

SOMMERGENUSS IM AUGENBLICK

MIT DEM SOMMER KOMMT DIE LEICHTIGKEIT - UND SIE SCHMECKT BEI UNS NACH FRISCHEN KRÄUTERN, FEINEN AROMEN UND REGIONALER RAFFINESSE. IN UNSEREM RESTAURANT AUGENBLICK ERWARTEN SIE SAISONALE MENÜS, DIE JEWEILS EINEM BESONDEREN THEMA GEWIDMET SIND: MAL ALPIN UND ERDIG, MAL MEDITERRAN UND VERSPIELT, MAL VEGETARISCH, LEICHT UND ÜBERRASCHEND. UNSER GARTEN BBQ DARF NATÜRLICH NICHT FEHLEN.

OB SIE UNSEREN AHORNGARTEN MIT BLICK AUF DIE BERGE GENIESSEN ODER DEN ABEND STILVOLL IM RESTAURANT AUSKLINGEN LASSEN - UNSERE SOMMMERMENÜS SIND EINE EINLADUNG, DEN MOMENT ZU FEIERN.

**JETZT ENTDECKEN, RESERVIEREN
UND DEN AUGENBLICK GENIESSEN.**



UNSER MENÜ MIT 3 GÄNGEN INKLUSIVE SALATBUFFET GENIESSEN SIE FÜR EUR 52.
DAS VEGETARISCHE MENÜ FÜR EUR 49.

UNSERE LEHRLINGE UNTERSTÜTZEN SIE
MIT EUR 48 PRO MENÜ AM DIENSTAGABEND.

SELBSTVERSTÄNDLICH KÖNNEN SIE AUCH NUR EINZELNE GÄNGE ESSEN, WENN EIN GANZES MENÜ ZU VIEL IST.

AUS OMA'S KÜCHE MIT NONNA'S GRÜSSEN

MONTAG

TOMATEN GALETTE

fluffiger Blätterteig, schmackhafte Tomaten,
Oma's frischer Gartenbasilikum und Mozzarella

MINESTRONE

Ein Teller voll Herzenswärme
einfach, ehrlich und unverfälscht



ROULADE VOM MAISHENDL

Bio Maishähnchenbrust in der Kräuterkruste
gefüllt mit Bergkäse, Speck und gerösteten Zwiebeln
auf Kartoffel-Sellerie-Stampf mit Muskatrahmsud

RISO VENERE

mediterranes Gemüse | Grana Padano



LIMONENTARTE

Baiserhaube

Idee zum Menü:

Bei Oma schmeckt's am Besten - wir bringen einen mediterranen Hauch hinzu, denn auch in Italien wird Nonna's Küche großgeschrieben. Mit oft simplen Zutaten haben es unsere Oma's geschafft, die feinsten Kreation zuzubereiten. Dies hat uns für dieses Menü inspiriert. Was weckt Ihre Erinnerungen an Oma's Küche?

Salate, Brot, Butter und Aufstriche
und Käse zum Abschluss gibt es am
Buffet.

Änderungen des Menüs unter Vorbehalt.

AUS LEHRLINGS KÜCHE

DIENSTAG

SALATE UND VORSPEISEN VOM BUFFET

TOMATISIERTE RINDERKRAFTBRÜHE

mit immer wechselnder Einlage



ROTES THAI FISH CURRY

Asia Gemüse, Korainder, Duftreis

AQUARELLO RISOTTO

bunte Tomaten, Basilikum, Parmesanchip



ESPRESSO CREME BRÛLÉE

Feiner Schaum von der Madagaskarvanille

Idee zum Menü:

Heute sind unsere Auszubildende Chef. Sahaza ist frisch ausgelernt und kann nun gemeinsam mit Patrizia sein können zeigen.

Änderungen des Menüs unter Vorbehalt.

AUS DER SOMMER KÜCHE

JEDEN ZWEITEN

MITTWOCH

CHICORÉE KNOSPE

mit feinem Honig Senf Dressing

GURKENKALTSCHALE

Hausgebeizter Fisch des Tages von der Heimertinger Fischzucht Link
mit Gartendill und Hüttenkäse



SOUS VIDE GEGARTES BÜRGERMEISTERSTÜCK

mit cremigem Kräutergries, Ministrauchtomaten, Frühlingszwiebeln

PFIFFERLINGE À LA CRÈME

Handgedrehte Semmelknödel



SCHOKOLADEN FIANCE

Feiner Schokoladenmürbteig, Bodensee Erdbeeren und Schokolade

Idee zum Menü:

Die Produkte genießen, wenn sie wachsen
und am besten schmecken. Leichte
Gerichte bringen Frische auf den Teller
und wecken mit fruchtigen Aromen und
feinen Texturen die Lust auf Sommer.

Salate, Brot, Butter und Aufstriche
und Käse zum Abschluss gibt es am
Buffet.

Änderungen des Menüs unter Vorbehalt.

AUS ÖSTERREICHS KÜCHE

JEDEN ZWEITEN
MITTWOCH

VORWEG ODER ZUM HAUPTGANG

WIENER BACKHENDLSALAT

hausgemachter Kartoffelsalat, gebackenes Hendl, Steireröl und Kerne

VORWEG

GEMÜSEESSENZ

Kräuterschöberl und Gartenschnittlauch



HAUPTSPEISE

GEKOCHTE RINDERBRUST IN DER BRÜHE SERVIERT

Marktgemüse, Semmelkren, Steirerkren, Röstkartoffeln



ZUR HAUPTSPEISE ODER ZUR NACHSPEISE

ORIGINAL KAISERSCHMARRN

Zwetschgenröster

Idee zum Menü:

Küchenchef Christian Lange kommt ursprünglich aus Österreich und so ist die Österreichische Küche natürlich fest verankert und weckt Heimatgefühle.

Salate, Brot, Butter und Aufstriche und Käse zum Abschluss gibt es am Buffet.

Änderungen des Menüs unter Vorbehalt.

AUS DONNERSTAG

CHRISTIAN'S KÜCHE

HAUSGEMACHTES PASTRAMI SANDWICH (GERNE AUCH ALS HAUPTGANG)

Hausgepökelte und geräucherte Rinderbrust
das köstlichste Brioche, gepickelte Gurken und Senfmayonnaise

WEISSES RETTICHSCHAUMSÜPPCHEN und gepickelte Radieschen



DRY AGED SCHWEINEKOTELETT vom Landschwein mit Kartoffelstampf, Speck und Zwiebeln dazu würzige Gremolata

ORICHETTE PASTA mit dicken Bohnen, Erbsen, Minze und Safran



GEGRILLTE ANANAS IM KARDAMONSUD mit Sauerrahmeis von der Allgäuer Eismanufaktur

Idee zum Menü:

Küchenchef Christian Lange kocht alles andere als langweilig. Dabei soll es aber authentisch und bodenständig bleiben. Lassen Sie sich von immer neuen Geschmacksrichtungen überraschen.

Salate, Brot, Butter und Aufstriche und Käse zum Abschluss gibt es am Buffet.

Änderungen des Menüs unter Vorbehalt.

AUS DER FREITAG ALLGÄUER KÜCHE

RINDFLEISCHSALAT NACH KÜHBERG ART

feinstes Allgäuer Rind mit unserem Hausdressing mariniert,
als leichte Vorspeise mit Gemüse und Brotchip

ERBSENSCHAUMSÜPPCHEN

der Klassiker ganz leicht und schaumig, mit oder ohne Speck



“GRÜNE FORELLE”

von der Fischzucht Link aus Heimertingen
im Ganzen gebraten mit allerlei Gartenkräutern,
Spargelgemüse, Schwenkkartoffeln und Kräuteröl

HAUSGEMACHTE SPINAT BERGKÄSEKNÖDEL

da braucht's kein Fleisch bei diesen Knödeln
dazu gibt's sautierten Blattspinat und nussig, braune Allgäuer Butter



KÜHBERG EISBECHER 2025

Vanille- und Walnusseis von der Allgäuer Eismanufaktur
Omas Holunderbeerenlikör, Walnusskrokant und Baiser

Idee zum Menü:

Das Allgäu schmecken, ist hier unsere
Devise. Vor allem ist das Allgäu grün - grün
können wir auch kochen. Nicht nur der
Farbe nach sondern auch mit Produkten,
die von hier sind!

Salate, Brot, Butter und Aufstriche
und Käse zum Abschluss gibt es am
Buffet.

Änderungen des Menüs unter Vorbehalt.

GARTEN BBQ
IMMER
SAMSTAGS BEI
SCHÖNEM
WETTER

SAMSTAG

EINE GROSSE AUSWAHL VON
SALATE UND VORSPEISEN

vom Buffet



FEINSTES FLEISCH, FISCH
UND VEGETARISCHE HIGHLIGHTS
VOM GARTEN GRILL UND AUS DEM SMOKER

DAZU IMMER WECHSELNDE BEILAGEN.



LOCKER LEICHTES DESSERT

für den süßen Abschluss

Wenn der Duft von Gegrilltem durch den Garten zieht, die Gläser klingen und der Sonnenuntergang die Berge vergoldet - dann ist BBQ- Zeit!

Änderungen des Menüs unter Vorbehalt.

AUS KÜHBERGS KÜCHE

JEDEN ZWEITEN

SONNTAG

WALDORFSALAT

Geräucherte Entenbrust und Preiselbeeren

WÜRZIGES SÜSSKARTOFFELSCHAUMSÜPPCHEN

Croutons, Rosmarin



GEGRILLTES ZANDERFILET

von der Fischzucht Link aus Heimertingen
sautierter Blattspinat, Drillingskartoffel, Senf Beurre Blanc

KASPRESSKNÖDEL

sautierter Blattspinat, Senf Beurre Blanc



EISMARILLENKNÖDEL

geröstete Nüsse

Idee zum Menü:

Unsere Küche steht für Bodenständigkeit, Handwerk, regionale Produkte und feinen Kreationen, mal klassisch, mal außergewöhnlich, immer fein. Dies wollen wir bei diesem Menü widerspiegeln.

Salate, Brot, Butter und Aufstriche und Käse zum Abschluss gibt es am Buffet.

Änderungen des Menüs unter Vorbehalt.

AUS DER WALD- UND WIESENKÜCHE

JEDEN ZWEITEN
SONNTAG

ROTE BEETE GRAUPEN TATAR

mit Frischkäse, Wildkräuter und Bauernbrot

WILDKRAFTBRÜHE

mit Rosmarin-Grießnockerl und Gartenschnittlauch



WILD AUS DER OBERSTDOFER JAGD

immer wechselnd zubereitet, wie der Chef es mag

FEINE WALDPILZ-QUICHE

mit Gartenkräuterquark und Pflücksalat



MOHNBUCHTEL FRISCH AUS DEM OFEN

dazu Beerenragout

Idee zum Menü:

Unser Wild beziehen wir ausschließlich aus der Oberstdorfer Jagd. Frischer und nachhaltiger geht es kaum. Meist Reh oder Hirschkalb wächst in freier Natur auf und genießt feinste Kräuter und Gras. Die Jagd findet sehr kontrolliert statt, sodass man hier wirklich genießen kann.

Salate, Brot, Butter und Aufstriche und Käse zum Abschluss gibt es am Buffet.

Änderungen des Menüs unter Vorbehalt.