



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.

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, regional- & saisonales 4-Gänge-Menü an.

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

Als Menü für nur 27,50 Euro

Oder wählen Sie einfach aus dem Menü einzelne Gerichte!

Zum Wohl und Guten Appetit !!!

Vorweg...

Kleiner bunter **Salatteller** 4,40 Euro

Dieser wahlweise mit :

lauwarmen **Ziegenkäse**
und hausgemachtem Kürbis-Quitten-Chutney 7,50 Euro

Carpaccio vom Allgäuer Weiderind
an marinierten Blattsalaten, dazu alter Bergkäse 9,90 Euro

Tatar vom Weiderind
an marinierten Blattsalaten und Roter Beete 9,90 Euro

...ein Süppchen...

Kraftbrühe vom Allgäuer Rind
mit Brätstrudel 4,80 Euro

Cremesuppe vom Kürbis
mit Steirischem Kernöl 4,90 Euro

...frisches, knackiges Grün...

Großer bunter **Salatteller** 6,80 Euro

Dieser wahlweise mit :

gebratener **Hähnchenbrust** 13,90 Euro

kleine Steaks vom Allgäuer Weiderind und Kräuterbutter 17,90 Euro

lauwarmen **Ziegenkäse**
und hausgemachtem Kürbis-Quitten-Chutney 10,90 Euro

Eine tolle Auswahl von Allem

...vom Tier...

Gebratene Brust vom Hähnchen

mit Paprikagemüse und Kartoffelgnocchi 16,90 Euro

Rosa gebratenes Filet vom Jungschwein

mit Champignonsauce, Allgäuer Käsespätzle und Röstzwiebeln 16,90 Euro

Rosa gebratenes Steak vom Weiderind

mit Kräuterbutter, glacierten Bohnen und Minikartoffeln 18,90 Euro

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Zitrone, und hausgemachten Preiselbeeren, Kapern, dazu Pommes frites
18,90 Euro

...aus' m Wasser...

Gebratenes Filet vom Aitranger Bachsaibling

mit Blattspinat und Minikartoffeln 18,90 Euro

...fleischlose Gerichte...

Hausgemachte Käsespätzle

mit Allgäuer Bergkäse und Röstzwiebeln, dazu ein kleiner Salat 12,90 Euro

Kichererbseneintopf

mit Curry und Kokosnussmilch (vegan) 10,90 Euro

...was Süßes hinterher...

Halbgefrorenes von Nutella

mit Fruchtsauce 7,90 Euro

Vanille – Tonkabohnen - Creme Brûlée

mit Crumble, Zwetschenröster und Eierlikör-Cockieseis 7,90 Euro

...oder was Eisiges...

1 Kugel Eis / mit Sahne

1,20 Euro / + 0,50 Euro

„Schokoberg “

Schokoladeneis mit Schokoflakes, Sahne und Schokosauce 5,80 Euro

„Früchtetraum “

Erdbeer- und Vanilleeis mit frischen Früchten und Sahnehaube 6,50 Euro

Sorbetteller

Gemischtes Fruchtsorbet auf Fruchtspiegel 6,90 Euro

Eiskaffee / Eisschokolade

4,20 Euro

div. Kuchen / Torten

Stk . 2,70 / 3,50 Euro

...als Brotzeit...

Unser Allgäuer Wurstsalat

Schinkenwurst, Essiggurken und Zwiebeln 8,90 Euro

Wurstsalat nach Schweizer Art

aus Schinkenwurst, Bergkäse, Essiggurken und Zwiebeln 9,90 Euro

Die Allergene sind auf einer speziellen Karte ausgeschrieben,

Bitte fragen Sie unser Service – Personal!!!

Aperitifs / Starter in den Abend...

Prosecco	0,1 l	3,60 Euro
mit Aperol oder Holundersirup	0,1 l	3,90 Euro
Campari Orange	4 cl	5,20 Euro
Martini bianco	4 cl	3,50 Euro
Hugo (Prosecco, Holunderblütensirup, Sodawasser, Minze)		5,20 Euro
Aperol Sprizz (Prosecco, Aperol, Sodawasser)		5,20 Euro
Lillet Wild Berries (Prosecco, Lillet, Schweppes Wild Berries, Beeren)		5,20 Euro

Champagner & Sekt / Prosecco

Champagner , Hausmarke	0,75 l	69,50 Euro
Sekt Fürst von Metternich, trocken	0,75 l	26,70 Euro
Sekt Rotkäppchen, halbtrocken	0,75 l	21,50 Euro
Prosecco , Hausmarke, spritzig	0,75 l	24,50 Euro

...hätten Sie`s gewusst ?

Um Sekt herzustellen, wird Wein unter Zugabe von Zucker und Hefe nochmal vergoren. Es entsteht ein Schaumwein mit einem Überschuss an Kohlensäure, der beim Öffnen der Flasche entweicht.

Sekt kann in der Flaschengärung oder im Tankgärverfahren hergestellt werden.

"Anders als für Sekt gibt es für Prosecco genaue Vorgaben, aus welcher Rebsorte und aus welcher Region die Herstellung erfolgen muss",

Prosecco war ursprünglich der Name einer weißen Rebsorte, welche nur in einem kleinen Teil der Region Venetien wächst. In 2010 wurde diese Rebsorte in Glera umbenannt.

Seitdem muss Prosecco aus der Glera - Traube gekeltert und in der bestimmten Region Italiens abgefüllt sein.

Biere von Engelbräu (Allgäu Brauerei)



Über 3 Jahrhunderte Brautradition am Fuße des Grüntens aus Rettenberg im Allgäu

Vom Fass:

Export , Urtyp hell oder Radler	0,25 l / 0,5 l	2,40 / 3,70 Euro
Hefe - Weizen	0,3 l / 0,5 l	2,90 / 3,90 Euro
„Ruß “ oder Cola-Weizen	0,3 l / 0,5 l	2,90 / 3,90 Euro

(Weizen mit Zitronenlimonade oder Coca - Cola)

Flaschen-Biere:

Export, Urtyp Dunkel	0,5 l	3,70 Euro
Pils	0,33 l	3,30 Euro
Dunkles Hefe - Weißbier	0,5 l	3,90 Euro
Leichtes Hefe - Weißbier	0,5 l	3,90 Euro
Export , Urtyp hell alkoholfrei	0,5 l	3,70 Euro
Alkoholfreies Hefe - Weißbier	0,5 l	3,90 Euro

Alkoholfreie Getränke

Nesselwanger Bergquellwasser medium / naturell 0,25 l / 0,5 l 2,10 / 3,50 Euro

div. Säfte auch als Schorle 0,2 l / 0,4 l 2,80 / 3,80 Euro
(Apfel / Orange / Traube / Johannisbeere / Grapefruit / Ananas / Maracuja)

Coca - Cola / Fanta / Spezi 0,2 l / 0,4 l 2,60 / 3,40 Euro

Zitronenlimonade 0,2 l / 0,4 l 2,10 / 2,90 Euro

Coca-Cola light 0,33 l 2,90 Euro

Original **Almdudler** 0,35 l 3,80 Euro

Edelbrände / Spirituosen

Edelbrände von Hämmerle (doppelt destilliert)

Marillenbrand	40%	2cl	4,60 Euro
Williamsbirnenbrand	40%	2cl	4,60 Euro
Holunderbrand	40%	2cl	4,80 Euro
Himbeerbrand	40%	2cl	4,80 Euro

Sonstige Spirituosen

Williamsbirne , Marille, Obstler	35%	2cl	3,00 Euro
Feiner Haselnuss	30%	2cl	2,90 Euro
Bärwurz	40%	2cl	2,90 Euro
Allgäuer Heuschnaps	30%	2cl	2,90 Euro
Bier-Schnaps	35%	2cl	2,90 Euro
Grappa	40%	2cl	3,20 Euro
Baileys	17%	2cl	2,90 Euro
Jägermeister	35%	2cl	2,80 Euro
Ramazotti	30%	4cl	3,80 Euro

Warme Getränke

Kaffee Tasse oder Kännchen	2,50 / 3,80 Euro
Espresso Originale (stark, schwarz und mit feiner Crema)	2,40 Euro
Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato	3,80 Euro
Heiße Schokolade	3,50 Euro
Glas Tee (Spezialitäten von Eilles Tee)	3,20 Euro

Ab 21 Uhr servieren wir feine alkoholfreie und alkoholische Cocktails in unserer Hausbar.