



SCHÖN, DASS DU DA BIST

Bevor wir dir auf den nächsten Seiten unsere Leckereien vorstellen, zuerst noch ein paar Sätze zu unseren Produkten und den Werten, für die wir stehen:

Wir legen größten Wert auf Regionalität, Nachhaltigkeit und Hochwertigkeit. Unsere Freiland-Eier und -Kartoffeln (unbehandelt) erhalten wir von der Familie Farion aus Ichenhausen. Milch, Joghurt und Butter kommen aus nachhaltiger Milchwirtschaft. Dazu bieten wir verschiedenen Käse der Allgäuer Hof-Milch aus 100% Allgäuer Weide- oder Heumilch an.

Wir verwenden ausschließlich Fleisch und Wurst aus kontrollierter, artgerechter Aufzucht und Fütterung. Das Schweinefleisch vom „oberschwäbischen Landschwein“ (kontrollierte Aufzucht) erhalten wir von unserer Fachmetzgerei. Rindfleisch kommt vom Premiumanbieter mit garantierter Freiland-Aufzucht, ohne „vorsorgliche“ Verabreichung von Antibiotika und ohne Wachstumshormone. Ergänzend beziehen wir Fleisch und Wurst vom Heller Hof aus Pfaffenhofen an der Roth. Unsere Hähnchen stammen vom Geflügelhof Maurer aus Wattenweiler.

Unsere Backwaren, Getränke und die restlichen ca. 500 Produkte unseres Angebotes wählen wir ebenfalls nach diesen Kriterien aus.



WILLKOMMEN

WEIHNACHTSSPEISEKARTE – GÜLTIG AB 13.11.2026



„BIO-Zertifizierung in der manufaktur?“ - Kurze Antwort „Nein“. „Bio“ ist ein staatlich geschützter Begriff und darf nur von dem verwendet werden, der eine dafür vorgesehene Bio-Zertifizierung nachweisen kann. Eine solche Zertifizierung ist mit einem sehr, sehr hohen Verwaltungsaufwand und mit zusätzlichen Kosten für Kontrollen verbunden, was die Preise für Speisen und Getränke deutlich nach oben treiben würde. Das ersparen wir euch und uns!

Wir arbeiten mit sehr hochwertigen, regionalen Produkten - wann immer möglich (natürlich) in Bio-Qualität.

Wir verzichten generell auf Geschmacksverstärker, Farbstoffe oder sonstige „Hilfsmittel“, die in der modernen Lebensmittelherstellung leider immer mehr Verwendung finden.

Die Nachfrage an gluten- und/oder laktosefreien Produkten steigt stetig, daher erweitern wir unser Angebot in diesem Bereich ständig. Bei Milch und Backwaren bieten wir entsprechende Ersatzprodukte an. Frag einfach nach.

Wir arbeiten mit viel frischem Obst und Gemüse, da ist bestimmt auch für alle Vegetarier und Veganer was Leckerer dabei.

Nun aber „Guten Appetit“

Dein manufaktur-Team



WILLKOMMEN



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

DINKELBREZEL mit Butter* oder veganer Butter* V oder Frischkäse*	3,9
CROISSANTS* Mini-Croissants mit Marmelade* oder Schoko-Creme*	4,2
OBSTSALAT-BOWL* bunte Obstmischung* mit Sonnenblumenkernen* & Chia-Samen*	8,8
MANUFAKTUR-FRÜHSTÜCKSBOWL* Joghurt* (alternativ Haferdrink* V), Obstsalat*, Müsli*, Nuss-Mix*, Sonnenblumenkerne* & Chia-Samen*	9,8
AVOCADOBROT* geröstetes Bauernbrot* mit Avocado*, Tomate*, Rucola* & Balsamico-Creme	11,4
HUMMUSBROT geröstetes Bauernbrot* mit Rote-Bete-Hummus*, Zwiebel* & Rucola* & Balsamico-Creme	9,8
VESPERBROT* „BAYRISCH“ geröstetes Bauernbrot mit Nusschinken und/oder Käse* belegt	9,8



FRÜHSTÜCKSKARTE

FRÜHSTÜCK À LA CARTE: DONNERSTAG 9 - 12 Uhr



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

BAYRISCHES FRÜHSTÜCK

Weißwürste vom Heller Hof aus Pfaffenhofen mit Brezel & süßem Senf*

10,4

EIERSPEISEN AUS FREILAND-EIERN *

mit einer Scheibe Bauernbrot* und Butter*

OMELETT* (2 Eier)

5,9

RÜHREI* (2 Eier)

5,9

+ Schinken

+ 2,0

+ Tomate

+ 2,0

+ Käse oder Mozzarella

+ 2,0

PANCAKES * V

mit Agavendicksaft *oder Zimt/Zucker

7,9

Kaffee, Tee, O-Saft... findet ihr in unserer

GETRÄNKEKARTE.

Ab 12 Uhr gibt es außerdem leckeren **KUCHEN**
(selbstgemacht oder vom Bio-Lieferanten) für euch.



*=Bio-zertifiziert | V= vegan | Alle Preise in Euro und inkl. Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Zusatzstoffen wende dich gerne an unser Serviceteam.

FRÜHSTÜCKSKARTE

FRÜHSTÜCK À LA CARTE: DONNERSTAG 9 - 12 Uhr



FRÜHSTÜCKSGENUSS

KINDERFRÜHSTÜCK (bis 10 Jahre)

Mini-Kaba*, Mini-Brötchen, Käse* und/oder Wurst, Schoko-Creme* oder Marmelade*, Mini-Orangensaft*

8,9

HERZHAFT

Wurst- & Käse*-Variation, Frischkäse*, Gemüse*, Portion Butter*, Marmelade*, Mini-Obstsalat*, Brötchen und geröstetes Brot*

16,8

MEDITERRAN

frischer Antipasti-Mix*, Tomate-Mozzarella*, Käse*-Variation, Frischkäse*, Salami & Schinken, Gemüse*, Rucola*, Brötchen und geröstetes Brot*

18,8

VEGETARISCH V

zweierlei Käse*, Tomate-Mozzarella*, Frischkäse*, Gemüse*, Portion Butter*, Marmelade*, Mini-Obstsalat*, Rucola*, Brötchen und geröstetes Brot*

16,8

VEGAN V

frischer Antipasti-Mix*, vegane Würfel, Rote-Bete-Hummus, Avocado, Gemüse*, Portion Butter*, Marmelade*, Mini-Obstsalat*, Brötchen und geröstetes Brot*

18,8

*=Bio-zertifiziert | V= vegan | Alle Preise in Euro und inkl. Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Zusatzstoffen wende dich gerne an unser Serviceteam.



FRÜHSTÜCKSKARTE

FRÜHSTÜCK À LA CARTE: DONNERSTAG 9 - 12 Uhr



Herzlich willkommen zum Frühstücksbuffet!

Wählt euren Frühstücksplatz nach Lust und Laune: z.B. im Café oder outdoor auf der sonnigen Frühstücksterrasse, im Pavillon am Teich. ... und dann erwartet euch unser FRÜHSTÜCKSBUFFET liebevoll angerichtet im zauberhaften Floristikbereich.



Heiße und kalte Getränke

- | Kaffee* fair gehandelt – wahlweise mit Milch* oder Hafermilch*
- | Tee-Variationen* von Kräuter Wagener aus Pfaffenhofen
- | Orangensaft*
- | gefiltertes ionisiertes Wasser

Frische Backwaren

- | Backwaren – Brot* & Brötchen
- | Brezeln
- | Croissants*
- | Süßgebäck*

Für den süßen Morgen

- | selbstgemachte Pancakes*
- | Schoko-Creme*
- | Erdnussbutter*
- | Honig*
- | Marmelade* – abwechselnd 2 Sorten zur Auswahl

Kernige Power

- | verschiedene Müslivariationen*

Die Milch macht's

- | Naturjoghurt*
- | Butter*

Aufstriche

- | Frischkäse* – abwechselnd 2 Sorten zur Auswahl
- | Aufstrich – abwechselnd

Obst und Gemüse

- | Obstsalat *
- | Gemüseplatte mit Gemüse der Saison*
- | Tomato-Mozzarella-Platte*

Käse* und Wurst

- | Käsebrett (Bergkäse*, Weichkäse*, Schnittkäse*)
- | Aufschnittplatte mit Wurst-Variationen vom Heller Hof aus Pfaffenhofen
- | Weißwürste vom Heller Hof aus Pfaffenhofen mit süßem Senf*

Rührei* & Speck, gekochte Eier*

- | unsere Eier* kommen vom Brandfeldhof Farion aus Ichenhausen

Veganer-Special V

Liebe Veganer, meldet euch einfach bei unserem Servicepersonal und ihr bekommt eine Zusammenstellung veganer Leckereien direkt an euren Tisch.



28,90 € pro Person (ab 12 J.)
1,50 € pro Lebensjahr Kind (bis 11 J.)

FRÜHSTÜCKSBUFFET

FRÜHSTÜCKSBUFFET: SONNTAG 10 - 12 Uhr



Zu unserem Frühstücksbuffet

Bei den von uns verwendeten Produkten und Erzeugnissen legen wir größten Wert auf Regionalität, Nachhaltigkeit und Hochwertigkeit in BIO-Qualität. Wir laden euch ein, alles zu probieren und zu genießen. Bitte bedenkt, dass alles, was auf dem Teller übrig bleibt, leider im Müll landet.

Unser Küchenteam füllt das Buffet immer wieder nach. Bei uns wird alles frisch zubereitet, was auch mal etwas mehr Zeit in Anspruch nehmen kann. Falls euch gegen Ende des Buffets (12 Uhr) noch etwas fehlt, dann teilt uns eure Wünsche gerne mit.

Vielen Dank

Euer manufaktur-Team



*=Bio-zertifiziert | V= vegan | Alle Preise in Euro und inkl. Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Zusatzstoffen wende dich gerne an unser Serviceteam.

FRÜHSTÜCKSBUFFET

FRÜHSTÜCKSBUFFET: SONNTAG 10 - 12 Uhr

KARTE GRILLECKE

Grillzeiten: DO & SA 17 - 20:30 Uhr | SO 12 - 18:30 Uhr



½ Pfund Pommes* V 5,00 €
Pommes* mit Ketchup* oder Mayo*

Loaded Pommes* - in verschiedensten Variationen
Pommes* mit verschiedenen Beilagen und Toppings

Loaded Pommes* „Knofi“ 8,50 €
Pommes* mit selbstgemachtem Bärlauch-Aioli*, Andy´s Grillfinisher* & Rucola*

Loaded Pommes* „Sunflower-Gyros“ 13,00 €
Pommes* mit Sonnenblumen-Gyros* aus dem Allgäu, Schmelzzwiebeln*, selbstgemachtem Krautsalat*, Kräutertopping, selbstgemachtem Bärlauch-Aioli*, Andy´s Grillfinisher*, & Rucola*

Loaded Pommes* „Pulled Wagyu Beef“ 17,00 €
Pommes* mit 16 Stunden gesmoktem und gezupftem Wagyu Weiderind der Rainer-Ranch, Schmelzzwiebeln*, selbstgemachtem Krautsalat*, selbstgemachtem Bärlauch-Aioli*, Andy´s Grillfinisher* & Rucola*

Rote in der Semmel 5,50 €
Rote vom Heller Hof in der Semmel mit Ketchup* oder Senf*

Currywurst mit Pommes* 12,00 €
Rote vom Heller Hof mit Andy´s Currysoße*, Schmelzzwiebeln*, Topping aus frischen Kräutern* & Pommes*



*=Bio-zertifiziert | Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Zusatzstoffen, wende dich gerne an unser Serviceteam.

KARTE GRILLECKE

Grillzeiten: DO & SA 17 - 20:30 Uhr | SO 12 - 18:30 Uhr



Raclette-Fladen* 	7,50 €
Handgemachter Dinkelfladen* vom Kalmenhof mit Raclettekäse aus dem Allgäu*, Knoblauch-Kräuter-Öl* & Rucola*	
Gemüse Eintopf* V	13,50 €
Schonend gegarter Eintopf mit frischem Gemüse*, Kräutern*, Bohnen* & handgemachtem Dinkelfladen* vom Kalmenhof	
Burger - in verschiedensten Variationen	
Handgemachter Dinkelfladen* vom Kalmenhof mit Schmelzzwiebeln*, selbstgemachtem Krautsalat*, Salat*, ausgewähltem Bergkäse*, selbstgemachtem Bärlauch-Aioli*, Andy´s Grillfinisher* & Rucola*	
Burger „Manufakur“	15,00 €
Burger mit saftigem Rinderpatty vom Wagyu Weiderind der Rainer-Ranch	
Burger „Pulled Wagyu Beef“	17,00 €
Burger mit 16 Stunden gesmoktem und gezupftem Wagyu Weiderind der Rainer-Ranch	
Burger „Sunflower-Gyros“ V	13,00 €
Burger mit Sonnenblumen-Gyros* aus dem Allgäu	
Burger „Veggie“ V	15,00 €
Burger mit selbstgemachtem Gemüsepatty	
Stockbrot	
Stockbrot zum selbst grillen	2,50 €



*=Bio-zertifiziert | Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Zusatzstoffen, wende dich gerne an unser Serviceteam.



GRILL-SPECIALS

Grillzeiten: DO & SA 17 - 20:30 Uhr | SO 12 - 18:30 Uhr

WEIHNACHTS-GRILL-SPECIALS FÜR EUCH

vom 27.11. - 21.12.2025

jeweils Do & Sa: 17-20:30 Uhr | So: 12-18:30 Uhr

Nur mit Vorbestellung!

Per WhatsApp: 01577 / 1410652

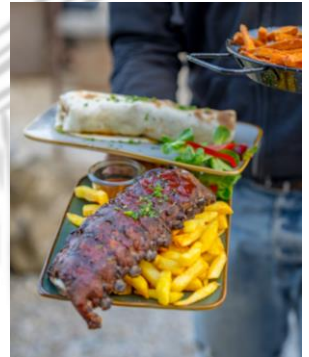
Bitte angeben: Datum, Uhrzeit, Menü & Menge

MENÜ 1

Spare Ribs* vom Demeter Landschwein 28,50 €

6 Stunden gesmoke Spare Ribs vom Demeter Landschwein* mit Andy's Grillfinisher*, selbstgemachtem Krautsalat* & Pommes*

Unser Demeter Landschwein lebt im Einklang mit der Natur – mit viel Auslauf, natürlichem Futter und respektvoller Haltung. So entsteht Fleisch in höchster Qualität – für Genuss mit gutem Gewissen.



MENÜ 2

Wagyu Steak vom 800 Grad Beefer 38,50 €

Sous-vide gegartes Steak vom Wagyu Weiderind der Rainer-Ranch mit selbstgemachtem Krautsalat*, Andy's Grillfinisher* & Pommes*

Wagyu-Rind – das hochwertigste und gesündeste Rindfleisch der Welt. Veredelt im 800 Grad Beefer – außen knusprig, innen saftig zart.



*=Bio-zertifiziert | Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer.

Bei Fragen zu Zusatzstoffen, wende dich gerne an unser Serviceteam.



VIEL MEHR ALS NUR CAFÉ & BAR

Du planst eine Feier oder Veranstaltung und suchst eine **besondere Location**?

Dann sprich uns gerne an. Du kannst die manufaktur buchen, wir richten deine Feier für bis zu 120 Gäste aus.

Regelmäßig finden bei uns verschiedene **Veranstaltungen** für Groß und Klein statt - von kulinarischen Highlights über Livemusik, Kreativ-Workshops, Kurse u. v. m. - hier ist garantiert für jeden was dabei.

Unser Tipp für dich:

Jeden Sonntag FRÜHSTÜCKSBUFFET 10-12 Uhr

BBQ-ABENDE - neue Termine ab Juni 2026

Schau gleich mal rein, alle Termine findest du hier



Wer sich etwas von unserer Philosophie mit nach Hause nehmen möchte, für den gibt es handverlesene Produkte wie Weine, Spirituosen, Öle, u. v. m. in unserem **Lädle**.

In unserer **Floristik** findet ihr liebevoll gestaltete Blumensträuße und viele handgemachte Unikate aus Naturmaterialien: Traumfänger, Windspiele, Gestecke, Kerzenhalter, u. v. m.

IMMER GUT INFORMIERT

Wir haben verschiedene Onlinekanäle. Hier werden regelmäßig Veranstaltungen, Infos, News etc. veröffentlicht. Gleich reinschauen, abonnieren und nichts mehr verpassen.

Homepage



WhatsApp



Telegram



Facebook



Instagram



Wir freuen uns über deine Eindrücke -
teile sie gerne mit @manufaktur_baier

DEINE MEINUNG IST UNS WICHTIG

Wir freuen uns über ehrliches Feedback unserer Kunden,
gerne an uns direkt und/oder auch via Googlebewertung.



Herzlichen Dank für deine Unterstützung,
dein manufaktur-Team