

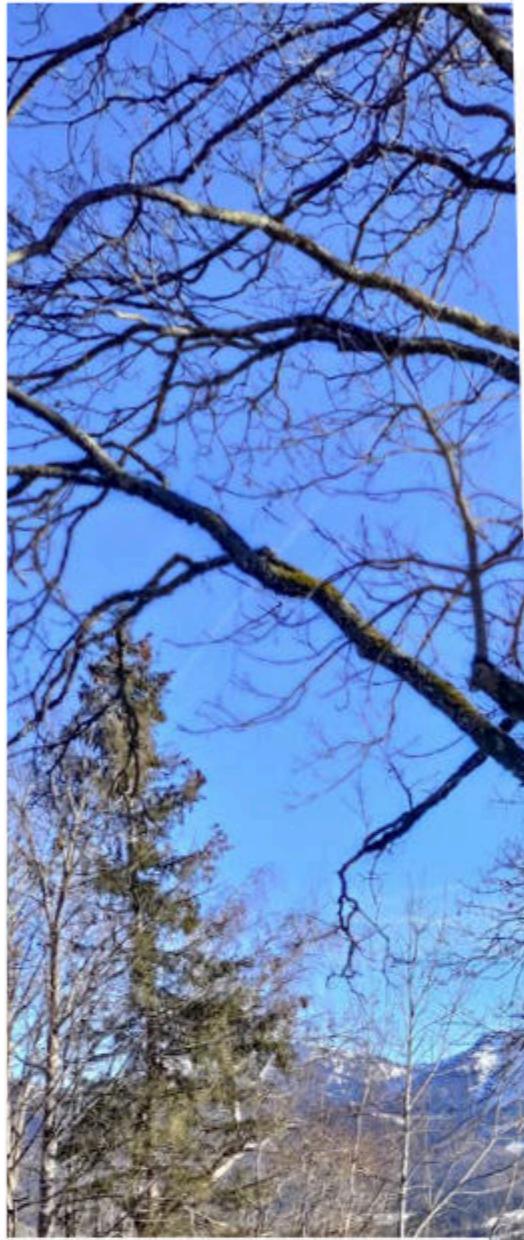


Herzlich willkommen!

Speisen & Getränke S. 4

Dorfhaus-Frühstücksbuffet – den Morgen genießen S. 16

Dorfladen Thalkirchdorf feiert Jubiläum S. 17



Willkommen im Dorfhaus S. 3

Speisen S. 4

Hausgemachte Kuchenauswahl S. 7

Getränke S. 8

Weinkarte S. 10

Dorfhaus-Frühstücksbuffet S. 16

Dorfladen Thalkirchdorf S. 17

Dorfhaus-Chalets S. 18

Allgäuer Käseschule S. 22

Tipp: Gratwanderung Alpseeblick – Salmaser Höhe S. 23



Aussichtsreiche Bank unterhalb des Kapf-Gipfels in Oberstaufen-Berg mit Blick auf den verschneiten Hochgrat



Der kürzeste Weg zwischen zwei Menschen ist ein Lächeln.

Helge Adolphsen

Kleine Gesten, wie zum Beispiel einer fremden Person die Türe aufzuhalten oder etwas vom Boden aufzuheben, was einem nicht selbst gehört, oder einer fremden Person ein Lächeln zu schenken. All das sind kleine, alltägliche Gesten, die uns Menschen näherbringen, nichts kosten und jedem von uns gut tun. Manchmal gehen kleine Gesten in unserem turbulenten Alltag unter.

Wir freuen uns, dass wir als Dorfhaus ein Ort für Begegnungen sind – ein Ort des Miteinanders, ein Ort für kleine Gesten mit großer Wirkung.

Wir hoffen wir können Ihnen mit unserem Service und Angebot heute ein Lächeln ins Gesicht zaubern und freuen uns, wenn Sie uns ein Lächeln zurück schenken.

Ihre Imelda Erd

Winterliche Getränke

Köstlichkeiten für die kalte Jahreszeit:

Fruchtiger Kinderpunsch € 4,20
mit Nelke und Orange

Holundertee € 4,50
mit hausgemachtem Holunderblütensirup,
Nelke und Zitrone

Glühwein € 4,50
mit Nelke und Orange

Schneeflocke € 4,90
warmer hausgemachter Eierlikör
mit Sahne

Schneesturm € 4,90
heißer Kakao mit Eierlikörsahne

Heißer Bratapfelliökör € 4,90
hausgemacht, mit Zimtsahne



Unser Dorfhaus-Restaurant – wo sich Genuss und Ambiente vereinen

Gerne begrüßen wir Sie für eine „Allgäuer-Brotzeit“ oder ein gemütliches Abendessen in unseren urigen Stuben („Kirchen- & Ochsenstube“) oder in unserem modern eingerichteten Neubau („Lichtblick“).

Lehnen Sie sich zurück und erleben Sie, wie sich kulinarischer Genuss bei uns mit Ambiente und Gemütlichkeit vereint.



Frische Zubereitung

Bei der Zubereitung unserer Gerichte legen wir größtes Augenmerk auf **Frische und Qualität**. Wir verwenden natürliche Kräuter und Würzmittel und verzichten auf künstliche Geschmacksverstärker.

Vielen Dank für Ihr Verständnis, dass diese **frische Zubereitung** durchaus auch mal etwas **mehr Zeit** erfordern kann!

Speisen

Kräftiges aus dem Suppentopf

Flädlesuppe	€ 7,50
Kraftbrühe vom Ochsen dazu Kräuterflädle, Backerbsen und Schnittlauch	

Kässuppe	€ 8,50
Cremesüpple aus Allgäuer Käse mit gerösteten Brot-CROUTONS	



Knackige Salate

Dorfhaus-Salat	€ 8,50
Variation von Rohkostsalaten und gemischtem Blattsalat, mit gerösteten Kernen und Croutons	
Hausgemachter Bio-Weichkäse	€ 14,90
in der Kürbiskernkruste gebraten, mit Tomaten-Pesto und buntem Blattsalat	
Gebräunter Ziegenkäse	€ 17,50
auf Kartoffelrösti und karamellisierten Apfelscheiben mit Salatbouquet	
Salat Denneberger	€ 19,90
Bunter Blattsalat mit Birnen-Balsamico-Dressing, Allgäuer Käse, Birnenspalten und abgebratenen Serviettenknödelscheiben	

Unsere hausgemachten Dorfhaus-Salatdressings finden Sie übrigens auch in unserem Dorfladen!

Vegetarischer Käseplausch

Bergkäseschnitzel	€ 17,50
Gebratener Bergkäse in der Haselnusskruste mit Feigensenfsoße und gemischemtem Salat	
Allgäuer Kässpätzlen	€ 17,50
Hausgemachte Spätzle mit herzhaftem Allgäuer Käse, gebräunten Butterzwiebeln und Blattsalat	

Vegane Küche

Kichererbsen-Gemüsecurry	€ 16,90
mit Kokosmilch und Duftreis	

Dorfhaus-Spezialitäten

Paniertes Schnitzel	€ 19,50
vom Schwein aus der Oberschale mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren	
Schweinerückensteak	€ 21,90
mit buntem Wurzelgemüse und hausgemachten Spätzle, in Bratensoße	
Saiblingsfilet	€ 28,90
auf Rote Bete-Risotto und Gemüsestroh, mit Parmesanspänen	
Zwiebelrostbraten	€ 34,90
vom heimischen Rinderrücken mit Speckbohnen und hausgemachten Spätzle	



Etwas Besonderes

Käsefondue (ab 2 Personen)	p. P. € 22,90
mit Käse aus der Region, dazu reichen wir Baguette und Bauernbrot, eine Variation von Obst und zur Verdauung ein Kirschwasser	

Für den kleinen Hunger

Backleberkäse	€ 13,50
dazu hausgemachter Kartoffelsalat und mittelscharfer Senf	
auf Wunsch mit zwei Spiegeleiern	€ 14,50
Wildschweinbratwurst	€ 14,50
mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und Bratensoße	
Ofenkartoffel	€ 14,90
auf gratiniertem Bergkäse und Kräuterquark	



Für unsere **kleinen Gäste** halten wir eine spezielle **Kinderkarte** bereit. Bitte sprechen Sie uns an!

Allergiker? Unsere Allergenliste sowie eine Übersicht mit den kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen erhalten Sie auf Nachfrage von unseren Service-Mitarbeitern.

Brotzeit ist die schönste Zeit

Thaler Wurstsalat	€ 10,50
mit Essiggurken, roten Zwiebeln und Brot	
Schweizer Wurstsalat	€ 10,90
mit Emmentaler, Essiggurken, roten Zwiebeln und Brot	

Dorfhaus-Brotzeit	€ 14,90
Variation von Schinken, Wurst und Käse aus der Region, dazu reichen wir Butter und Brot	

Käs-Brettli	€ 16,50
Variation von Käse aus der Region mit Feigensenf und hausgemachtem Chutney, dazu reichen wir Butter und Brot	



Den Feigensenf finden Sie übrigens auch in unserem Dorfladen!



Etwas Süßes

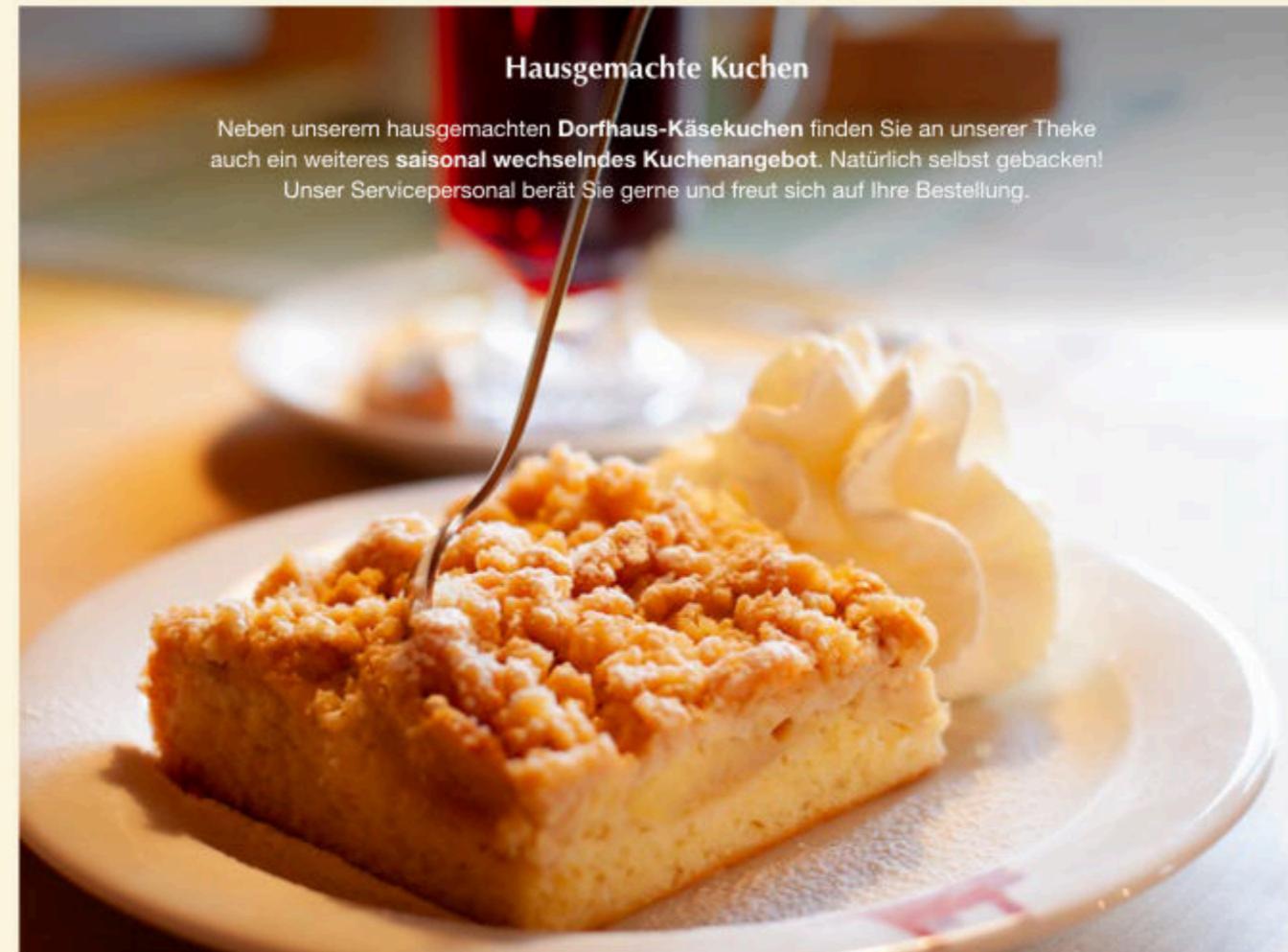
Dorfhaus-Käsepraline	je € 1,70
Frischkäse-Chili- oder -Mangopraline	
Affogato	€ 4,90
Heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	
Dorfhaus-Spezial	€ 7,20
Vanilleeis mit heißem, hausgemachtem Bockbierlikör und Sahne	
Espresso-Duo	€ 7,90
Heißer Espresso mit einer Kugel Kaffee-Eis, gerösteten Hanfsamen, Sahne und einer Frischkäse-Chili-Praline	
Gemischtes Eis – 3 Kugeln mit Sahne	€ 7,90
wahlweise Vanille, Schokolade, Erdbeere, Kaffee oder Kirsche	
Lauwarmer Apfel- oder Topfenstrudel	€ 8,50
wahlweise mit Vanillesoße oder Vanilleeis	
Zwei-Topfen-Nougat-Knödel	€ 10,90
auf roter Beerengrütze und Vanilleschaum	
Weißen Schokomousse	€ 10,90
mit Himbeerpuree und Karamellchip	

Unsere Kaffeespezialitäten

Espresso	€ 2,80
Espresso Macchiato	€ 3,10
Doppelter Espresso	€ 4,00
Haferl Kaffee	€ 3,50
Milchkaffee	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,00
Latte Macchiato	€ 4,00
Glas Tee	€ 3,50
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,00
Glas Buttermilch	€ 2,90

Kleine Feierlichkeiten

Für **Feierlichkeiten im kleinen Rahmen** finden wir im Dorfhaus sicher den **richtigen Ort und die richtige Speisen- und Getränkeauswahl**, sodass Sie einen **unvergesslichen Tag mit Ihren Liebsten genießen** können. Sprechen Sie uns gerne an!



Hausgemachte Kuchen

Neben unserem hausgemachten **Dorfhaus-Käsekuchen** finden Sie an unserer Theke auch ein weiteres **saisonale wechselndes Kuchenangebot**. Natürlich selbst gebacken! Unser Servicepersonal berät Sie gerne und freut sich auf Ihre Bestellung.

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Allgäuer Alpenwasser	
Mineralwasser s'middlere oder s'bludde	0,25 l € 3,00 0,5 l € 5,20 0,75 l € 6,20
Hidde Schbrndl Allgäuer Kräuterlimonade	0,5 l € 4,20
Eistee Pfirsich	0,5 l € 4,00
Orangen-, Zitronenlimonade	0,4 l € 4,20
Cola Mix	0,4 l € 4,20
Hausgemacht	
Holunderblütenchorle mit Holunderblütensirup	0,4 l € 4,20
Wolfra Bayrische Natursaft Kelterei	
Saftchorle	0,4 l € 4,50
wahlweise aus Apfel-, Orangen-, Trauben-, Rhabarber-, Grapefruit- oder Johannisbeersaft	

Coca-Cola	
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	0,33 l € 4,20
Schweppes	
Bitter Lemon, Tonic Water	0,2 l € 4,00



Unsere Biere

Von der
Privat-Brauerei Zötter
und der Aktienbrauerei
Kaufbeuren

Vom Fass

Gold Export (5,3 %)	0,5 l € 4,20
Radler (2,6 %)	0,5 l € 4,20
Kellerbier naturtrüb (5,1 %)	0,5 l € 4,20
Weizen (5,3 %)	0,5 l € 4,20
Weizen alkoholfrei	0,5 l € 4,20
Russ, Cola-Weizen (2,6 %)	0,5 l € 4,20

Aperitif

Alkoholfreier Allgäuer	€ 6,00
Hidde-Schbrndl und Holunderblütensirup mit Zitrone	
Prosecco	€ 3,90
Sherry trocken oder medium	€ 5,00
Martini bianco	€ 5,90
Campari Soda oder Orange	€ 7,00
Aperol Spritz	€ 7,50
Hugo	€ 7,50
Dorfhaus-Spritz des Monats	€ 7,50
monatlich wechselndes Angebot	
White-Port Tonic mit Gurke und Minze	€ 7,90
Gin Tonic mit Bombay Sapphire	€ 8,50
Grüner Veltliner v.d.n. auf Eis	€ 6,50
Domäne Wachau, gespritzt mit Wachauer Weinbrand	

Offene Weine 0,2 l*

Weißweine

Gutedel	€ 6,90
Winzergenossenschaft Britzingen, Markgräflerland	
trocken, säurearm	
Riesling	€ 7,50
Markus Pfaffmann, Pfalz, trocken	
Grüner Veltliner	€ 7,50
Weingut Topf, Niederösterreich	
trocken	
Weißburgunder	€ 7,90
Weingut Dreissigacker, Rheinhessen	
trocken	

Rotweine

Merlot	€ 7,00
Weingut Pay d' Oc IGP, Frankreich	
trocken	
Primitivo	€ 7,50
Piane del Levante Puglia, Italien	
trocken	

Blauer Zweigelt	€ 7,50
Weingut Topf, Niederösterreich	
trocken	

Weißherbst	€ 7,00
Blauer Portugieser Rosé	
Markus Pfaffmann, Pfalz	
halbtrocken	

Weinschorle	€ 4,50
weiß oder rot	

*Auf Wunsch schenken wir gerne auch 0,1 l aus.

Weitere Weine finden Sie in
unserer Weinkarte ab Seite 10.

Unsere hausgemachten Liköre sind
auch im Dorfladen erhältlich! ↗

Spirituosen 2 cl

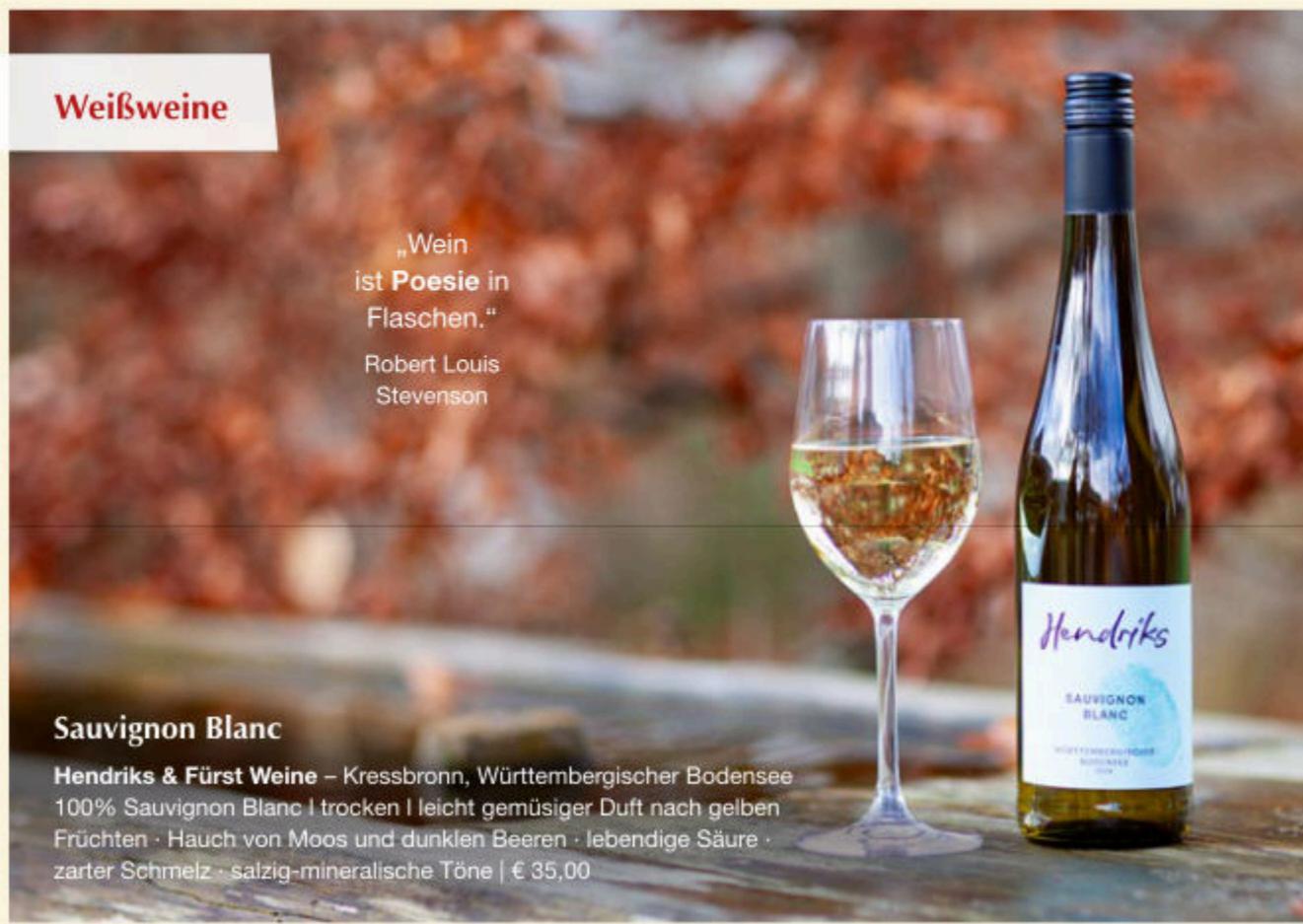
Obstler (38 %)	€ 3,50
Doppel-Wacholder (38 %)	€ 3,50
Fernet Branca (39 %)	€ 3,50
Heuschnaps (30 %)	€ 4,00
Kirschwasser (38 %)	€ 4,00
Williams (35 %)	€ 4,00
Enzian (38 %)	€ 4,00
Blutwurz (50 %)	€ 4,00
Haselnusslikör (20%)	€ 4,00
Himbeergeist (40 %)	€ 4,00
Williams (38 %) mit Honig gebrannt	€ 4,00
Marillenbrand (35 %)	€ 4,20
Haselnussgeist (38 %)	€ 4,20
Ramazotti (30 %)	€ 4,20
Averna (32 %)	€ 4,20
Alte milde Marille (35%)	€ 4,50
Grappa Prosecco – kräftig (40 %)	€ 4,50

Grappa-Liebhaber finden eine
weitere Auswahl auf Seite 15.

Spezialität

hausgemachter Bockbierlikör	€ 4,00
hausgemachter Eierlikör	€ 4,00





Rotweine



Lagrein DOC

Cantina Terlan – Südtirol, Italien
100 % Lagrein | trocken | saftig und harmonisch • feine Textur und filigraner Gerbstoff • am Gaumen samtig und gehaltvoll | € 39,00



Cuvee Tetuna Reserve

Weingut Robert Goldenits – Burgenland, Österreich
58 % Blaufränkisch, 28 % Zweigelt, 14 % Cabernet Sauvignon | trocken | würzige Beerennoten • reife Brombeeren • langer Abgang | € 35,00



Barón de Ley Gran Reserva

Barón De Ley, S. A. – DOC Rioja, Spanien
90 % Tempranillo, 10 % Cabernet Sauvignon | trocken | Preiselbeer-, Leder- und Vanilleduft • weich am Gaumen • fruchtig mild • langer Abgang | € 38,00



Und zuhause?

Einfach weiter genießen!
Wir bieten alle Weine auch zum Mitnehmen zum Außer-Haus-Preis an.
Sprechen Sie uns darauf an!

Merlot Roter Lehm

Weingut Lergenmüller – Pfalz
100% Merlot | trocken | im Holzfass gereift | kräftige Opulenz und reife Kirschfrucht • weiche Tannine • harmonische Säure • balancierte Röstaromen | € 37,00



Celeste Crianza DO

Miguel Torres – Kastilien und León, Ribera del Duero, Spanien
100% Tinto Fino (Tempranillo) | trocken | im Eichenfass gereift | Aromen von dunklen Früchten und feinen Röstaromen • kraftvoll, harmonisch und elegant am Gaumen • samtige Tannine • vielschichtig im Abgang | € 48,00



Bansella Nizza DOCG

Prunotto – Piemont, Nizza, Italien
100% Barbera | trocken | 12 Monate im Barrique gereift | blumige Note • Anklänge von Schokolade • üppig und ausgewogen am Gaumen • geschmeidig und frisch im Abgang | € 52,00

Roséwein



Cuvee Tetuna Rosé

Weingut Robert Goldenits – Burgenland, Österreich

Zweigelt, Blaufränkisch, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot | halbtrocken |
Himbeeren und Erdbeeren | lebendiges Zucker-Säure-Spiel • Beerenfrucht
am Gaumen und im Abgang | € 27,00

Grappa



Grappa Likör Miele

35 % Vol.
süß • intensiv • mit balsamischer Note
2 cl – € 4,50



Grappa Amorosa di Dicembre

40 % Vol.
weich • tiefgründig • raffiniert im Geschmack
2 cl – € 6,90

Portweine



Reserve Tawny Port Historic Limited Edition

Taylor's Port – 20 % Vol.

Taylor's historische Sonderedition vermaßt ausgesuchte Tawny-Portweine und verleiht diesem Reserve so die intensiven, beeindruckend frischen Aromen.
5 cl – € 7,90



Late Bottled Vintage

Taylor's Port – 20 % Vol.

elegantes Bouquet mit saftig süß gereifter schwarzer Frucht • auch Kräuter, Tinte und ein Hauch Lakritz-Geschmack • würzig-süßer Nachhall von dunkler Schokolade und Lakritz | 5 cl – € 5,90

Grappa Cleopatra Moscato Oro

40 % Vol.
weich • vollmundig • höchst elegant
2 cl – € 6,90



„Es ist einfach
einen guten Grappa
zu destillieren:
Es genügt
frischer Trester
und hundert Jahre
Erfahrung.“
Jacopo Poli



Das Dorfhaus-Frühstücksbuffet – den Morgen genießen!

Für einen perfekten Start in den Tag empfehlen wir Ihnen das **Dorfhaus-Frühstücksbuffet**!

Es erwartet Sie eine reichhaltige Auswahl an **regionalen Käse- und Wurstspezialitäten** sowie **knackiges Gemüse**. Für die Extra-Portion Vitamine sorgen eine Variation an **Obstsäften** sowie ein **frisch zubereiteter Obstsalat**. Zu den regionalen Joghurtsorten stehen Ihnen verschiedene **hausgemachte Müsli-Sorten** zur Verfügung. Auch unsere **selbstgemachten Konfitüren & Gelees** sind von unserem Frühstücksbuffet nicht mehr wegzudenken. Ihren **Frühstücks-Ei-Wunsch** erfüllen wir gerne ganz individuell für Sie. Die große Auswahl an **Backwaren** vom heimischen Bäcker ist für Sie beim Dorfhaus-Frühstück ebenso inklusive wie unsere **Kaffeespezialitäten** oder andere **Heißgetränke**.

In den Genuss unseres Frühstücksbuffets kommen Sie als **externer Guest** von Dienstag – Sonntag von 08:00 Uhr bis 10:30 Uhr für 21,00€ pro Erwachsenen (Kinder berechnen wir entsprechend des Alters mit je 1€ pro Lebensjahr).

Wir bitten um **vorherige Reservierung** unter Tel. 0 83 25 / 95 80.

*Unser Geschenktipp:
Unser Dorfhaus-Gutschein kann selbstverständlich auch für unser Frühstücksbuffet eingelöst werden!*



Dorfladen Thalkirchdorf feiert Jubiläum

Am **16. März 2016** übernahm Imelda Erd die Leitung des Dorfladens Thalkirchdorfs. Nun kann Imelda und ihr Team bereits auf eine **10-jährige Erfolgsgeschichte** zurückblicken.

Der Thaler Dorfladen (so wie ihn die Einheimischen liebevoll nennen) ist zum **Treffpunkt für die Einheimischen** geworden. Sie holen sich hier ihre täglichen **Backwaren, Zeitungen** und den **Käse** für die Brotzeit. Auch ein **Last-Minute-Geschenk** oder das vergessene **Backpulver** beim letzten Supermarkt-Einkauf finden sie im Dorfladen. Selbst die Kinder erfreuen sich an einem **kühlens Getränk** oder **Eis** als erfrischende Spielplatz-Pause.

Nicht nur das **Sortiment** ist in den vergangenen zehn Jahren **enorm gewachsen**, sondern auch die Besucheranzahl. So haben wir zum Beispiel einige Restaurant-Gäste, die extra eine halbe Stunde vor ihrer Tischreservierung erscheinen, um noch „**schnell im Lädele**“ zu stöbern. Großeinkäufe als **Mitbringsel für Zuhause** sind an Sonntagen bei uns keine Seltenheit und es erfreut uns sehr, dass sowohl die Einheimischen als auch unsere Gäste unser Dorfladen-Angebot so rege annehmen und schätzen.

Diese Erfolgsgeschichte – ein Dorfladen, der an sieben Tagen die Woche geöffnet hat – kann nur mit einem **langjährigen, loyalen Team** bewerkstelligt werden.

Danke Mädels für euren unermüdlichen Einsatz!



Der Dorfladen vor 10 Jahren ↗



↗ Der Dorfladen heute



Charmant, fein, herzlich – die Junior-Chalets

Unsere vier charmanten **Junior-Chalets** (Hotelzimmer) haben wir nach unseren umliegenden Bergen, **Thaler Höhe**, **Himmelleck** (je ca. 28 m²), **Denneberg** (ca. 33 m², Terrasse) und **Hochgrat** (ca. 30 m², mit zusätzlichem Schlafsofa und Terrasse) benannt.

Edle **Echtholzböden**, ein geräumiges **Design-Bad** mit Regendusche und **Boxspring-Betten** für mehr Schlafkomfort ermöglichen Ihnen einen Aufenthalt der Superlative bei uns im Dorfhaus.

„Schmuddelwetter“? Die kostenlose Nutzung unserer großzügig gestalteten **Aromasauna** lässt Sie den Alltag vergessen. Bei sonnigem Wetter können Sie Ihre **eigene Terrasse** mit Liegestuhl so richtig genießen und die Seele baumeln lassen. **WLAN** ist selbstverständlich genauso inklusive wie unser reichhaltiges **Dorfhaus-Frühstücksbuffet**.



Großzügig, extravagant, alpiner Lifestyle – die fünf Chalets

Eine hochwertige alpine Urlaubswelt erwartet Sie in einem unserer **fünf luxuriös eingerichteten Chalets** (1-4-Personen-Ferienwohnungen):

Bergkristall: 1-4-Personen-Chalet, ca. 85 m², 2 Schlafzimmer, **Finnische Sauna**, große **Dachterrasse** und Balkon, offener Kamin, Design-Bad mit Regendusche, Badewanne, separates WC

Turmalin: 1-4-Personen-Chalet, ca. 94 m², Design-Küche, 2 getrennte Schlafzimmer, großer Wohn- und Badbereich mit separatem WC. **2 Sonnenbalkone** mit wunderschönem Bergblick, Design-Kamin, **Kombisauna** (Finnische und Biosauna)

Rosenquarz: 1-4-Personen-Chalet, ca. 100 m² großer Wohnraum mit Schlafzimmer und einer traumhaft schönen **Schlafgalerie**, **2 Bäder** mit Regendusche und WC. Das untere Bad verfügt über eine Design-Badewanne und Dampfsauna. Design-Kamin, **Süd- und Westbalkon**

Saphir: 1-4-Personen-Chalet, ca. 78 m², Schlafzimmer und **offene Schlafgalerie**, die über eine Wendeltreppe erreichbar ist. Zwei großzügige Badezimmer mit Regendusche und Badewanne, Gäste-WC, integrierter **Design-Tunnelkamin** im Wohn-/Schlafbereich, **Südbalkon** mit herrlichem Ausblick

Smaragd: 1-2-Personen-Chalet, ca. 60 m², komfortable Küche, lichtdurchfluteter Wohn-/Esbereich, 1 Schlafzimmer, **finnische Sauna** auf der großzügigen **Dachterrasse**, Luxus-Bad mit Regendusche, Gäste-WC, Design-Kamin

Gratis-WLAN und auch die kostenlose Nutzung des **Direktwahltelefons** ins deutsche Festnetz sind in all unseren Chalets selbstverständlich! **Waschmaschinen- und Trocknerbenutzung** sowie die **Endreinigung** Ihres Feriendomizils ist im Preis inbegriffen. Ihr Auto können Sie jederzeit auf dem eigens für Ihr Chalet vorgesehenen **Tiefgaragen-Stellplatz** kostenfrei parken.



Chalet Bergkristall



Chalet Smaragd

Oberstaufen PLUS Winter

Vorteile für alle Dorfhaus-Chalet-Gäste:

- **Gratis-Skipässe** für
 - Imbergbahn und Ski-Arena Steibis*
 - Hündlebahn und Skilifte Thalkirchdorf*
 - Skilifte Sinswang
- **Freie Berg- & Talfahrt** an der Hochgratbahn*
- Freier 4h-Eintritt ins **Erlebnisbad Aquaria***
- **Kostenfreier Nahverkehr** dank des MOBIL PASS ALLGÄU
- **Freier Eintritt** für Ernährungsvorträge, Museen und geführte Wanderungen
- freie Nutzung des **Eisplatzes** im Staufenpark
- ... und einiges mehr

* Täglich die Leistungen eines TOP-Partners nutzen!

Übrigens: Im Sommer profitieren Sie als Dorfhaus-Gast von einem **Golferlebnis ohne Greenfee auf sechs Golfplätzen** in der Region





Erste Allgäuer Käseschule im Dorfhaus

Georg Gründl, Inhaber der Käseschule Allgäu, bietet im Dorfhaus seit über 20 Jahren **verschiedene Kurse zum Thema „Käse“** an. Im Seminar „Käse“ stellen die Teilnehmer ihren **eigenen Weichkäse in einem Kupferkessel** her. Darüber hinaus erfahren die Kursteilnehmer zusätzlich viel Wissenswertes über die Herstellung von Butter im **Seminar „Käse + Butter“**. Echte Käse-Liebhaber sollten sich das **Ganztagesseminar „Käseschule Spezial“** keinesfalls entgehen lassen.

Ob als Gruppe oder als Einzelperson, im Rahmen einer Familienfeier oder eines Firmenausfluges – die erste Allgäuer Erlebnis-Käseschule ist immer einen Ausflug ins Allgäu wert. Ideal verbinden lässt sich das Käseseminar mit einem anschließenden Mittag- oder Abendessen im Dorfhaus Restaurant nebenan!

Informationen zur Buchung des Käseseminars erhalten Sie direkt über Georg unter www.kaeseschule.de oder telefonisch unter Tel. 01 72 / 89 08 73 8.

Übrigens: Einen Gutschein für die erste Allgäuer Käseschule erhalten Sie an der Dorfhaus-Rezeption oder direkt über Georg.



Wandertipp in der Umgebung:

Gratwanderung vom Alpseeblick zur salmaser Höhe

Ein schöner Tag Mitte März. Es ist bereits sehr warm in der Sonne, auf den Berggipfeln liegt jedoch noch ein wenig Schnee. Wir starten in **Ratholz** und spazieren zunächst entlang der Bahngleise **Richtung Alpsee**. In **Trieblings** biegen wir hinter der kleinen Kapelle ab. Es geht erst über einen breiten Schotterweg, dann über Viehweiden, auf der bald wieder das Jungvieh (Schumpen) grasen wird, stetig bergauf.

Unser Weg führt uns dann auf einem Trampelpfad durch den Wald. Immer wieder gibt es kleine, letzte Schneefelder im Schatten. Auf einer Lichtung biegen wir links ab und erreichen unseren ersten Stopp: den **Alpseeblick**. Welch wunderbarer Ausblick auf den Alpsee, das Immenstädter und Gschwendner Horn. Dahinter ragen die noch sehr schneebedeckten Oberstdorfer Berggipfel hervor.

Nach einer kleinen Stärkung in der Sonne beginnt die wirklich **aussichtsreiche Gratwanderung** über die **Thaler Höhe** bis zur **Salmaser Höhe**. Der Weg ist sehr abwechslungsreich und führt mal leicht bergauf, mal leicht bergab, weshalb wir nicht merken wie viel Strecke wir eigentlich zurücklegen. Am Gipfelkreuz genießen wir unsere Brotzeit mit Blick auf den Säntis in der Schweiz.

Dann beginnt der Abstieg **Richtung Wiedemannsdorf**. Ein Abschlussgetränk gönnen wir uns dann noch im **Dorfhaus Thalkirchdorf** – was für ein schöner, doch noch winterlicher Frühlingstag!

Schwierigkeit: mittel

Tourdaten: ca. 14,5 km · 4:45 h · 590 Höhenmeter

Beste Jahreszeit: März bis Oktober (je nach Schneelage)



Unsere Öffnungszeiten

Restaurant

Unsere aktuellen Öffnungszeiten können variieren und sind unserer Webseite zu entnehmen. An Heilig Abend ist das Restaurant geschlossen. Am Abend nehmen wir Tischreservierungen zu folgenden Zeiten an: Von 17:00 Uhr bis 19:00 Uhr und von 19:30 Uhr bis 22:00 Uhr.

Dorfladen

Unser Dorfladen hat täglich für Sie geöffnet! Die aktuellen Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Webseite.

Bitte mitnehmen!

Unser Dorfhaus-Magazin wurde **mit Liebe gestaltet und produziert**, daher fänden wir es sehr schade, wenn es weggeworfen werden würde. Gefällt Ihnen die aktuelle Ausgabe? Dann **nehmen Sie diese gerne mit nach Hause!**



Touristinfo Oberstaufen

Informieren Sie sich an der Prospektwand der **Touristinfo Oberstaufen** in unserem Dorfladen über deren umfangreiches Angebot und nehmen Sie sich interessantes **Infomaterial** zu Oberstaufen und unserem schönen Allgäu mit!



ÖBERSTAUFEN

Dorfladen bereits geschlossen?

Kein Problem! Die „**Käsetüte**“ und **Cantuccini** aus unserem Dorfladen können Sie auch mitnehmen, wenn der Laden bereits geschlossen hat. Sprechen Sie unser Servicepersonal an!



Kinder, Kinder ...

Kinder sind bei uns willkommen: Fragen Sie nach unserer Kinderkarte, Räuber-teller, Cookies-Eis, Hochstuhl, Malsachen, Spielplatz hintern Haus... Aber bitte denken Sie daran: Das Dorfhaus steht für stilvoll essen, zurücklehnen, ankommen und ist **kein Indoor-Spielplatz**.

So erreichen Sie uns

Restaurant

Tel. 0 83 25 / 95 80

Dorfladen

Tel. 0 83 25 / 95 81

Käseschule

Tel. 01 72 / 89 08 73 8

Chalets

Tel. 0 83 25 / 92 64 38 0

info@dorfhaus.de

www.dorfhaus.de

Thalkirchdorfer Dorfhaus

Kirchdorfer Str. 7 | 87534 Oberstaufen-Thalkirchdorf

www.dorfhaus.de | info@dorfhaus.de