

Herzlich Willkommen

im Hotel-Restaurant Nesselwanger Hof****

Genießen Sie raffiniert zubereitete Köstlichkeiten, mit regionalen und frischen Zutaten aus dem Allgäu und dem Voralpenland.

Wir möchten Sie, aus Liebe zu unserem Beruf, nach allen gastronomischen Raffinessen verwöhnen. Haben Sie einen Wunsch, teilen Sie uns diesen bitte mit. Dafür sind wir da. Auf unserer letzten Seite finden Sie noch ein paar Informationen zu unseren Regionalen Lieferpartnern vor Ort.

Wir wünschen Ihnen angenehme Stunden in familiärer Atmosphäre.

Ihre **Familie Stöckle** mit dem **Nesselwanger Hof-Team**.

Servicezeiten:

Frühstück	täglich von 07.00 bis 10.00 Uhr
Abendessen	täglich von 18.00 bis 21.00 Uhr
Cocktailbar	ab 21.00 Uhr

Tägliche Empfehlung... **Unser Küchenchef bietet ein täglich wechselndes, regionales und saisonales 4-Gänge-Menü an.**

Dieses besteht aus: einer Vorspeise, einer Suppe, drei verschiedenen Hauptgängen zur Wahl und einem Dessert.

Als Menü für nur 38,00 Euro

Oder wählen Sie einfach aus dem Menü einzelne Gerichte!

Zum Wohl und Guten Appetit!!!

Vorweg...dazwischen...oder ein Süppchen

Carpaccio vom Weiderind |

marinierte Blattsalate | gereifter Rückholzer Bergkäse 13,90 Euro

Tatar vom Rinderfilet |

marinierte Blattsalate 13,90 Euro

Kraftbrühe vom Ostallgäuer Rind |

hausgemachte Kalbsbrätstrudel 5,90 Euro

Weißer Tomatenschaumsuppe |

hausgemachtes Schnittlauch Öl | bunte Kressemischung 6,50 Euro

Beuscherl vom Nesselwanger Milchkalb | Bärlauch-Polenta-Schnitte 12,90 Euro

Bunte Salate

Bunter Salatteller

klein 6,90 Euro

marinierter Gurken-, Karotten- Weißkraut-, Rettich Salat |

groß 9,90 Euro

Pflücksalate | Balsamico Dressing | Joghurt Dressing | Körner

Salatteller „Nesselwanger Hof“

mit Kernöl aus der Allgäuer Ölmühle marinierter Pflücksalat |

18 - monatiger Rückholzer Bergkäse | Kaltgeräucherter

klein 9,90 Euro

Rinderschinken von unserem Almrind (Stephan Mayr)

groß 14,90 Euro

Großer bunter Salatteller wahlweise mit:

Rumpsteak vom heimischem Rind | Kräuterbutter

26,90 Euro

Ziegenkäse | lauwarm | Himbeervinaigrette

klein 9,90 Euro groß 15,90 Euro

Wiener Schnitzel vom Nesselwanger Milchkalb |

Zitrone | Preiselbeeren

26,50 Euro

Unsere Hauptgerichte

...vom Tier... unsere Klassiker...

Zwiebelrostbraten vom heimischem Färsen - Rind |

Käsespätzle mit Rückholzer Bergkäse und Emmentaler 26,90 Euro

Rosa gebratenes Filet vom Jungschwein |

Champignonrahmsauce | Allgäuer Käsespätzle | Röstzwiebeln 23,90 Euro

Rosa gebratenes Steak vom heimischem Färsen - Rind |

Kräuterbutter | glasierte Bohnen | gebratene Minikartoffeln 26,90 Euro

Purer Genuss aus unserer Region - nachhaltig - fair- ehrlich

Goldgelb gebackenes Wiener Schnitzel vom Nesselwanger Milchkalb |

Zitronenstern | hausgemachte Preiselbeeren | Kapern | Pommes Frites 26,50 Euro

Duett vom Ostallgäuer Reh und Gams vom Breitenberg

von unserem Jäger Alex | rosa gebraten und geschmort |
glasiertes Frühlingsgemüse | hausgemachte gebackene Pilzravioli 26,90 Euro

Gebratenes Filet vom Bachsaibling aus unserem Nachbardorf Wertach |

Safranschaum | Blattspinat | gebratene Minikartoffeln 25,50 Euro

Duett vom Bruderhahn vom Hasenberghof |

mit Steinpilz gefüllte Brust und Keule | Tomaten-Bärlauch-Gemüse |
gebratene Kartoffel - Speck - Nockerl 25,90 Euro

Roulade vom Nesselwanger Rind | vom Landwirt Wolfgang

in eigener Sauce | glasiertes Frühlingsgemüse | hausgemachte Spätzle 23,90 Euro

Dreierlei vom Nesselwanger Milchkalb | vom Landwirt Wolfgang

Kleines in der Kürbiskern-Panko-Panade gebackenes Cordon Bleu, gefüllt mit gereiftem Rückholzer Bergkäse und unserem Ostallgäuer Rinderschinken | geschmort | gefüllte hausgemachte Ravioli | glasiertes Frühlingsgemüse 29,90 Euro

...Nose To Tail...

Nose to Tail ist in aller Munde, aber was bedeutet dies überhaupt? Es sagt nichts anderes aus, als dass man das ganze Tier verwenden sollte, und nicht nur die Edelteile. Auf unser Halbpensions – Tageskarte finden Sie dort bereits oft Gerichte, die auf diesem Konzept beruhen. Mit Stolz wollen wir auf diesem Weg hier nochmals kommunizieren, dass wir unser Wildfleisch ausschließlich aus hiesiger Jagd beziehen sowie regelmäßig Färsen bzw. Almrinder aus Pfronten sowie Nesselwang. Da wir dieses Konzept sehr gewissenhaft umsetzen, möchten wir Ihnen unter der Spalte **Nose to tail** Gerichte anbieten, die es so vielleicht nicht (mehr) überall gibt, welche aber nicht weniger schmackhaft sind.

Saures Lüngerl vom Nesselwanger Rind | Serviettenknödel 16,90 Euro

...fleischlose Gerichte...

Hausgemachte Käsespätzle |

kleiner Beilagensalat | Rückholzer Bergkäse | Röstzwiebeln 14,90 Euro

Unser Kichererbseneintopf |

mit Curry und Kokosnussmilch (vegan) 13,90 Euro

...Highlights aus unserer Küche....

Da wir für die Zubereitung unserer Highlights etwas mehr Zeit benötigen, reservieren Sie sich bitte diese Gerichte am Vortag bis 21 Uhr vor. Vielen Dank.

Tomahawk Steak vom Rind | ca. 1200 g Rohgewicht, am Knochen gegart

Kräuterbutter | buntes Gemüse | gebratene Minikartoffeln | Baguette

Am Tisch tranchiert. Für 2 Personen

75,00 Euro

T - Bone Steak von der Pfrontner Weidefärs |

Rücken und Filet am Knochen gebraten, Rohgewicht ca. 700 Gramm (ebenfalls bitte am Vortag reservieren)

| Speckbohnen | gebratene Minikartoffeln | Jus | Kräuterbutter

65,00 Euro

...zum Abschluss...

Unser geeister Kaiserschmarrn

Halbgefrorenes | Mandeln | hausgemachte Preiselbeeren

8,90 Euro

Vanille - Creme Brûlée |

Crumble | Maracujasorbet aus der Allgäuer Eismanufaktur in Isny

8,90 Euro

Regionaler Käse | Hartkäse | Weichkäse | hausgemachter Feigensenf | 9,90 Euro

...oder ein Eis? ...

1 Kugel Eis (Vanille, Erdbeere, Schokolade, Zitrone) / mit Sahne 2,00 Euro / + 1 Euro

„Schokoberg “

Schokoladeneis mit Schokoflakes, Sahne und Schokosauce 6,80 Euro

„Früchtetraum “

Erdbeer- und Vanilleeis mit frischen Früchten und Sahnehaube 7,50 Euro

Eiskaffee / Eisschokolade 5,50 Euro

Unsere starken Regionalen Partner

- Stephan Mayr

Unsere Pfrontner Weidefärse bzw. Almrind, beziehen wir von ihm direkt aus Pfronten. Von Mai bis ca. Oktober leben die Tiere in der Nähe der Bärenmoosalpe. Aus seinen Tieren lassen wir auch unseren Rinderschinken herstellen.

- Wolfgang Huber

Bei uns im Dorf ansässig. Im Sommer leben und grasen seine Tiere entlang des Weges hinter dem ABC- Bad. Von ihm beziehen wir unsere Nesselwanger Färse sowie Nesselwanger Kälber.

- Reinhart Wolf

Von Reinhart und seinem Jagd-Team erhalten wir von Mai bis Dezember Rehe sowie von August bis Dezember Gämsen und Hirsche.

- Thomas Stout Fischzucht Stadeläcker

Aus unserem Nachbardorf Wertach, mit glasklaren Teichen mit frischem Bergquellwasser, erhalten wir Saiblinge sowie Lachsforellen.

- Anna und Jorg vom Hasenbergshof nahe Augsburg

Es ist Anna und Jorg ein Anliegen, die männlichen Küken ebenfalls aufzuziehen. Wir holen diese meist selbst vor Ort ab. Das männliche Tier ist viel kleiner als die weiblichen Geschwister. Die Brüderhähne dürfen wesentlich länger leben. Durch das viele Laufen haben sie kräftige Beinchen. Ein ausgewachsener Bruderhahn wiegt nach 80 Tagen ca. 700 – 800 Gramm (Eine Masthenne nach 30 Tagen ca. 1,1 kg).