

Allgäuer Genussstage im Ostallgäu und Unterallgäu

vom 19. September bis 04. Oktober 2026



www.allgaeuer-genusstage.de

Vorspeisen

Rote-Beete-Carpaccio mit Rucola, Meerrettichcreme, Apfel-Chutney
und Buchweizen 8,90 €

mit Bio-Roter-Beete vom Biohof Seitz aus Rieden und Bio-Buchweizen von
d'Gmiasbaura in Türkheim

Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel mit Honig-Vinaigrette und
Feldsalat 10,90 €

mit Bio-Ziegenkäse von der Sellthürner Käskuche in Günzach und Honig-Senf von
den Wertachtal-Werkstätten in Kaufbeuren

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl 6,90 €

mit Kürbis von Aigster Benedikt aus Salgen.

Hauptspeisen

Geschmorte Rinderbacken mit Rotweinjus, Kartoffel-Sellerie-Stampf,
bunten glasierten Karotten und Kräuterseitlingen 27,50 €

mit Bio-Rindfleisch vom Biohof Aufmuth aus Ruderatshofen, Bio-Kartoffeln vom
Biohof Seitz aus Rieden, Bio-Karotten vom Biolandhof Bichler aus Salgen und Bio-
Kräuterseitlingen von der Wildnismanufaktur aus Aitrang

Kürbisravioli mit Buttermilchsauce, Basilikumöl und Bergkäse 17,90 €

mit Kürbis von Aigster Benedikt aus Salgen, Buttermilch und Allgäuer Bergkäse
von der Sellthürner Käskuche in Günzach sowie Bio-Basilikum von „grad gewachsa“
aus Ottobeuren

Allgäuer Genussstage im Ostallgäu und Unterallgäu

vom 19. September bis 04. Oktober 2026

www.allgaeuer-genusstage.de

Zucchini nudeln mit Tomaten-Paprikaragout, Olivenerde und
Orangenwasser 14,50 €

mit Bio-Zucchini, Bio-Tomaten, Bio-Paprika und Bio-Basilikum von „grad gewachsa“
aus Ottobeuren

Nachspeisen

Apfelküchle mit Vanillecreme und Apfelkaramell 7,90 €

mit Bio-Eiern vom Biohof Seitz aus Rieden und Bio-Rübenzucker aus regionalem
Anbau von der Biomanufaktur Wertachtal-Werkstätten in Kaufbeuren

Milchreis mit Bio Granola „Mandel-Aronia“ 7,90 €

mit Bio-Granola „Mandel-Aronia“ aus überwiegend regionalem Anbau von den
Wertachtal-Werkstätten in Kaufbeuren