

Hausgemachter Ziegenkäse



...unser Schmankerl aus eigener
Landwirtschaft und Oberstdorf's einziger
Ziegenkäserei

Ziegenkäse paniert –
mit bunten Blattsalaten der Saison an Himbeerdressing ^{4,8} Euro 18,90

Ziegenkäse paniert –
mit Preiselbeersahne, frittierter Petersilie, Melone und Toast Euro 15,50

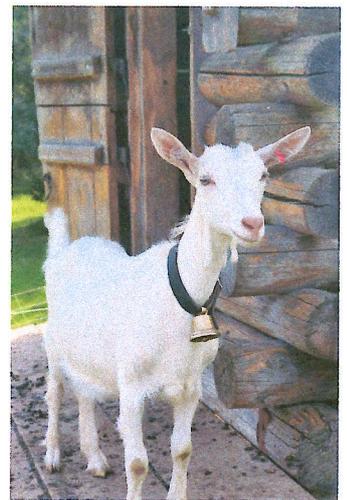
Ziegenkäse – im Speckmäntelchen gebraten, mit Honig,
gerösteten Pinienkernen und einem Hauch von Trüffelöl
an kleinem Salatbukett und Brot ⁸ Euro 14,20

Ziegenkäse natur auf dem Holzbrett –
bunt garniert, mit Butter und Brot Euro 12,80



Unser Ziegenkäse wird von uns täglich frisch hergestellt.
Für die Milch dazu dürfen unsere Ziegen im Sommerhalbjahr
tagtäglich frische Gräser und Kräuter zupfen. Im Winter werden Sie dann
mit gutem Heu gefüttert. Saubere Haltung in einem neuen Stall,
der nach den Richtlinien der artgerechten Tierhaltung erbaut wurde,
und liebevolle Pflege garantieren Ihnen einen Leckerbissen der ganz
besonderen Art.

An Ostern, Pfingsten und im ganzen Frühjahr ist es ein kulinarisches Muß
unseren leckeren Zickleinbraten zu genießen.
Auf Vorbestellung ab 6 Personen oder einfach auf Nachfrage
gibt es diese Spezialität auch während der ganzen Saison.
Für ganz besondere Anlässe und Feinschmecker
empfehlen wir unseren zarten Zickleinrücken –
welcher liebevoll in der Küche zubereitet wird
und vom Chef am Tisch tranchiert... einfach köstlich!!



Info's unserer Ziegenhaltung: 25 Ziegen zum Melken
Die Kleinen Ziegen erhalten 3 Monate die Muttermilch
Schlachtreif mit 3 Monaten; Tragezeit der Mutterziege 5 Monate
Durchschnittliche Lebensdauer Ziege ca 8 Jahre
Durchschnitt Milchleistung einer Ziege 800 ltr pro Jahr; Fett 4 %; Eiweiß 3,2
%