



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**.

<u>Servicezeiten:</u>	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 32,00 Euro

Oder wählen Sie einfach aus dem Menü einzelne Gerichte!

Zum Wohl und Guten Appetit !!!

Vorweg...

Carpaccio vom Allgäuer Weiderind |

marinierten Blattsalaten | gereifter Rückholzer Bergkäse 10,90 Euro

Tatar vom Weiderind |

marinierten Blattsalaten 10,90 Euro

Kaltgeräucherter Schinken vom Pfrontner Hirsch |

marinierte Blattsalate | Wildkräuter | Preiselbeeren 9,90 Euro

...ein Süppchen...

Kraftbrühe vom Allgäuer Rind |

hausgemachte Kalbsbrätstrudel 5,20 Euro

Weißer Tomatenschaum |

Basilikum Öl 5,50 Euro

...frische, knackige Salate...

Bunter Salatteller

marinierter Gurken-, Karotten- Weißkraut-, Rettich Salat | Klein 5,20 Euro

Balsamico Dressing | Joghurtdressing | Körner

Groß 7,90 Euro

Bunter großer Salatteller, wahlweise mit :

Gebatene **Hähnchenbrust** | Jus 18,90 Euro

Rumpsteak vom Allgäuer Rind | Kräuterbutter 19,90 Euro

Ziegenkäse lauwarm | zart schmelzend Klein 7,90 | Groß 12,90 Euro

Unsere Hauptgerichte

...vom Tier...

Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Färsen - Rind |

Käsespätzle mit Rückholzer Bergkäse und Emmentaler 22,90 Euro

Gebratene Brust vom Huhn |

Glacierte bunte Beete | gebackene Kartoffelkrapfen 19,90 Euro

Rosa gebratenes Filet vom Jungschwein |

Champignonrahmsauce | Allgäuer Käsespätzle | Röstzwiebeln 19,90 Euro

Rosa gebratenes Steak vom Allgäuer Färsen - Rind |

Kräuterbutter | glacierte Bohnen | geschwenkte Minikartoffeln 22,90 Euro

Goldgelb gebackenes Wiener Schnitzel von der Kalbslende |

Zitronenstern | hausgemachte Preiselbeeren | Kapern | Pommes frites 20,90 Euro

Rosa gebratener Rücken vom heimischem Hirsch |

Bärlauch – Kräuter - Kruste | glaciertes Gemüse | Bärlauch – Topfen-Knödel 22,90 Euro

Gebratenes Filet vom Aitranger Bachsaibling |

Limonenschaum | Blattspinat | gebratene Minikartoffeln 20,90 Euro

...fleischlose Gerichte...

Hausgemachte Käsespätzle |

kleiner Beilagensalat | Rückholzer Bergkäse | Röstzwiebeln 13,90 Euro

Unser Kichererbseneintopf |

mit Curry und Kokosnussmilch (vegan) 11,90 Euro

Hausgemachte Bärlauchgnocchi |

Cherrytomaten | Kresse | Kräuter 15,90 Euro

...Highlights & Klassiker aus unserer Küche, direkt aus der Region...

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 Pfrontner Almochsen | ca. 1200g – 2000g Rohgewicht am Knochen gegart

Kräuterbutter | buntes Gemüse | Salat | gebratene Minikartoffeln | Baguette

Ab 2 bis 4 Personen. Am Tisch tranchiert.

p.P 35,00 Euro

Chateaubriand vom Pfrontner Almochsen | doppeltes Rinderfilet

Rohgewicht ca. 420 Gramm | glacierte Cherrytomaten | Lauch |

Rosmarinkartoffeln | Sauce Bernaise

für zwei Personen

p.P 32,00 Euro

...zum Abschluss ...

Süßes von der Erdnuss |

Halbgefrorenes Parfait | Crumble | Gel | eingelegte Wildheidelbeeren

7,90 Euro

Vanille – Tonkabohnen - Creme Brûlée |

Crumble | Rhabarberrahm Eis aus der Allgäuer Eismanufaktur in Isny

7,90 Euro

Regionaler Käse | Hartkäse | Weichkäse | hausgemachter Feigensenf | Gelee 8,90 Euro

...oder ein Eis? ...

1 Kugel Eis / mit Sahne

2,00 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

Eiskaffee / Eisschokolade

4,90 Euro