb stammt unser Reh ausschließlich aus der Oberstdorfer Jagd. Regional, verantwortungsvoll und im Einklang mit den natürlichen Beständen.

Mittwoch

*Ein kleiner Gruß
Rote Bete · Apfel · Meerrettich*

Tomaten-Basilikum-Galette
bayerischer Mozzarella · Gartenkräuter

Wildkraftbrühe
Grießnockerl · Gartenkräuter

Salat · Brot · Butter
zum Selbstholen



Geschmorte Rehkeule
aus der Oberstdorfer Jagd
Pfifferlinge · Kräuterpolenta
getrocknete Tomate

Gartenkräutertarte
sommerliche Gemüsesalate
Kräutercreme

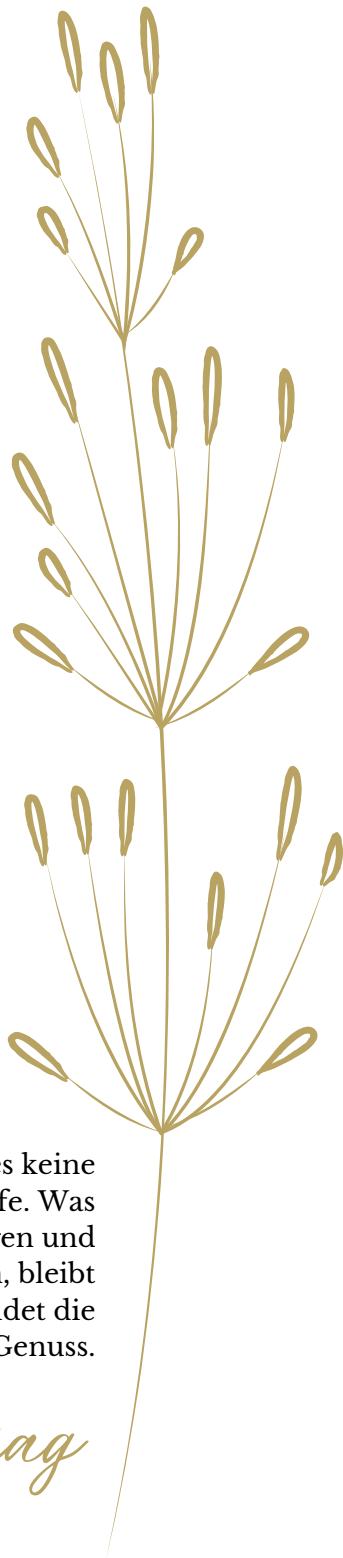


„Schwarzwald“
Kirsche · Schokoladenmousse · Sahne

Käse von der
Bolsterlanger Sennerei
& Schönegger Käsealm
zum Selbstholen

Wasser & Kreislauf

*Alles steht miteinander
in Verbindung.*



In der Natur gibt es keine
Abfälle – nur Kreisläufe. Was
wir erhalten, pflegen und
sinnvoll nutzen, bleibt
lebendig und bildet die
Grundlage für echten Genuss.

Donnerstag

*Ein kleiner Gruß
Apfel · Sellerie · Ingwer*

Hausgebeizte Lachsforelle
Gurke · Buttermilch

Leicht scharfes
Maiscremesüppchen
gerösteter Mais · Gartenkräuter

Salat · Brot · Butter
zum Selbstholen



Allgäuer Fischsuppe
Forelle · Saibling · Saubohnen
Tomate · Kartoffel · Rouille

Kartoffelgnocchi
junger Mangold · braune Butter
Zitrone · Bergkäse



Kühberg-Spezialbecher
Vanilleeis · Holunderlikör
Baiser · Sahne

Käse von der
Bolsterlanger Sennerei
& Schönegger Käsealm
zum Selbstholen

Feld & Handwerk

*Gute Lebensmittel
entstehen im
Zusammenspiel von Natur
und Handwerk.*



Freitag

Sorgfalt beginnt auf dem Feld und setzt sich in der Küche fort. Mit Respekt vor jeder Zutat entstehen Gerichte, die Herkunft und Qualität schmecken lassen.

*Ein kleiner Gruß
Gurke · Sellerie · Gartenkräuter*

Dinkelkorn-Müsli
Pfifferlinge · junge Karotte
Kartoffel-Nussbutter Schaum
Gartenkräuter

Brühe vom Schwarzfederhuhn
Kräuterflädle · junges Gemüse
Schnittlauch

Salat · Brot · Butter
zum Selbstholen



Sousvide gegarte Brust
und confierte Keule
vom Schwarzfederhuhn
Dinkelrisotto · junge Bohnen
Zitrone · Geflügeljus

Rummo Gnocchetti Nr. 61
Zucchini · Fenchel · Almbutter · Zitrone
Bergkäse · Gartenkräuter



Ofenfrischer Topfenstrudel

Käse von der
Bolsterlanger Sennerei
& Schöneegger Käsealm
zum Selbstholen

Feuer & Gemeinschaft

Unser BBQ und Smoker Abend im Ahorngarten

Gemeinsam genießen
verbindet Menschen und
Natur.

Unser Grillabend folgt der Saison
und dem, was unsere regionalen
Partner und die Natur gerade
bereithalten. Statt eines festen
Menüs entsteht jede Woche eine
neue Auswahl – ehrlich,
handwerklich zubereitet und mit
dem Anspruch, jedes Lebensmittel
vollständig und wertschätzend zu
verarbeiten.

Zu unseren BBQ-Gerichten servieren
wir ein reichhaltiges Salatbuffet und
wechselnde Beilagen – passend zur
Saison und zum Menü. Genießt einen
entspannten Sommerabend im
Ahorngarten und lasst euch von unserer
Küche überraschen.

Samstag

Am Feuer kommen Herkunft,
Handwerk und Saison zusammen.
Aus guten Zutaten entstehen nicht
nur Gerichte, sondern Momente, die
zeigen, wie Gemeinschaft durch
gemeinsamen Genuss wächst.



Respekt und Verantwortung

*Verantwortung zeigt sich
im täglichen Handeln.*



*Ein kleiner Gruß
Apfel · Karotte · Meerrettich*

Gegrillte Wassermelone
Feta · Tomate
Gartenkräuter-Vinaigrette

Rinderkraftbrühe
Markknödel · Wurzelgemüse

Salat · Brot · Butter
zum Selbstholen



Forelle aus dem Ofen
junges Gemüse · Gartenkräuter
Zitronenbutter · Gurkensalat

Allgäuer Pizocken
Blattspinat · Kräuterseitlinge · Bergkäse



Schokoladentarte
Sommerbeeren vom Bodensee
Vanillecreme

Käse von der
Bolsterlanger Sennerei
& Schönegger Käsealm
zum Selbstholen

Sonntag

Verantwortung beginnt mit
Aufmerksamkeit. Wer Herkunft,
Tiere und Lebensmittel kennt und
wertschätzt, schafft die Grundlage
für ehrlichen Genuss.

à la carte
deine Alternative

Carpaccio vom Rind
Pflücksalate · Bergkäsespäne · Senfdressing

+ mit einem Kartoffelrösti
wird's zum Hauptgang



“Kühberg Club Sandwich”
Dinkelweißbrot
hausgemachte Mayonnaise
hausgeräuchertes und gepöckeltes Pastrami
Essiggurke · rote Zwiebel · Tomate
pochiertes Ei



Original Wiener Schnitzel
vom Allgäuer Kalb
kaltgerührte Preiselbeeren
Petersilienkartoffel
+EUR 9,20



Pfannengeschwenkte Schlutzkrapfen
Ricotta Spinatfüllung
sautierter Spinat · Bergkäse