

# Hauptgerichte

*Hier findet man Gerichte, die entweder gut in die Saison passen, absolute Klassiker sind oder worauf wir einfach gerade Lust haben.*

## Allgäuer Kässpätzlen

mit Eiern aus Scheffau (Biolandhof Heim; Scheffau)

*Wir stellen unsere Spätzle regelmäßig aus besten regionalen Rohstoffen wie z.B. Scheffauer Bioeiern vom Biolandhof Heim selbst her.*

100% Dinkelmehl, unsere persönliche Käsemischung, geschmälzte Zwiebeln, frische Kräuter, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer und ein kleiner Blattsalat

normal 18,5 | 24 groß

## Ragù alla bolognese

Rigatoni / Parmesan/ Petersilie

*Unsere eigene Version einer richtig guten Bolo, obwohl wir uns dabei sehr nah am italienischen Original bewegen. Schonend über mehrere Stunden eingekocht wird das Ragù frisch geschwenkt mit original italienischer Hartweizenpasta serviert. Bestes Soulfood zur winterlichen Jahreszeit.*

Bioland Rindfleisch vom Angusrind aus Scheidegg, italienische Salsiccia, Wurzelgemüse, sonnengereifte Tomaten, beste italienische Rigatoni, frisch gehobelter echter Parmesan (20 Monate gereift) & Petersilie

22,5

## crispy fried Austernpilze

mit Gurken-Kartoffelsalat & sticky hot sauce

*Man sagt dem Austernpilz nach, dass er kalbfleischähnlichen Geschmack & Textur hat. Für uns Grund genug, diesen mal zu „verschnitzeln“. Urteilen müsst ihr dann selber...;-) heimlicher Star jedoch hier: unsere hausgemachte Sauce!*

*Süßsauerlich & leicht scharf - passt perfekt zu den knusprigen „Schnitzel bites“!*

aromatische Austernpilze - mit Pankomehl paniert und knusprig goldgelb ausgebacken, dazu hausgemachter Kartoffelsalat - lauwarm serviert, verfeinert mit frischen Kräutern, Apfel, Zwiebel und etwas Salatgurke. Getoppt mit hausgemachter sticky hot sauce.