LIEBE GÄSTE,

wir wünschen uns, dass ihr unser Haus als Kraftplatz zum Auftanken empfindet und dass ihr für die kurze Zeit eures Aufenthalts ein Stück Heimat bei uns findet.
Bei uns, bei sich und eins mit der Natur.

Eure Familie Kimpfler mit Team

VON DER LANDWIRTSCHAFT ZUM “OCHS AM BERG”

Seit 2006 führe ich - Rupert Kimpfler - den “Ochs am Berg”.

Überwiegend in Eigenleistung mit vielen Helfern habe ich die Möglichkeiten rund um meinen ursprünglichen Allgäuer Bauernhof genutzt und auf dem herrlich gelegenen Gelände eine Erlebnisgastronomie mit unverwechselbarem Charakter geschaffen.

In 2004 alles selbst erträumt - dann geplant, verworfen, neu geplant, gebaut und gewachsen.

Hof von Familie Kimpfler

Seit 1743 lebt meine Familie auf dem Hof, der immer wieder umgebaut und renoviert wurde. Jahrelang war und bin ich Landwirt mit Leib und Seele.

In der Landwirtschaft kamen die Milchkühe “dann mal weg” und die Ochsen her.

Wir legen großen Wert darauf, wie unsere Ochsen großgezogen werden. Sie führen auf den Weiden rund um den Kimpfler-Hof ein glückliches, rund 30 Monate währendes Leben.

Der Chef

Auch das kleine Schweinchen muß gefüttert werden.

Regioschmecker 2008

Unser hausgemachtes Ochsenrauchfleisch, hergestellt nach alter Tradition, wurde 2008 ausgezeichnet.

Diese Auszeichnung von PLENUM Allgäu-Oberschwaben wird für außergewöhnliche Produkte aus der Region vergeben.

Ein paar regionale Lieferanten von uns sind z.B.:
Die Bäckerei Vogel aus Wangen für frisches Brot und Seelen.
Die Landmetzgerei Bendel aus Bergatreute stellt für uns alle Wurstwaren her.
Vom Greber Mooshof aus Schwarzenberg kommt unser Bergkäse.

All unsere Speisen werden frisch für Euch zubereitet. Fast alle Speisen bieten wir Euch auch als kleinere Portion an.

Diese markierten Gerichte können auf Wunsch auch gerne Vegetarisch oder Vegan für Euch zubereitet werden.

Informiert bitte bei der Bestellung unser Personal darüber.

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmackverstärker
5 mit Süßungsmittel
6 mit Phosphat
7 koffeinhaltig
8 chininhaltig

Achtung Allergiker: Wenn ihr Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen habt, wendet Euch bitte an unseren Service und verlangt unsere Allergikerkarte.

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Krumbach Gourmet “Medium”	0,5 l	3,80 €
Krumbach Gourmet “Naturell”	0,5 l	3,80 €
Tafelwasser in der Karaffe	0,5 l	3,20 €
Tafelwasser	0,3 l	2,70 €
Leitungswasser	0,5 l	1,70 €
Servicepauschale	0,3 l	1,00 €
Zitronen-Limonade	0,5 l	4,20 €
Frucade	0,3 l	3,50 €
Cola Mix	0,5 l	4,20 €
Frucade	0,3 l	3,50 €
Cola	0,5 l	4,20 €
Frucade	0,3 l	3,50 €
Eistee Pfirsich	0,5 l	4,20 €
Siebers		
Holunderblüte	0,5 l	4,20 €
Siebers		
Härle Seezüngle	0,3 l	3,70 €
Kirsche, Birne, Träuble		

“Ochs am Berg”

Cola Light 1, 3, 7, 8	0,5 l	4,60 €
	0,3 l	3,80 €
Fanta 1, 3, 7, 8	0,33 l	3,70 €
Fanta sauer 1, 3,	0,5 l	4,20 €

SÄFTE UND SCHORLE

Apfelsaftschorle naturtrüb *aus Äpfeln von eigenen Streuobstwiesen handgelesen vom Chef*	0,5 l 0,3 l	4,40 € 3,60 €
Apfelsaft pur *mit dem Saft aus eigenen handgelesenen Äpfeln vom Chef*	0,5 l 0,3 l	4,60 € 3,80 €
Lindavia-Nektarschorle *Orange, Johannisbeere oder Mango*	0,5 l 0,3 l	4,20 € 3,50 €
Lindavia-Nektar pur *Orange, Johannisbeere oder Mango*	0,5 l 0,3 l	4,50 € 3,90 €

"Ochs am Berg"

BIER

Meckatzer Weißgold *frisch vom Fass*	0,5 l 0,3 l	4,30 € 3,30 €
Meckatzer Hefeweizen *frisch vom Fass*	0,5 l 0,3 l	4,30 € 3,30 €
Meckatzer Radler *frisch vom Fass*	0,5 l 0,3 l	4,10 € 3,20 €
Härle Landzüngle *Naturtrübes Bio-Bier vom Fass*	0,5 l 0,3 l	4,50 € 3,50 €
Meckatzer Urweizen	0,5 l	4,30 €
Meckatzer Leichtweizen	0,5 l	4,30 €
Meckatzer Pils	0,33 l	4,00 €
Meckatzer Weißgold „Alkoholfrei“	0,33 l	4,00 €
Ruß	0,5 l	4,30 €
Cola-Weizen 1, 7, 8	0,5 l	4,40 €
Farny Kristallweizen	0,5 l	4,30 €
Farny alkoholfreier Weizen	0,5 l	4,30 €
Härle Clemens ohne Filter	0,33 l	4,20 €
Meckatzer Radler-Maß	1,0 l	6,80 €
Goißen-Maß 1, 3, 7, 8	1,0 l	11,60 €

"Ochs am Berg"

MOST

Aus Äpfeln von eigenen Streuobstwiesen, handgelesen vom Chef

Most/Most Schorle	0,25 l	3,50 €
	0,5 l	4,50 €

WEIN

WEISSWEIN

Hagnauer Müller Thurgau *Qba trocken*	0,25 l	5,50 €
Jechtinger Grauburgunder *Qba trocken*	0,25 l	5,70 €
Soave Veneto, DOP	0,25 l	4,80 €
Collection Privée de l'Oratoire *Chardonnay-Viognier VdP*	0,25 l	5,50 €

ROSÉWEIN

Hagnauer Spätburgunder Weissherbst *Qba*	0,25 l	5,70 €

"Ochs am Berg"

ROTWEIN

Hagnauer Spätburgunder *Qba trocken*	0,25 l	5,80 €
Montepulciano d'Abruzzo, DOC Castel Torro	0,25 l	4,90 €
Quancard Merlot *Vin de Pays d'Oc*	0,25 l	4,90 €
Vina Herminia, Rioja *Tempranillo, DOC*	0,25 l	5,50 €

SCHORLE

Weinschorle weiß/rot	0,25 l	4,30 €
	0,5 l	6,30 €

PROSECCO/SEKT

Glas Prosecco	0,1 l	2,90 €
Prosecco auf Eis	0,25 l	4,70 €
Bodensee-Secco *Weingut Markgraf von Baden*	0,75 l	22,10 €
Flasche Sekt	0,75 l	19,10 €

"Ochs am Berg"

APERITIF

Aperol Spritz 1, 8 *mit Prosecco*	0,25 l	6,40 €
Hugo *mit Prosecco*	0,25 l	6,40 €
Limoncello Spritz *mit Prosecco*	0,25 l	6,40 €
Lillet Berry 3 *mit Schweppes Russian Wildberry*	0,25 l	6,40 €
Gin Tonic 8 *mit Schweppes Indian Tonic*	0,25 l	6,40 €

Unsere G´spritzten

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Räuberteller (für Kinder bis 12 Jahre) *Leerer Teller zum Räubern bei Mama und Papa*	0,00 €
Kinderpommes mit Ketchup	4,40 €
Spätzle mit Soße *mit hausgemachter Bratensoße*	5,60 €
“Doppeltes Lottchen” *1/2 Pommes und 1/2 Spätzle mit Soße*	5,40 €
“Schweinchen Dick” *Kinderschnitzel mit Pommes frites oder Spätzle*	8,90 €
1 Saitenwurst mit Pommes frites 2, 3, 4	5,60 €
Knochenwurst mit Pommes frites 6 *eingeschnittene Grillwurst*	7,80 €
“Goldtaler” Kartoffelpuffer *mit leckerem, hausgemachten Apfelmus*	7,80 €
“Der kleine Pinocchio” *1 Kugel Eis - Vanille, Schokolade oder Erdbeere* *garniert mit Sahne, Smarties & Waffel*	4,30 €

FÜR UNSERE VEGETARIER UND VEGANER

Unsere Gerichte mit diesen Symbolen können auf Wunsch auch vegetraisch/vegan zubereitet werden.
Bitte gebt dafür unserem Servicepersonal bei der Bestellung Bescheid.

Große Salatplatte der Saison 1, 3, 4 *mit hausgemachtem, frischem Kräuterdressing*	11,90 €
Salatplatte - Ochs am Berg Vegi 1, 3, 4 *mit viel Bergkäse*	16,60 €
Ofenkartoffel 1, 3, 4 *mit hausgemachter Sour Creme und frischer Salatgarnitur*	10,70 €
Frühlingskartoffel 1, 3, 4 *Ofenkartoffel mit frisch gebratenem Gemüse, Sour Creme und frischer Salatgarnitur*	14,40 €
Schlutzkrapfen “Zweierlei” *selbstgemacht, gefüllt mit Spinat, Bergkäse, Kartoffeln, Quark und Zwiebeln, dazu Salatgarnitur*	15,40 €
Halbe Seele vegetarisch	6,90 €
Ganze Seele vegetarisch *und Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Käse*	13,80 €
Wilde Kartoffeln 1, 4 *und hausgemachte Sour Creme mit frischen Kräutern*	6,70 €

SCHLANK UND RANK

All unsere Salate sind knackig und werden frisch für Euch zubereitet.
Zu unseren Salatplatten reichen wir Euch 3 Brot-Sticks.

Kleiner Salatteller der Saison 1, 3, 4 VEGAN *mit hausgemachtem, frischem Kräuterdressing*	5,90 €
Große Salatplatte der Saison 1, 3, 4 VEGAN *mit hausgemachtem, frischem Kräuterdressing*	11,90 €

FÜR GENIESSER

Salatplatte - Ochs am Berg 1, 3, 4 *mit hausgemachtem Ochsenrauchfleisch und Bergkäse vom Mooshof, Schwarzenberg*	16,60 €
Salatplatte - Bauernsalat 1, 3, 4 *mit Schnitzelstreifen vom Landschwein*	17,40 €
Salatplatte - Esel und Zwerg 1, 3, 4 *mit Roastbeefstreifen 150g* rosa gebraten*	21,40 €
3 Brotsticks extra	1,50 €

**Rohgewicht*

"Ochs am Berg"

BROTZEIT IST EINE SCHÖNE ZEIT

Zu unserer Brotzeit reichen wir Ihnen frisches Brot von der Bäckerei Vogel aus Wangen.

Vesperbrett “Ochs am Berg” mit Brot *hausgemachtes Ochsenrauchfleisch, Ochsenbeisser, Hartwurst, Bergkäse vom Mooshof, Leberkäs und Griebenschmalz*	13,40 €
Wurstsalat 1, 2, 3, 4, 6 *aus Schüblingen von der Metzgerei Bendel mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln*	10,40 €
Allgäuer Wurstsalat 1, 2, 3, 4, 6 *aus Schüblingen von der Metzgerei Bendel mit Emmentaler, Gurken, Tomaten und Zwiebeln*	11,40 €
Saures Dreierlei 1, 2, 3, 4, 6 *Schübling, Ochsenbeisser und Bergkäse serviert mit Zwiebeln*	12,40 €
1/2 Meter Saitenwurst - heiß 2, 3, 4, 6	4,90 €
1 Paar hausgemachte Ochsenbeisser 2, 3, 4, 6 *heiß oder kalt*	4,90 €

“Ochs am Berg”

SO SCHMECKT UNSER ALLGÄU

Wir servieren Euch Seelen von der Bäckerei Vogel aus Wangen im Allgäu.

Halbe Seele mit Ochsenrauchfleisch [2]	7,90 €
Ganze Seele mit Ochsenrauchfleisch [2]	15,80 €
und Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Käse	

Halbe Seele mit würziger Salami	7,20 €
Ganze Seele mit würziger Salami [2, 3]	14,40 €
und Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Käse [2, 3]	

Halbe Seele vegetarisch	6,90 €
Ganze Seele vegetarisch	13,10 €
und Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Käse	

Wahlweise dazu hausgemachter Dip [1, 4]	1,80 €
Sour Creme mit Kräutern und Knoblauch	

Die "Seele" ist ein typisches, langgestrecktes, schwäbisches Gebäck. Sie ist außen knusprig, innen weich und mit grobem Salz und Kümmel bestreut.

HERZHAFT UND ZEITLOS

Unsere Spezialität "das Ochsenfleisch" stammt von unseren Ochsen, die rund um den Kimpfler-Hof aufwachsen und ein spezielles Gütesiegel - das "PRIMA RIND"-Zertifikat - erhalten

Holzmacherteller serviert in der Pfanne [2, 3, 4] 28,90 €
Hüftsteak 220g mit Grillwurst, frischen, selbstgemachten Röstzwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter*

wahlweise mit Beilage:
Pommes frites, Wilde Kartoffeln, Spätzle oder Ofenkartoffel

Lady- Steak 19,90 €
Hüftsteak 150g mit einem Beilagensalat*

Paniertes Schnitzel [1, 3, 4] 16,40 €
Schweinelachs vom Landschwein mit Pommes und kleinem Beilagensalat

**Rohgewicht*

Unser Klassiker: Das Ochsensteak

Schweinerippchen gegrillt mit Pommes frites	15,40 €
Grillwurst mit Pommes frites 2, 3, 4	9,40 €
Currywurst mit Pommes frites 2, 3, 4, 5	10,40 €
Portion Pommes frites mit Ketchup 1, 3, 4	5,60 €
Wilde Kartoffeln 1, 4 *und hausgemachte Sour Creme mit frischen Kräutern*	6,70 €
Beilagenänderung bei allen Gerichten	1,90 €

Auf Vorbestellung für Gruppen bieten wir Euch auch gerne unsere Burger aus 100% Ochsenhack, unsere hausgemachten, frischen Kässpatzen sowie unser leckeres gegrilltes Hähnchen an.

Der Ochsen-Burger

Lecker Hähnchen

Unsere Kässpatzen

ETWAS SÜSSES

Bei uns wird das Landzunge Allgäuer Premium Eis der Eismanufaktur Gebr. Soravia in Isny serviert. Ganz ohne künstliche Geschmacks- und Konservierungsstoffe.

1 Solo-Kugel Premium Eis *Vanille, Schokolade, Erdbeere*	2,90 €
1 Solo Kugel Premium Eis mit Sahne	3,40 €
"Der kleine Pinocchio" *1 Kugel Eis - Vanille, Schokolade oder Erdbeere garniert mit Sahne, Smarties & Waffel*	4,30 €
Landzunge-Becher mit Sahne *Vanille-, Erdbeere- und Schokoladeneis*	7,10 €
Eierlikörbecher mit Sahne *Vanille- und Schokoladeneis mit Mandeln*	8,10 €
Eierlikör in Waffel	3,00 €
Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne	6,40 €
Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne	6,40 €
"Leckeres Duo" *Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis*	4,90 €
Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne *mind. 20 Minuten Wartezeit*	7,60 €
Warmer Schokokuchen mit Vanilleeis und Sahne	7,10 €

ohne Sahne jeweils -0,50 €

"Ochs am Berg"

KAFFEEZEIT

Kaffee von der "Cafésito Kaffeerösterei" OWB in Kisslegg

Haferl Kaffee	3,20 €
Haferl Milchkaffee	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Latte macchiato	3,90 €
Espresso	2,90 €
Doppelter Espresso	3,80 €
Tee nach Ihrer Wahl *Schwarz, Kräuter, Pfefferminze, Früchte oder Grüner Tee*	3,20 €
Heiße Schokolade aus Milch mit Sahne	3,80 €
ohne Sahne	3,30 €

"Ochs am Berg"

SPIRITUOSEN

Selbst angesetzter Apfellikör *Aus Boskoop-Äpfeln und Obstler nach altem Rezept*	2 cl	3,60 €
Allgäuer Obstler 42%	2 cl	2,80 €
Allgäuer Birne 42%	2 cl	3,00 €
Mirabellenbrand 40%	2 cl	3,40 €
Ramazzotti	4 cl	4,90 €
Eierlikör in Waffel	2 cl	3,00 €
1/2 Meter Allgäuer Obstler 42%	6 Stück	13,10 €
1 Meter Allgäuer Obstler 42%	10 Stück	22,10 €
Jack Daniels mit Cola 7, 8	4 cl	5,70 €
Bacardi *Cola oder Orange*	4 cl	5,70 €
Cuba Libre 7, 8 *Havanna Rum 3 anos*	4 cl	6,70 €
Gin Tonic 8	0,25 l	6,40 €

"Ochs am Berg"