

## 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 <sup>1</sup>	4 cl	€ 4,80
Martini bianco <sup>12</sup>	4 cl	€ 4,00
Aperol Spritz <sup>1,11</sup>	0,2 l	€ 5,80
Piccolo Sekt Trocken Selection Max D Hausmarke	0,2 l	€ 6,50

## 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 <sup>1,5</sup>

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

## Vegetarische Gerichte

- Gemüseteller** mit Fenchel, Rosmarin-Kartoffeln und frischem Gemüse der Saison, Tomatencreme, Rucola und Parmesanspäne € 14,20
- Hausgemachte Käsespätzle** mit Schmelzzwiebeln und Salat<sup>1,5</sup> € 12,80  
Käsemischung aus regionalem Emmentaler und Bergkäse
- 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<sup>1,5</sup> € 10,90
- ½ Hähnchen mit Pommes Frites und Salat<sup>1,5</sup> € 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

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

## Schwäbische Spezialitäten

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

## Ribs & Burgers

<b>Amboss-Burger</b> vom heimischem <b>Bioland-Rind</b> , hausgemachter Burger-Sauce, angebratenen Speckstreifen 2, Käse, Zwiebeln, Essiggurken und Pommes		€ 13,80
<b>Spareribs</b> 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

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

## Dessert

<b>Original italienisches Eis in den Sorten:</b>	pro Kugel	€ 1,40
Vanille / Walnuss / Schoko / Stracciatella / Pistazie /	Port. Sahne	€ 0,50
Joghurt-Pfirsich-Orange / Erdbeere* / Mango* / Waldbeere*		
<i>Stellen Sie ihr Eis selbst zusammen!</i>		
*Laktose und Glutenfrei		
<b>Heiße Himbeeren</b> mit Vanilleeis und Sahne		€ 5,80
<b>Hausgemachte Apfelküchle</b>		€ 6,80
in Zimtzucker gewendet mit Vanilleeis und Sahne		
<b>Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis und Sahne		€ 5,20



## 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 <sup>1,10</sup>	0,5 l	€ 3,90
Radler-Weizen	0,5 l	€ 3,80

## 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 / Longdrinks

<b>HUGO</b> Herrlich frischer Sekt mit einem kräftigen Schuss Holunderblütensirup, Minze und einigen Eiswürfeln <sup>12</sup>	0,2 l	€ 5,80
<b>Aperol Spritz</b> Aperol mit Weißwein und etwas Eis <sup>1,11</sup>	0,2 l	€ 5,80
<b>Lillet Wild Berry</b> LILLET BLANC mit Russian Wild Berry Früchten und einigen Eiswürfel <sup>12</sup>	0,2 l	€ 5,80
<b>Campari Orange</b> Campari mit Orangensaft und Eiswürfel <sup>1</sup>	4 cl	€ 4,80
<b>Gin Tonic</b> Bombay Sapphire Gin mit Tonic Water, Zitrone und Eiswürfel <sup>11</sup>	0,2 l	€ 6,50
<b>Gin Wild Berry</b> Bombay Sapphire Gin mit Russian Wild Berry und Eiswürfel	0,2 l	€ 6,50
<b>Whisky Cola</b> Jack Daniel's Old No.7 Tennessee Whiskey mit Cola und Eiswürfel <sup>1,10</sup>	0,2 l	€ 6,50

## Spirituosen

Ramazotti	2 cl	€ 3,20
Grappa	2 cl	€ 3,80
Williams	2 cl	€ 2,80
Jägermeister	2 cl	€ 3,00
Martini bianco <sup>12</sup>	4 cl	€ 4,00





## Alkoholfreie Getränke

Cola light	0,33 l	€ 3,40
Cola, Frucade, Spezi, Zitronenlimonade 1,10	0,4 l	€ 3,60
Cola, Frucade, Spezi, Zitronenlimonade 1,10	0,2 l	€ 2,50
Apfelsaftschorle	0,4 l	€ 3,60
Apfelsaftschorle	0,2 l	€ 2,50
Bio Apfelsaft naturtrüb aus Streuobstwiesen	0,4 l	€ 4,10
Bio Apfelsaft naturtrüb aus Streuobstwiesen	0,2 l	€ 3,10
Bio Apfelsaftschorle naturtrüb aus Streuobstwiesen	0,4 l	€ 3,90
Bio Apfelsaftschorle naturtrüb aus Streuobstwiesen	0,2 l	€ 2,90
Orangensaft	0,4 l	€ 3,70
Orangensaft	0,2 l	€ 2,80
Orangensaftschorle	0,4 l	€ 3,60
Orangensaftschorle	0,2 l	€ 2,50
Tafelwasser	0,4 l	€ 2,90
Tafelwasser	0,2 l	€ 2,20
Krumbach „Gourmet“ medium / naturell	0,75l	€ 4,70
Krumbach „Gourmet“ medium / naturell	0,5l	€ 3,70
Johannisbeernektarschorle	0,2 l	€ 2,50
Johannisbeernektarschorle	0,4 l	€ 3,60
Eistee Pfirsich	0,2 l	€ 2,50
Eistee Pfirsich	0,4 l	€ 3,60



## Warme Getränke



Kaffeerösterei Bodnegg

Tasse Kaffee		€ 2,60
Espresso		€ 2,10
Espresso Macchiato		€ 2,70
Cappuccino		€ 3,10
Milchkaffee		€ 3,10
Latte Macchiato		€ 3,20
Heisse Schokolade		€ 3,10
Jägertee mit Rum	4 cl	€ 3,80
Schwarztee		€ 2,50
Pfefferminztee		€ 2,50
Kamillentee		€ 2,50
Hagebuttentee		€ 2,50
Früchtetee		€ 2,50

## Weißweine offen

Qualitätsweine

<b>Riesling*</b> , 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
<b>Hagnauer Müller Thurgau*</b> trocken, Baden-Bodensee	0,5 l	€ 12,50
trocken, glanzhell, leicht und frisch.	0,2 l	€ 5,10
	0,1 l	€ 2,90
<b>Heuriger Grüner Veltliner*</b> , trocken, Österreich	0,5 l	€ 9,90
trocken, fruchtig-frischer Veltliner.	0,2 l	€ 4,50
	0,1 l	€ 2,40
<b>Il Mio Chardonnay*</b> , 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
<b>Kleine Rust-Sauvignon Blanc/Chenin Blanc*</b> , 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

<b>Oberrottweiler*</b> , lieblich, Baden	0,5 l	€ 10,90
Spätburgunder Weißherbst, Fruchtaromen erinnern an	0,2 l	€ 4,80
Himbeer-Erdbeer. gepaart mit blumigen Noten von Veilchen und Flieder.	0,1 l	€ 2,70
<b>Il Mio Rosato*</b> , halbtrocken, Italien	0,5 l	€ 11,90
frisch, saftig und fruchtig.	0,2 l	€ 4,90
Aromen von Himbeeren, Johannisbeeren und Pflaumen.	0,1 l	€ 2,80



## Rotweine offen

Qualitätsweine

<b>Hagnauer Spätburgunder Sonnenufer*</b> , 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
<b>Il Mio Primitivo*</b> , 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!		
<b>Merlot Veneto*</b> , 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
<b>Haberschlechter Heuchelberg*</b> , halbtrocken, 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
<b>Pinotage Shiraz*</b> , 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		
<b>Lambrusco Reggiano Dolce*</b> , 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

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

\*Enthält Sulfite



## Steinhauser Bodensee Hausbrennerei

<b>Alter Bodensee Obstler</b> reift drei Jahre im Edelstahltank und wird mit Williams noch verfeinert	0,2 cl	€ 3,90
<b>Bodensee „Diesel“</b> Ein sortenreiner Obstbrand aus Golden Delicious Äpfeln gewonnen.	0,2 cl	€ 3,90
<b>Bodensee Williams Nr. 1</b> 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
<b>Bodensee Marillen-Spirituose</b> 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
<b>Bodensee Himbeergeist</b> Ausschließlich von Hand geerntete, frische und einwandfreie Bodensee- Himbeeren werden für diesen Himbeergeist verwendet.	0,2 cl	€ 3,90
<b>Bodensee-Haselnuss-Spirituose</b> 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
<b>Bodensee Golden-Delicious</b> 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
<b>Kressbronner Cöxle Apfelbrand</b> 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
<b>Bodensee Honig-Willi</b> ist ein Williams "Schnäpsle" abgerundet mit einer feinen Honignote. Er ist ölig- mild und ein ganz besonderer Genuss.	0,2 cl	€ 3,90
<b>Bodensee Alte Zwetschge</b> 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
<b>Bodensee Cox Orange Apfelbrand</b>	0,2 cl	€ 3,90
<b>Bodensee Traubenlikör</b>	0,2 cl	€ 3,90



## Steinhauser Bodensee Hausbrennerei

<b>Bodensee Pflaumenlikör</b>	0,2 cl	€ 3,90
<b>Bodensee Brombeerlikör</b>	0,2 cl	€ 3,90
<b>Bodensee Quittenlikör</b> In der Nase fruchtig, mit einem Hauch von Minze. Ein herb, kräftiger Quittengeschmack rundet den Likör ab.	0,2 cl	€ 3,90
<b>Holunderblütenlikör</b> Dieser Edellikör wird aus den Duftenden Blüten des Holunderstrauches hergestellt. Eine schonende Herstellung garantiert einen unverwechselbaren Geschmack.	0,2 cl	€ 3,90
<b>Winzer Kaffee-Sahnelikör,</b> mit feinem unwiderstehlichem Geschmack nach Eiskaffee und mehr!	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'könnet 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