

Vorspeisen

Warmer Spargelsalat in Tomaten-Bärlauch-Marinade,
dazu Oberbeurer Lachsforellenfilet aus dem Buchenrauch und Baguettes
€ 15,80

Kräuter-Knoblauchbaguettes
€ 5,80

Suppen

Spargelcremesuppe
mit Zitronen-Petersilienschäum
€ 6,80

Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit HUBEMA-Brätknödeln oder Leberknödeln
€ 5,80



HUBEMA

Zusammen mit Metzger Bene und unserem Sohn Markus ist in unserem Landhaus eine kleine Metzgerei entstanden. Hier werden viele Köstlichkeiten für den Automaten im Schmankerl-Stadl und unter anderem auch unsere Brätknödel hergestellt.

Habt ihr eigentlich schon unseren Schmankerl-Stadl auf dem großen Parkplatz entdeckt?

Sprecht uns gerne darauf an.

Aus dem Wasser

Gebratener Zander
mit buntem Pfannengemüse und Kartoffelstampf
€ 25,80

Spargel

Portion Schrobenshausener Stangenspargel
mit Schnittlauch-Buttersauce und Kartoffeln
€ 19,80

Dazu: Portion HUBEMA Schinken roh vom Rind und gekocht vom Schwein
€ 7,00

eine Scheibe Schnitzel „Wiener Art“
€ 5,00

Gebratenes Lachsforellenfilet aus Oberbeuren
€ 8,00

Veganer Genuss

Kartoffel-Lauch-Rösti
mit Bärlauch-Kichererbsen Dip und Rucola
€ 18,80

Hauptgerichte

Gegrillte Hähnchenbrust
dazu Polentataler mit Rhabarber
und Rucola
€ 20,80

Rostbraten von der Rinderlende, rosa gebraten,
in Zwiebel-Senfsauce,
auf Allgäuer Bergkäsespätzle
€ 29,80

Tafelspitz vom Jungrind mit Meerrettichsauce
gebratenem Gemüse und jungen Kartoffeln
€ 22,80

Schweinerücken „Hubertus“ in Kräutern gebacken,
mit Frischkäse-Räucherschinkenfüllung,
dazu Paprikarahmsauce und Spätzle
€ 23,80

Allgäuer Käseschnitzel von der Schweinelende
mit frittierten Kartoffelwellen und gemischtem Salat
€ 18,80

Schnitzel „Jäger Art“
in Champignon-Rahmsauce
mit Spätzle und gemischtem Salat
€ 18,80

Das Lieblingsgericht unserer Gäste

Über Nacht geschmorter Hirschbraten
in Wacholderrahmsauce
mit Preiselbeeren und Spätzle
€ 25,80

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Schnitzel "Wiener Art"
mit frittierten Kartoffelwellen
€ 7,20

Schnitzel "Jäger Art" mit Spätzle
€ 7,20

Spätzle mit Rahmsauce
€ 3,00

Kässpätzle mit gemischtem Salat
€ 7,20

Für Umbestellungen berechnen wir € 2,00

Desserts

Hausgemachtes Espressois – in der Tasse serviert
-unser kleinstes Dessert-
€ 7,50

Knusprige Cannelloni mit Kaffeemousse gefüllt
dazu Erdbeer-Sorbet
€ 10,80

Tablerone-Rahmeis im Kakao-Marzipanmantel
mit Rhabarber-Sorbet
€ 10,80

Allgäuer Käsevariation
mit Feigen-Senf-Sauce
dazu hausgemachtes Früchtebrot
€ 12,80

Bauernhofeis

Wir haben uns bewusst für das natürlich hergestellte
Bauernhofeis der Familie Guggenmoos entschieden!
Von der Region – aus natürlichen Zutaten – für die Region!

1 große Kugel Eis Ihrer Wahl
mit Sahne und Eierlikör
€ 4,20

Gemischtes Eis
€ 4,20

Gemischtes Eis mit Sahne
€ 5,00

2 Kugeln Vanilleeis mit Bierlikör und Schlagsahne
€ 6,00

Haselnussbecher
mit Eierlikör und Schlagsahne
€ 8,50

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahne
€ 8,50

Eiskaffee mit Vanilleeis
und Sahne
€ 7,50

Kindereis
mit Gummibärchen und Sahne
€ 3,00

- Bei Unverträglichkeiten spricht uns gerne an, wir beraten am Tisch -

Vorspeisen

Warmer Spargelsalat in Tomaten-Bärlauch-Marinade,
dazu Oberbeurer Lachsforellenfilet aus dem Buchenrauch und Baguettes
€ 15,80

Kräuter-Knoblauchbaguettes
€ 5,80

Suppen

Spargelcremesuppe
mit Zitronen-Petersilienschäum
€ 6,80

Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit HUBEMA-Brätknödeln oder Leberknödeln
€ 5,80



HUBEMA

Zusammen mit Metzger Bene und unserem Sohn Markus ist in unserem Landhaus eine kleine Metzgerei entstanden. Hier werden viele Köstlichkeiten für den Automaten im Schmankerl-Stadl und unter anderem auch unsere Brätknödel hergestellt.

Habt ihr eigentlich schon unseren Schmankerl-Stadl auf dem großen Parkplatz entdeckt?

Sprecht uns gerne darauf an.

Aus dem Wasser

Gebratener Zander
mit buntem Pfannengemüse und Kartoffelstampf
€ 25,80

Spargel

Portion Schrobenshausener Stangenspargel
mit Schnittlauch-Buttersauce und Kartoffeln
€ 19,80

Dazu: Portion HUBEMA Schinken roh vom Rind und gekocht vom Schwein
€ 7,00

eine Scheibe Schnitzel „Wiener Art“
€ 5,00

Gebratenes Lachsforellenfilet aus Oberbeuren
€ 8,00

Veganer Genuss

Kartoffel-Lauch-Rösti
mit Bärlauch-Kichererbsen Dip und Rucola
€ 18,80

Hauptgerichte

Gegrillte Hähnchenbrust
dazu Polentataler mit Rhabarber
und Rucola
€ 20,80

Rostbraten von der Rinderlende, rosa gebraten,
in Zwiebel-Senfsauce,
auf Allgäuer Bergkäsespätzle
€ 29,80

Tafelspitz vom Jungrind mit Meerrettichsauce
gebratenem Gemüse und jungen Kartoffeln
€ 22,80

Schweinerücken „Hubertus“ in Kräutern gebacken,
mit Frischkäse-Räucherschinkenfüllung,
dazu Paprikarahmsauce und Spätzle
€ 23,80

Allgäuer Käseschnitzel von der Schweinelende
mit frittierten Kartoffelwellen und gemischtem Salat
€ 18,80

Schnitzel „Jäger Art“
in Champignon-Rahmsauce
mit Spätzle und gemischtem Salat
€ 18,80

Das Lieblingsgericht unserer Gäste

Über Nacht geschmorter Hirschbraten
in Wacholderrahmsauce
mit Preiselbeeren und Spätzle
€ 25,80

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Schnitzel "Wiener Art"
mit frittierten Kartoffelwellen
€ 7,20

Schnitzel "Jäger Art" mit Spätzle
€ 7,20

Spätzle mit Rahmsauce
€ 3,00

Kässpätzle mit gemischtem Salat
€ 7,20

Für Umbestellungen berechnen wir € 2,00

Desserts

Hausgemachtes Espressois – in der Tasse serviert
-unser kleinstes Dessert-
€ 7,50

Knusprige Cannelloni mit Kaffeemousse gefüllt
dazu Erdbeer-Sorbet
€ 10,80

Tablerone-Rahmeis im Kakao-Marzipanmantel
mit Rhabarber-Sorbet
€ 10,80

Allgäuer Käsevariation
mit Feigen-Senf-Sauce
dazu hausgemachtes Früchtebrot
€ 12,80

Bauernhofeis

Wir haben uns bewusst für das natürlich hergestellte
Bauernhofeis der Familie Guggenmoos entschieden!
Von der Region – aus natürlichen Zutaten – für die Region!

1 große Kugel Eis Ihrer Wahl
mit Sahne und Eierlikör
€ 4,20

Gemischtes Eis
€ 4,20

Gemischtes Eis mit Sahne
€ 5,00

2 Kugeln Vanilleeis mit Bierlikör und Schlagsahne
€ 6,00

Haselnussbecher
mit Eierlikör und Schlagsahne
€ 8,50

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahne
€ 8,50

Eiskaffee mit Vanilleeis
und Sahne
€ 7,50

Kindereis
mit Gummibärchen und Sahne
€ 3,00

- Bei Unverträglichkeiten spricht uns gerne an, wir beraten am Tisch -

Vorspeisen

Warmer Spargelsalat in Tomaten-Bärlauch-Marinade,
dazu Oberbeurer Lachsforellenfilet aus dem Buchenrauch und Baguettes
€ 15,80

Kräuter-Knoblauchbaguettes
€ 5,80

Suppen

Spargelcremesuppe
mit Zitronen-Petersilienschaum
€ 6,80

Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit HUBEMA-Brätknödeln oder Leberknödeln
€ 5,80



HUBEMA

Zusammen mit Metzger Bene und unserem Sohn Markus ist in unserem Landhaus eine kleine Metzgerei entstanden. Hier werden viele Köstlichkeiten für den Automaten im Schmankerl-Stadl und unter anderem auch unsere Brätknödel hergestellt.

Habt ihr eigentlich schon unseren Schmankerl-Stadl auf dem großen Parkplatz entdeckt?

Sprecht uns gerne darauf an.

Aus dem Wasser

Gebratener Zander
mit buntem Pfannengemüse und Kartoffelstampf
€ 25,80

Spargel

Portion Schrobenshausener Stangenspargel
mit Schnittlauch-Buttersauce und Kartoffeln
€ 19,80

Dazu: Portion HUBEMA Schinken roh vom Rind und gekocht vom Schwein
€ 7,00

eine Scheibe Schnitzel „Wiener Art“
€ 5,00

Gebratenes Lachsforellenfilet aus Oberbeuren
€ 8,00

Veganer Genuss

Kartoffel-Lauch-Rösti
mit Bärlauch-Kichererbsen Dip und Rucola
€ 18,80

Hauptgerichte

Gegrillte Hähnchenbrust
dazu Polentataler mit Rhabarber
und Rucola
€ 20,80

Rostbraten von der Rinderlende, rosa gebraten,
in Zwiebel-Senfsauce,
auf Allgäuer Bergkäsespätzle
€ 29,80

Tafelspitz vom Jungrind mit Meerrettichsauce
gebratenem Gemüse und jungen Kartoffeln
€ 22,80

Schweinerücken „Hubertus“ in Kräutern gebacken,
mit Frischkäse-Räucherschinkenfüllung,
dazu Paprikarahmsauce und Spätzle
€ 23,80

Allgäuer Käseschnitzel von der Schweinelende
mit frittierten Kartoffelwellen und gemischtem Salat
€ 18,80

Schnitzel „Jäger Art“
in Champignon-Rahmsauce
mit Spätzle und gemischtem Salat
€ 18,80

Das Lieblingsgericht unserer Gäste

Über Nacht geschmorter Hirschbraten
in Wacholderrahmsauce
mit Preiselbeeren und Spätzle
€ 25,80

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Schnitzel "Wiener Art"
mit frittierten Kartoffelwellen
€ 7,20

Schnitzel "Jäger Art" mit Spätzle
€ 7,20

Spätzle mit Rahmsauce
€ 3,00

Kässpätzle mit gemischtem Salat
€ 7,20

Für Umbestellungen berechnen wir € 2,00

Desserts

Hausgemachtes Espressois – in der Tasse serviert
-unser kleinstes Dessert-
€ 7,50

Knusprige Cannelloni mit Kaffeemousse gefüllt
dazu Erdbeer-Sorbet
€ 10,80

Tablerone-Rahmeis im Kakao-Marzipanmantel
mit Rhabarber-Sorbet
€ 10,80

Allgäuer Käsevariation
mit Feigen-Senf-Sauce
dazu hausgemachtes Früchtebrot
€ 12,80

Bauernhofeis

Wir haben uns bewusst für das natürlich hergestellte
Bauernhofeis der Familie Guggenmoos entschieden!
Von der Region – aus natürlichen Zutaten – für die Region!

1 große Kugel Eis Ihrer Wahl
mit Sahne und Eierlikör
€ 4,20

Gemischtes Eis
€ 4,20

Gemischtes Eis mit Sahne
€ 5,00

2 Kugeln Vanilleeis mit Bierlikör und Schlagsahne
€ 6,00

Haselnussbecher
mit Eierlikör und Schlagsahne
€ 8,50

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahne
€ 8,50

Eiskaffee mit Vanilleeis
und Sahne
€ 7,50

Kindereis
mit Gummibärchen und Sahne
€ 3,00

- Bei Unverträglichkeiten spricht uns gerne an, wir beraten am Tisch -

Vorspeisen

Warmer Spargelsalat in Tomaten-Bärlauch-Marinade,
dazu Oberbeurer Lachsforellenfilet aus dem Buchenrauch und Baguettes
€ 15,80

Kräuter-Knoblauchbaguettes
€ 5,80

Suppen

Spargelcremesuppe
mit Zitronen-Petersilienschäum
€ 6,80

Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit HUBEMA-Brätlnödeln oder Leberknödeln
€ 5,80



HUBEMA

Zusammen mit Metzger Bene und unserem Sohn Markus ist in unserem Landhaus eine kleine Metzgerei entstanden. Hier werden viele Köstlichkeiten für den Automaten im Schmankerl-Stadl und unter anderem auch unsere Brätlnödel hergestellt.

Habt ihr eigentlich schon unseren Schmankerl-Stadl auf dem großen Parkplatz entdeckt?

Sprecht uns gerne darauf an.

Aus dem Wasser

Gebratener Zander
mit buntem Pfannengemüse und Kartoffelstampf
€ 25,80

Spargel

Portion Schrobenshausener Stangenspargel
mit Schnittlauch-Buttersauce und Kartoffeln
€ 19,80

Dazu: Portion HUBEMA Schinken roh vom Rind und gekocht vom Schwein
€ 7,00

eine Scheibe Schnitzel „Wiener Art“
€ 5,00

Gebratenes Lachsforellenfilet aus Oberbeuren
€ 8,00

Veganer Genuss

Kartoffel-Lauch-Rösti
mit Bärlauch-Kichererbsen Dip und Rucola
€ 18,80

Hauptgerichte

Gegrillte Hähnchenbrust
dazu Polentataler mit Rhabarber
und Rucola
€ 20,80

Rostbraten von der Rinderlende, rosa gebraten,
in Zwiebel-Senfsauce,
auf Allgäuer Bergkäsespätzle
€ 29,80

Tafelspitz vom Jungrind mit Meerrettichsauce
gebratenem Gemüse und jungen Kartoffeln
€ 22,80

Schweinerücken „Hubertus“ in Kräutern gebacken,
mit Frischkäse-Räucherschinkenfüllung,
dazu Paprikarahmsauce und Spätzle
€ 23,80

Allgäuer Käseschnitzel von der Schweinelende
mit frittierten Kartoffelwellen und gemischtem Salat
€ 18,80

Schnitzel „Jäger Art“
in Champignon-Rahmsauce
mit Spätzle und gemischtem Salat
€ 18,80

Das Lieblingsgericht unserer Gäste

Über Nacht geschmorter Hirschbraten
in Wacholderrahmsauce
mit Preiselbeeren und Spätzle
€ 25,80

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Schnitzel "Wiener Art"
mit frittierten Kartoffelwellen
€ 7,20

Schnitzel "Jäger Art" mit Spätzle
€ 7,20

Spätzle mit Rahmsauce
€ 3,00

Kässpätzle mit gemischtem Salat
€ 7,20

Für Umbestellungen berechnen wir € 2,00

Desserts

Hausgemachtes Espressois – in der Tasse serviert
-unser kleinstes Dessert-
€ 7,50

Knusprige Cannelloni mit Kaffeemousse gefüllt
dazu Erdbeer-Sorbet
€ 10,80

Tablerone-Rahmeis im Kakao-Marzipanmantel
mit Rhabarber-Sorbet
€ 10,80

Allgäuer Käsevariation
mit Feigen-Senf-Sauce
dazu hausgemachtes Früchtebrot
€ 12,80

Bauernhofeis

Wir haben uns bewusst für das natürlich hergestellte
Bauernhofeis der Familie Guggenmoos entschieden!
Von der Region – aus natürlichen Zutaten – für die Region!

1 große Kugel Eis Ihrer Wahl
mit Sahne und Eierlikör
€ 4,20

Gemischtes Eis
€ 4,20

Gemischtes Eis mit Sahne
€ 5,00

2 Kugeln Vanilleeis mit Bierlikör und Schlagsahne
€ 6,00

Haselnussbecher
mit Eierlikör und Schlagsahne
€ 8,50

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahne
€ 8,50

Eiskaffee mit Vanilleeis
und Sahne
€ 7,50

Kindereis
mit Gummibärchen und Sahne
€ 3,00

- Bei Unverträglichkeiten spricht uns gerne an, wir beraten am Tisch -

Vorspeisen

Warmer Spargelsalat in Tomaten-Bärlauch-Marinade,
dazu Oberbeurer Lachsforellenfilet aus dem Buchenrauch und Baguettes
€ 15,80

Kräuter-Knoblauchbaguettes
€ 5,80

Suppen

Spargelcremesuppe
mit Zitronen-Petersilienschäum
€ 6,80

Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit HUBEMA-Brätknödeln oder Leberknödeln
€ 5,80



HUBEMA

Zusammen mit Metzger Bene und unserem Sohn Markus ist in unserem Landhaus eine kleine Metzgerei entstanden. Hier werden viele Köstlichkeiten für den Automaten im Schmankerl-Stadl und unter anderem auch unsere Brätknödel hergestellt.

Habt ihr eigentlich schon unseren Schmankerl-Stadl auf dem großen Parkplatz entdeckt?

Sprecht uns gerne darauf an.

Aus dem Wasser

Gebratener Zander
mit buntem Pfannengemüse und Kartoffelstampf
€ 25,80

Spargel

Portion Schrobenshausener Stangenspargel
mit Schnittlauch-Buttersauce und Kartoffeln
€ 19,80

Dazu: Portion HUBEMA Schinken roh vom Rind und gekocht vom Schwein
€ 7,00

eine Scheibe Schnitzel „Wiener Art“
€ 5,00

Gebratenes Lachsforellenfilet aus Oberbeuren
€ 8,00

Veganer Genuss

Kartoffel-Lauch-Rösti
mit Bärlauch-Kichererbsen Dip und Rucola
€ 18,80

Hauptgerichte

Gegrillte Hähnchenbrust
dazu Polentataler mit Rhabarber
und Rucola
€ 20,80

Rostbraten von der Rinderlende, rosa gebraten,
in Zwiebel-Senfsauce,
auf Allgäuer Bergkäsespätzle
€ 29,80

Tafelspitz vom Jungrind mit Meerrettichsauce
gebratenem Gemüse und jungen Kartoffeln
€ 22,80

Schweinerücken „Hubertus“ in Kräutern gebacken,
mit Frischkäse-Räucherschinkenfüllung,
dazu Paprikarahmsauce und Spätzle
€ 23,80

Allgäuer Käseschnitzel von der Schweinelende
mit frittierten Kartoffelwellen und gemischtem Salat
€ 18,80

Schnitzel „Jäger Art“
in Champignon-Rahmsauce
mit Spätzle und gemischtem Salat
€ 18,80

Das Lieblingsgericht unserer Gäste

Über Nacht geschmorter Hirschbraten
in Wacholderrahmsauce
mit Preiselbeeren und Spätzle
€ 25,80

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Schnitzel "Wiener Art"
mit frittierten Kartoffelwellen
€ 7,20

Schnitzel "Jäger Art" mit Spätzle
€ 7,20

Spätzle mit Rahmsauce
€ 3,00

Kässpätzle mit gemischtem Salat
€ 7,20

Für Umbestellungen berechnen wir € 2,00

Desserts

Hausgemachtes Espressois – in der Tasse serviert
-unser kleinstes Dessert-
€ 7,50

Knusprige Cannelloni mit Kaffeemousse gefüllt
dazu Erdbeer-Sorbet
€ 10,80

Tablerone-Rahmeis im Kakao-Marzipanmantel
mit Rhabarber-Sorbet
€ 10,80

Allgäuer Käsevariation
mit Feigen-Senf-Sauce
dazu hausgemachtes Früchtebrot
€ 12,80

Bauernhofeis

Wir haben uns bewusst für das natürlich hergestellte
Bauernhofeis der Familie Guggenmoos entschieden!
Von der Region – aus natürlichen Zutaten – für die Region!

1 große Kugel Eis Ihrer Wahl
mit Sahne und Eierlikör
€ 4,20

Gemischtes Eis
€ 4,20

Gemischtes Eis mit Sahne
€ 5,00

2 Kugeln Vanilleeis mit Bierlikör und Schlagsahne
€ 6,00

Haselnussbecher
mit Eierlikör und Schlagsahne
€ 8,50

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahne
€ 8,50

Eiskaffee mit Vanilleeis
und Sahne
€ 7,50

Kindereis
mit Gummibärchen und Sahne
€ 3,00

- Bei Unverträglichkeiten spricht uns gerne an, wir beraten am Tisch -