

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 | Hornkäse vom Demeter Hof Aufmuth 13,90 Euro

Kraftbrühe vom Ostallgäuer Rind |

hausgemachte Kalbsbrätstrudel 5,90 Euro

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis |

Kernöl aus der Allgäuer Ölmühle 6,90 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 |

Hornkäse vom Demeter Hof Aufmuth 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 Ostallgäuer Milchkalb | Demeter Hof Aufmuth

Zitrone | Preiselbeeren 26,50 Euro

Unsere Hauptgerichte

Purer Genuss aus unserer Region - nachhaltig - fair- ehrlich

Goldgelb gebackenes Wiener Schnitzel vom Ostallgäuer Milchkalb | vom Demeter Hof Aufmuth

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

Duett vom Ostallgäuer Reh und Gams |

von unserem Jäger | rosa gebraten und geschmortes Ragout |
glasiertes Herbstgemüse | 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 | gefüllte Brust und Keule |

geschwenkte Tomaten | gebratene Kartoffel - Speck - Nockerl 25,90 Euro

Kalbsrahmbraten vom Demeter Hof Aufmuth |

glasiertes Herbstgemüse | Polenta – Tramezzini – Schnitte 23,90 Euro

Dreierlei vom Ostallgäuer Milchkalb vom Demeter Hof Aufmuth |

Kleines in der Kürbiskern-Panko-Panade gebackenes Cordon Bleu, gefüllt mit Allgäuer
Hornkäse und unserem Ostallgäuer Rinderschinken | geschmortes Ragout | gefüllte
hausgemachte Ravioli | glasiertes Herbstgemüse 29,90 Euro

Hauseingelegter Sauerbraten vom Demeter Weiderind | Hof Aufmuth

hausgemachtes Blaukraut | gebratene Serviettenknödel 24,90 Euro

...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

...fleischlose Gerichte...

Hausgemachte Käsespätzle |

kleiner Beilagensalat | Rückholzer Bergkäse | Röstzwiebeln 14,90 Euro

Unser Kichererbseneintopf |

mit Curry und Kokosnussmilch (vegan) 13,90 Euro

...Highlight aus unserer Küche....

Da wir für die Zubereitung unserer Highlight 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

Chateaubriand (doppeltes Rinderfilet) vom Ostallgäuer

Weideochsen ca. 500 Gramm vom Demeter Hof Aufmuth |

89,00Euro

Jus | Kräuterbutter | glasiertes Babygemüse | Pommes Macaire

...zum Abschluss...

Unser Herbsdessert – Nussknacker

Aus Original Allgäuer Heumilch in Mailand hergestelltes Vanilleeis

karamellierte Haselnüsse, Mandeln, Kürbiskerne und Wallnüsse | Kernöl aus der Allgäuer

Ölmühle 9,90 Euro

Vanille - Creme Brûlée |

Crumble | aus Allgäuer Heumilch hergestelltes Schokoladeneis aus Mailand 8,90 Euro

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

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.

-Andreas Aufmuth

Demeter Bauer aus Hiemenhofen im Ostallgäu. Von Ihm erhalten wir unser Milchkalb, sowie bestes Rindfleisch vom Weideochsen, welches direkt am Hof stressfrei geschlachtet wird. Aufmuth vertritt die Philosophie der Mutter – Kind – Haltung, das heißt die Kälber werden nicht von der Mutterkuh getrennt. Neben dem Kalbs- und Rinderfleisch beziehen wir auch unseren Hornkäse und Rahmkäse von Ihm. Das Vanilleeis stammt aus der Milch seiner Kühe, welches in Mailand hergestellt wird

- 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).