



**Herzlich Willkommen bei Uns,  
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 Gepflogenheiten verwöhnen. Zögern Sie nicht, Ihre Wünsche zu äußern. Dafür sind wir da.

Wir wünschen Ihnen angenehme Stunden in familiärer Atmosphäre.  
Ihre Familie Stöckle mit dem Nesselwanger Hof-Team.

### **Tägliche Tagesempfehlung...**

**Unser Koch bietet ein täglich wechselndes,  
regional & saisonales 4-Gang-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!**

### Kurzer Schwank...

“Nesselwang ist ein Markt im bayerisch-schwäbischen Landkreis Ostallgäu. Der staatlich anerkannte Luftkurort liegt im Südwesten Bayerns und gehört zum hügeligen Voralpenland. Er ist durch Betriebe der Landwirtschaft, des Handels, des Handwerks und der Industrie und zahlreiche touristische Einrichtungen geprägt. “

### Aperitifs / Starter in den Abend...

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

### Champagner & Sekt / Prosecco

Moet Chandon Imperial	0,75 l	69,50 Euro
Sekt Fürst von Metternich	0,75 l	26,70 Euro
Prosecco Tenuta Ca`Bolani	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.

## **Vorweg...**

### **Carpaccio vom Allgäuer Weiderind**

an marinierten Blattsalaten dazu alter Bergkäse -G

9,90 Euro

### **Tatar vom Weiderind**

an marinierten Blattsalaten und Roter Beete -CGMO

9,90 Euro

## **Süppchen...**

Kraftbrühe vom Allgäuer Rind

mit Steinpilz Nockerl -ACGL

4,80 Euro

Cremesuppe vom Kürbis mit Steirischem Kernöl-AGLO

4,90 Euro

## **Frisches, knackiges Grün...**

Kleiner bunter Salatteller -G

4,40 Euro

Großer bunter Salatteller -G

6,80 Euro

### **Diesen wahlweise mit :**

gebratener Hähnchenbrust -GLO

13,90 Euro

Steak vom Allgäuer Weiderind und Kräuterbutter -AGLO

17,90 Euro

lauwarmen, zart schmelzendem Ziegenkäse

und Granatapfelkerne-G

10,90 Euro

### **Wir Allgäuer legen Wert auf Familie und Traditionen...**

**Echtes Allgäuer Brauchtum wird im Ort groß geschrieben: Auf den Heimatabenden des Trachtenvereins wird gelebte Tradition in ihrer ursprünglichen Form gezeigt: Hier wird Musik gemacht, gesungen und getanzt. Ein besonderer Festtag im Brauchtumskalender ist der traditionelle Allgäuer Vihscheid, der in Nesselwang mit einem Herbstfest immer Mitte September stattfindet. Das Eintauchen in eine andere, eine ursprüngliche Welt, die uns zurückführt zu unseren Wurzeln. Das spüren die Menschen, die Ihren Aufenthalt im Allgäu verbringen und immer wiederkommen.**

## Eine tolle Auswahl von Allem

### **vom Tier...**

#### **Rosa gebratenes vom heimischen Hirsch an Steinpilzrahm**

mit Kürbisgemüse und hausgemachten Spätzle -ACMGLO

18,90 Euro

#### **Gebratene Brust vom Hähnchen**

mit Paprikagemüse und Kartoffelgnocchi -ACGLO

16,90 Euro

#### **Rosa gebratenes Filet vom Jungschwein**

mit Champignonsauce, Allgäuer Käsespatzen und Röstzwiebeln -ACGLO

16,90 Euro

#### **Rosa gebratenes Steak vom Weiderind**

mit Kräuterbutter, glacierten Bohnen und Minikartoffeln -GLOM

18,90 Euro

### **aus'm Wasser...**

#### **Gebratenes Filet vom Aitranger Bachsaibling**

mit Blattspinat und Minikartoffeln -ADGLO

17,90 Euro

### **Fleischlose Gerichte...**

#### **Hausgemachte Käsespätzle**

mit Allgäuer Bergkäse mit Röstzwiebeln dazu ein kleiner Salat -ACGO

12,90 Euro

#### **Kichererbseneintopf**

mit Curry und Kokosnussmilch (vegan) -LP

10,90 Euro

### **Was Süßes hinterher...**

#### **Halbgefrorenes vom Steirischen Kernöl und Vanille**

mit eingelegten Mirabellen und Crumble-ACGO

7,90 Euro

#### **Vanille-Creme-Brûlée**

mit Crumble, Fruchtsaucen und Passionsfruchtsorbet -ACGO

7,90 Euro

## Biere von Engelbräu (Allgäu Brauerei)

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

### **Vom Fass:**

Export, Urtyp hell	0,25 l	2,40 Euro
	0,50 l	3,40 Euro
Hefe-Weißbier	0,50 l	3,60 Euro
	0,30 l	2,60 Euro
Radler	0,30 l	2,40 Euro
	0,50 l	3,40 Euro
Ruß (Weißbier mit Zitronenlimonade)	0,50 l	3,50 Euro
Cola-Weizen (Weißbier mit Coca-Cola)	0,50 l	3,50 Euro

### **Flaschen-Biere:**

Export, Urtyp hell alkoholfrei	0,33 l	2,70 Euro
Export, Urtyp Dunkel	0,50 l	3,40 Euro
Pils	0,33 l	2,70 Euro
Dunkles Hefe-Weißbier	0,50 l	3,50 Euro
Leichtes Hefe-Weißbier	0,50 l	3,50 Euro
Alkoholfreies Hefe-Weißbier	0,50 l	3,50 Euro

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,40 l	2,70 Euro
Allgäuer Mineralwasser medium / naturell	0,25 l	2,50 Euro
	0,75 l	4,50 Euro
Apfelsaft / Orangensaft / Traubensaft	0,20 l	2,60 Euro
Johannisbeersaft / Tomatensaft / Grapefruitsaft	0,40 l	3,20 Euro
Saftschorle	0,20 l	2,40 Euro
	0,40 l	3,00 Euro
Coca-Cola / Fanta / Spezi	0,20 l	2,30 Euro
	0,40 l	2,90 Euro
Coca-Cola light	0,33 l	2,60 Euro
Zitronenlimonade	0,20 l	2,10 Euro
	0,40 l	2,70 Euro
Original Almdudler	0,35 l	3,70 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

### **Aus der Allgäu Brennerei Sulzberg**

Bärwurz	40%	2cl	2,90 Euro
Feiner Haselnuss	30%	2cl	2,90 Euro
Marillen-Schnaps	35%	2cl	2,90 Euro
Williamsbirnen-Schnaps	35%	2cl	3,00 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%	2cl	3,20 Euro

## Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,30 Euro
Portion Kaffee	3,80 Euro
Espresso Originale (stark, schwarz und mit feiner Crema)	2,20 Euro
Cappuccino	3,40 Euro
Milchcafe	3,40 Euro
Latte Macchiato	3,30 Euro
Heiße Schokolade	3,50 Euro
Glas Tee (Spezialitäten von Eilles Tee)	3,20 Euro

### Allergene

**A - Glutenhaltiges Getreide**  
**B - Krebstiere**  
**C - Ei**  
**D - Fisch**  
**E - Erdnuss**

**F - Soja**  
**G - Milch oder Laktose**  
**H - Schalenfrüchte**  
**L - Sellerie**  
**M - Senf**

**N - Sesam**  
**O - Sulfite**  
**P - Lupinen**  
**R - Weichtiere**