

Vom Kuhstall



zum gutbürgerlichen
Gasthof mit Gästehaus



Weitere Infos dazu finden Sie in unserer Hausbroschüre....



Wir sind dabei:

Die Marke LandZunge ist ein Gütesiegel: Für das Beste aus Allgäu-Oberschwaben. Feines Fleisch vom Weiderind zum Beispiel oder der beste Käse. Oder schmackhaftes Gemüse von hier, alles frisch aus der Region! So wie unser Bier, unser Wasser oder Apfelsaft. Kommen Sie mit der LandZunge auf den Geschmack. Allgäu-Oberschwaben: Einmalige Landschaft und beste Küche!

Was uns wichtig ist:

- Dass wir unsere Produkte soweit es möglich ist, aus der Region Bodensee bis ins Allgäu beziehen.
- Dass wir durch regionale Produkte und somit auch kürzere Lieferwege, die Umwelt ein Stückweit entlasten.
- Dass wir persönlichen Kontakt zu unseren Lieferanten pflegen denn nur so finden wir immer wieder neu heraus wie Sie über ihre Produkte denken und handeln.
- Dass unser Essen und Trinken für Sie mit einem guten motivierten Team und mit Freude zubereitet und serviert wird.
- Dass Sie jeden Tag ein gutes und gepflegtes Ambiente innen wie außen bei uns vorfinden.
- Dass Sie sich rundum wohlfühlen bei uns und gerne hierher nach Friedach kommen.

Daran arbeiten wir täglich...



Wir wünschen Euch einen guten Appetit und danken für Euren Besuch !

Das Amboss Team

Aperitif

Campari Orange ¹	4 cl	€ 4,80
Martini bianco ¹²	4 cl	€ 4,00
Butter Scotch	2 cl	€ 2,80
Aperol Spritz ^{1,11}	0,2 l	€ 5,80
Piccolo Sekt Trocken Selection Max D Hausmarke	0,2 l	€ 6,50
Secc au Chocolat ¹²	0,1 l	€ 2,80

Suppen und Vorspeisen

Hausgemachte Brätknödelsuppe mit Backerbsen	€ 4,50
Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	€ 4,50

Für unsere kleinen Gäste

Paniertes Kinderschnitzel mit Pommes und Salatgarnitur	€ 8,20
Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites	€ 7,20
Portion Pommes Frites	€ 4,20
Hausgemachte Spätzle mit Bratensoße	€ 4,30



Frische Salate ^{1,5}

Beilagen Salat mit hausgemachtem Dressing	€ 4,20
Bunter Salatteller mit hausgemachtem Dressing	€ 8,60
Bunter Salatteller mit hausgemachtem Dressing, gebratenen Hähnchenbruststreifen und frischen Champignons	€ 13,80
Gebackener Ziegenkäse mit Preiselbeeren und Salat ^{1,5}	€ 12,90



Vegetarische Gerichte

Gemüseteller mit Fenchel, Rosmarin-Kartoffeln und frischem Gemüse der Saison, Tomatencreme, Rucola und Parmesanspäne	€ 14,20
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatgarnitur 1,5	€ 10,60
Hausgemachte Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat ^{1,5} Käsemischung aus regionalem Emmentaler und Bergkäse	€ 12,80
Hausgemachte Appenzeller Senner-Rösti aus Kartoffeln und Appenzeller Käse, serviert mit Kräuterdip und Salatgarnitur	€ 12,80



Hähnchen






½ Hähnchen mit Holzofenbrot	€ 9,80
½ Hähnchen mit Pommes Frites	€ 10,90
½ Hähnchen mit Salat 1,5	€ 10,90
½ Hähnchen mit Pommes Frites und Salat 1,5	€ 14,20

Spezialitäten vom regionalen Rind



Zwiebelrostbraten vom regionalen Weiderind mit Röstzwiebeln, Bratenjus und hausgemachte Spätzle	€ 23,50
Rumpsteak 250 g vom regionalen Weiderind mit Kräuterbutter und Pommes Frites	€ 25,50



Gerichte vom regionalen Landschwein

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Salat		€ 16,20
Amboss Töpfele , Gebratene Schweinemedallions mit frischer Champignonrahmsouße, hausgemachte Spätzle und Salat		€ 18,90
Schwabenteller gebratene Schweinemedallions mit Käsespätzle und Salat		€ 19,90

Schwäbische Spezialitäten

Hausgemachte schwäbische Maultaschen geröstet mit Schmelzzwiebeln und Salat 1,5		€ 14,80
Hausgemachte Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat 1,5 Käsemischung aus regionalem Emmentaler und Bergkäse		€ 12,80
Dinnete aus Roggen-Dinkel-Mehl mit Schmand, Speck und Zwiebeln		€ 9,90
Dinnete aus Roggen-Dinkel-Mehl mit Schmand, Käse und Kartoffeln		€ 9,90
Spiegeleier mit hausgemachten Bratkartoffeln		€ 8,50

Ribs & Burgers

(immer nur von Mittwoch – einschließlich Samstag erhältlich)

Amboss-Burger vom heimischem Bioland-Rind , hausgemachter Burger-Sauce, angebratenen Speckstreifen 2, Käse, Zwiebeln, Essiggurken und Pommes		€ 13,80
Spareribs mit Wedgeskartoffeln und gemischtem Salat		€ 15,80

Beilagen



Pommes Frites	€ 4,20
Hausgemachte Spätzle	€ 4,20
Wedgeskartoffeln	€ 4,20
Hausgemachte Bratkartoffeln	€ 4,20
Gemüse der Saison	€ 5,20
Beilagenänderung	€ 1,00

Vesperkarte

Saurer Käs mit Holzofenbrot		€ 8,20
Saurer Käs mit Trauerrand 2 und Holzofenbrot		€ 8,80
Wurstsalat vom Landschwein mit Essiggurken und Zwiebeln	1,2,8,3 	€ 8,20
kleiner Wurstsalat vom Landschwein mit Essiggurken und Zwiebeln	1,2,8,3 	€ 6,80
Schweizer Wurstsalat vom Landschwein mit Essiggurken, Käse und Zwiebeln	1,2,8,3 	€ 8,60
kleiner Schweizer Wurstsalat vom Landschwein mit Essiggurken, Käse und Zwiebeln	1,2,8,3 	€ 7,40
Schwäbischer Wurstsalat vom Landschwein mit Schwarzwurst, Essiggurken und Zwiebeln	1,2,8,3 	€ 8,60
kleiner Schwäbischer Wurstsalat vom Landschwein mit Schwarzwurst, Essiggurken und Zwiebeln	1,2,8,3 	€ 7,40
hausgemachte Bratkartoffeln für Wurstsalat Mehrpreis		€ 4,20



Biere

Farny Hofguts Bier vom Fass	0,5 l	€ 3,70
Farny Hofguts Bier vom Fass	0,3 l	€ 3,10
Radler vom Fass	0,5 l	€ 3,70
Radler vom Fass	0,3 l	€ 3,10
Hofgutsbier Dunkel vom Fass	0,5 l	€ 3,70
Hofgutsbier Dunkel vom Fass	0,3 l	€ 3,10
Oskar Farny Premium Pils	0,33 l	€ 3,00
Farny-Kristallweizen vom Fass	0,5 l	€ 3,90
Farny-Kristallweizen vom Fass	0,3 l	€ 3,20
Farny Hefeweizen vom Fass	0,5 l	€ 3,90
Farny Hefeweizen vom Fass	0,3 l	€ 3,20
Farny- Alt Dürrener Weisse Dunkles Hefeweizen	0,5 l	€ 3,90
Farny-Hefeweizen leicht	0,5 l	€ 3,80
Farny-Kristallweizen leicht	0,5 l	€ 3,80
Cola-Weizen ^{1,10}	0,5 l	€ 3,90
Radler-Weizen	0,5 l	€ 3,80
Augustiner Edelstoff	0,33 l	€ 3,10

Alkoholfreie Biere

Beck´s- Alkoholfreies Bier	0,33 l	€ 3,10
Farny-Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	€ 3,80

Weinschorle

Qualitätswein - weiß, süß/sauer	0,25 l	€ 3,20
Qualitätswein – rot, süß/sauer	0,25 l	€ 3,20
Qualitätswein – Weißherbst, süß / sauer	0,25 l	€ 3,20

Most



See Most Kellerei Weishaupt

See Most weiß	0,5 l	€ 3,50
See Most weiß	0,3 l	€ 2,90
Kirschmost	0,5 l	€ 3,60
Kirschmost	0,3 l	€ 3,00



Cocktail

HUGO Herrlich frischer Sekt mit einem kräftigen Schuss Holunderblütensirup, Minze und einigen Eiswürfeln ¹²	0,2 l	€ 5,80
Aperol Spritz Aperol mit Weißwein und etwas Eis ^{1,11}	0,2 l	€ 5,80
Lillet Berry LILLET BLANC mit Russian Wild Berry Früchten und einigen Eiswürfel ¹²	0,2 l	€ 5,80
Campari Orange ¹	4 cl	€ 4,80

Spirituosen

Grappa	2 cl	€ 3,80
Ramazotti	2 cl	€ 3,20
Obstwasser	2 cl	€ 2,80
Williams	2 cl	€ 2,80
Fernet Branca	2 cl	€ 2,50
Malteser	2 cl	€ 2,90
Jägermeister	2 cl	€ 3,00
Feigenlikör	2 cl	€ 3,70
Whisky / Cola ^{1,10}	2 cl	€ 6,50
Bacardi Cola/Orange ^{1,10}	2 cl	€ 6,50
Wodka Kirsch/Orange	2 cl	€ 5,50
Martini bianco ¹²	4 cl	€ 4,00



Alkoholfreie Getränke

Cola light	0,33 l	€ 3,40
Cola, Frucade, Spezi, Zitronenlimonade 1,10	0,4 l	€ 3,40
Cola, Frucade, Spezi, Zitronenlimonade 1,10	0,2 l	€ 2,40
Apfelsaftschorle	0,4 l	€ 3,40
Apfelsaftschorle	0,2 l	€ 2,40
Bio Apfelsaft naturtrüb aus Streuobstwiesen	0,4 l	€ 3,90
Bio Apfelsaft naturtrüb aus Streuobstwiesen	0,2 l	€ 2,90
Bio Apfelsaftschorle naturtrüb aus Streuobstwiesen	0,4 l	€ 3,80
Bio Apfelsaftschorle naturtrüb aus Streuobstwiesen	0,2 l	€ 2,80
Orangensaft	0,4 l	€ 3,60
Orangensaft	0,2 l	€ 2,70
Orangensaftschorle	0,4 l	€ 3,40
Orangensaftschorle	0,2 l	€ 2,50
Tafelwasser	0,4 l	€ 2,80
Tafelwasser	0,2 l	€ 2,00
Krumbach „Gourmet“ medium / naturell	0,75l	€ 4,50
Krumbach „Gourmet“ medium / naturell	0,5l	€ 3,60
Bitter Lemon	0,2 l	€ 2,80
Traubensaft rot	0,2 l	€ 2,50
Traubensaftschorle rot	0,4 l	€ 3,40
Johannisbeernektar	0,2 l	€ 2,50
Johannisbeernektarschorle	0,4 l	€ 3,40
Kirschsaff	0,2 l	€ 2,50
Kirschsaffschorle	0,4 l	€ 3,40
Jugendgetränk	0,5 l	€ 2,60



Warme Getränke



Kaffeerösterei Lindau

Tasse Kaffee		€ 2,50
Espresso		€ 2,00
Cappuccino		€ 2,90
Milchkaffee		€ 3,00
Latte Macchiato		€ 3,10
Heisse Schokolade		€ 2,90
Jägertee mit Rum	4 cl	€ 3,80
Schwarztee		€ 2,40
Pfefferminztee		€ 2,40
Kamillentee		€ 2,40
Hagebuttentee		€ 2,40
Früchtete		€ 2,40

Weißweine offen

Qualitätsweine

Riesling* , trocken, Weinmanufaktur Untertürkheim	0,5 l	€ 12,50
gehaltvoll und dicht mit feingliedriger Säure,	0,2 l	€ 5,10
harmonisch und trocken im Abgang.	0,1 l	€ 2,90
Hagnauer Müller Thurgau* trocken, Baden-Bodensee	0,5 l	€ 12,50
trocken, glanzhell, leicht und frisch.	0,2 l	€ 5,10
	0,1 l	€ 2,90
Heuriger Grüner Veltliner* , trocken, Österreich	0,5 l	€ 9,90
trocken, fruchtig-frischer Veltliner.	0,2 l	€ 4,50
	0,1 l	€ 2,40
Il Mio Chardonnay* , trocken, Italien	0,5 l	€ 12,50
exotisch, fruchtig mit Schmelz.	0,2 l	€ 5,10
Aromen von Ananas, Mango, Zitrus und Apfel.	0,1 l	€ 2,90
Kleine Rust-Sauvignon Blanc* , trocken, Südafrika	0,5 l	€ 12,50
tropisch, saftige Aromen mit viel Spiel. Nachhaltig.	0,2 l	€ 5,10
	0,1 l	€ 2,90

Roseweine offen

Qualitätsweine

Oberrottweiler* , lieblich, Baden	0,2 l	€ 4,80
Spätburgunder Weißherbst, Fruchtaromen erinnern an	0,1 l	€ 2,70
Himbeer-Erdbeer. gepaart mit blumigen Noten von Veilchen		
und Flieder.		
Il Mio Rosato* , halbtrocken, Italien	0,2 l	€ 4,90
frisch, saftig und fruchtig.	0,1 l	€ 2,80
Aromen von Himbeeren, Johannisbeeren und Pflaumen.		



Rotweine offen

Qualitätsweine

Hagnauer Spätburgunder Sonnenufer* , Bodensee	0,5 l	€ 15,80
trocken, dunkle Burgunderaromen, geprägt von Beerenfrüchten.	0,2 l	€ 6,80
Weiche Tanninstruktur, mit feinem Nachhall und Eleganz.	0,1 l	€ 3,90
Il Mio Primitivo* , trocken, Italien	0,5 l	€ 13,90
Weicher und runder Rotwein. In der Nase duftet er nach	0,2 l	€ 5,90
dunklen Kirschen. Am Gaumen saftig mit sehr schönen	0,1 l	€ 3,40
sortentypischen Aromen und würzigen Akzenten. Frisch und süffig!		
Merlot Veneto* , trocken, Italien	0,5 l	€ 10,90
Glanzklares, lebhaftes Rubinrot, frisches Duftspiel von	0,2 l	€ 4,80
üppiger Fruchtigkeit, bestens ausgewogen.	0,1 l	€ 2,70
Haberschlechter Heuchelberg* , trocken, Württemberg	0,5 l	€ 10,90
Trollinger mit Lemberger, Gehaltvoller, dichter Wein mit	0,2 l	€ 4,80
würziger Fruchtnote und harmonischem Abgang	0,1 l	€ 2,70
Pinotage Shiraz* , trocken, Südafrika	0,5 l	€ 15,20
Intensive, kirschrote Farbe. Feine Aromen von frisch gepflückten	0,2 l	€ 6,60
Brombeeren, Himbeeren verwöhnen die Sinne.	0,1 l	€ 3,70
Weiche und dunkle Untertöne von Veilchen und Biltong, schwarzer Pfeffer. Fruchtige Tanninstruktur im Nachklang		
Lambrusco Reggiano Dolce* , Italien	0,5 l	€ 9,90
roter Perlwein, weich, süß und harmonisch.	0,2 l	€ 4,50
Spritzig und frisch mit feiner Perlage.	0,1 l	€ 2,40

Sekt

Jakob Gerhardt, Plierstein

Sekt Trocken Selektion Max D.	0,75 l	€ 18,50
fein herb, angenehm fruchtig, Cuvée		
Piccolo Trocken Selektion Max D.	0,2 l	€ 6,50
fein herb, angenehm fruchtig, Cuvée		

*Enthält Sulfite



Steinhauser Bodensee Hausbrennerei

Alter Bodensee Obstler reift drei Jahre im Edelstahltank und wird mit Williams noch verfeinert	0,2 cl	€ 3,90
Bodensee „Diesel“ Ein sortenreiner Obstbrand aus Golden Delicious Äpfeln gewonnen.	0,2 cl	€ 3,90
Bodensee Williams Nr. 1 Das milde Klima des Südlichsten Obstanbaugebietes Deutschlands sorgt für das gute Gedeihen der Williams- Christ Birne. Wunderbar mild und fruchtig.	0,2 cl	€ 3,90
Bodensee Marillen-Spirituose Zarter Duft nach vollreifen Marillen, sehr aromatisch im Geschmack nach Marzipan und Mandelblättern. Im Abgang begleitet ihn eine feine, geschmeidige Süße.	0,2 cl	€ 3,90
Bodensee Himbeergeist Ausschließlich von Hand geerntete, frische und einwandfreie Bodensee- Himbeeren werden für diesen Himbeergeist verwendet.	0,2 cl	€ 3,90
Bodensee-Haselnuss-Spirituose Die Haselnuss- Spirituose wird aus ganzen Haselnüssen hergestellt und besticht in der Nase durch den vollen Geruch von frisch gemahlene Nüssen und Nougat. Im Mund sehr aromatisch und mild.	0,2 cl	€ 3,90
Bodensee Golden-Delicious gebrannt aus Golden- Delicious- Äpfeln. Durch dreijährige Lagerung im Holzfass erhält dieser Brand seine goldgelbe Farbe. Im Mund volle Frucht, sehr mild im Abgang.	0,2 cl	€ 3,90
Kressbronner Cöxle Apfelbrand ist eine Apfel-Spirituose aus Cox- Orange- Äpfeln. Durch ein spezielles Verfahren, welches sich "Fruchtauszug" nennt, wird dieser Brand einmalig mild und fruchtig.	0,2 cl	€ 3,90
Bodensee Honig-Willi ist ein Williams "Schnäpsle" abgerundet mit einer feinen Honignote. Er ist ölig- mild und ein ganz besonderer Genuss.	0,2 cl	€ 3,90
Bodensee Alte Zwetschge Saftige, frisch geerntete Zwetschgen aus der Bodenseeregion bilden die Grundlage für dieses Destillat. Durch die Lagerung in Holzfässern bekommt dieses Zwetschgenwasser eine unvergleichliche, milde Note.	0,2 cl	€ 3,90
Bodensee Cox Orange Apfelbrand	0,2 cl	€ 3,90
Bodensee Traubenlikör	0,2 cl	€ 3,90



Steinhauser Bodensee Hausbrennerei

Bodensee Pflaumenlikör	0,2 cl	€ 3,90
Bodensee Brombeerlikör	0,2 cl	€ 3,90
Bodensee Quittenlikör In der Nase fruchtig, mit einem Hauch von Minze. Ein herb, kräftiger Quittengeschmack rundet den Likör ab.	0,2 cl	€ 3,90
Holunderblütenlikör Dieser Edellikör wird aus den Duftenden Blüten des Holunderstrauches hergestellt. Eine schonende Herstellung garantiert einen unverwechselbaren Geschmack.	0,2 cl	€ 3,90
Winzer Kaffee-Sahnelikör, mit feinem unwiderstehlichem Geschmack nach Eiskaffee und mehr!	0,2 cl	€ 3,90
Limoncello Sahnelikör Dieser feine Sahnelikör besticht durch seinen zarten Limonen Duft und frischen, fruchtigen Zitrusgeschmack.	0,2 cl	€ 3,90

Für die Edelliköre werden frische und sonnenverwöhnte Produkte verwendet. Eine schonende Herstellung garantiert einen unverwechselbaren Geschmack.



Äffle: Gibt's eigentlich Aliens?
Pferdle: Natürlich. S'können ja net alle Schwoba sei!

Erst wenn der letzte
Laden verschwunden ist,
das letzte Café geschlossen hat,
und alle Stadtviertel & Dörfer
verwaist sind,
werden WIR merken,
dass Online-Shopping doch nicht
so super war !

Kauft regional, esst regional, denn nur beim Reden
kommen die Leute wieder zusammen !



Allergene Inhaltsstoffe:

Da in unsrer Küche alles frisch zubereitet wird können in allen Gerichten
Allergene Inhaltsstoffe in Spuren enthalten sein. Nähere Informationen erhalten
sie gerne in einer separaten Infobroschüre.

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoffe | 3 Antioxidanten | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6
geschwärzt | 7 gewachst | 8 Süßungsmittel | 9 mit Phosphat | 10 koffeinhaltig | 11 Chinin haltig | 12 Sulfite