

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 Lieferpartner 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 (Salatbuffet bis 20:30 Uhr)
Cocktailbar	ab 21.00 Uhr

Tägliche Empfehlung...

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

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

als Menü für nur 42,00 Euro

Oder wählen Sie einfach aus dem Menü einzelne Gerichte!

Zum Wohl und guten Appetit!!!

Vorweg...dazwischen...oder ein Süsschen

Carpaccio vom Rind |

marinierte Blattsalate | gepickelte rote, gelbe Beete und Mini-Kräutersaitlinge
von der Allgäuer Wildnismanufaktur | Hornkäse aus Allgäuer Heumilch 14,90 Euro

Kraftbrühe vom Ostallgäuer Demeter Weiderind |

Hausgemachte Brätstrudel vom Milchkalb 6,90 Euro

Schaumsuppe vom Bärlauch |

aus Allgäuer Rahm und Milch | bunte Kresse 7,90 Euro

Beuscherl vom Ostallgäuer Demeter Milchkalb |

Hausgemachter Kaspressknödel mit Heumilchkäse von der Schöneegger Käsealm

Vorspeise 12,90 Euro
Hauptgang 18,90 Euro

Marinierte Blatt – und Pflücksalate

mit Balsamico Dressing | Joghurtdressing | Körner 5,90 Euro

Salatteller „Nesselwanger Hof“

mit Kernöl aus der Allgäuer Ölmühle marinierter Pflücksalat | klein 9,90 Euro
Ostallgäuer Hornkäse | kaltgeräucherter Rinderschinken (Stephan Mayr) groß 14,90 Euro

Bunte Salate vom Buffet

Reichhaltige Auswahl an

mariniertem Gurken-, Karotten-, Weißkraut-, Rettich Salat | 9,90 Euro
Pflücksalate | Balsamico Dressing | Joghurt Dressing | Körner

Salate vom Buffet mit

Steak vom heimischem Rinderrücken | Jus | Kräuterbutter 27,90 Euro

Ziegenkäse | lauwarm gratiniert | 15,90 Euro

Unsere Hauptgerichte

**Purer Genuss aus unserer Region - nachhaltig - fair-
ehrlich – direkt vom Erzeuger**

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 vom Breitenberg |

von unserem Jäger | rosa gebraten und geschmortes Ragout |
glasiertes Sommergemüse | hausgemachte gebackene Mini-Pilzstrudel 26,90 Euro

Variation vom Bruderhahn vom Hasenberghof | gefüllte Brust, Keule und

Flügel | Tomaten – Artischocken – Gemüse | hausgemachte Bärlauch-Gnocchi 25,90 Euro

Kalbsrahmbraten vom Demeter Milchkalb vom Hof Aufmuth |

glasiertes Sommergemüse | gebratener Kaspressknödel mit Heumilchkäse von der
Schöneegger Käse Alm 24,50 Euro

Duett vom Ostallgäuer Milchkalb vom Demeter Hof Aufmuth |

Kleines in der Kürbiskern-Panko-Panade gebackenes Cordon Bleu, gefüllt mit italienischem
Prosciutto Crudo und Ostallgäuer Hornkäse | geschmortes Ragout in Rahmsauce |
glasiertes Sommergemüse | gebackene hausgemachte Kartoffelkrapfen 29,90 Euro

Unsere Roulade vom Ostallgäuer Demeter Weiderind |

in eigener Sauce | glasiertes Sommergemüse | Bärlauch - Spätzle 23,90 Euro

Gebratenes Filet vom Wertacher Bachsaibling |

Safranschaum | sautierter Babyspinat | gebratene Allgäuer Minikartoffeln 27,50 Euro

Ragout vom Ostallgäuer Maibock (Rehwild) | auf „Ayurvedische Art “

mit hausgemachten Garam Masala | Tilda – Basmatireis 22,90 Euro

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

Zwiebelrostbraten vom heimischen Rinderrücken |

Käsespätzle mit Rückholzer Bergkäse und Emmentaler 27,90 Euro

Rosa gebratenes Steak vom heimischen Rinderrücken |

Kräuterbutter | glasierte Bohnen | gebratene Minikartoffeln 27,90 Euro

Rosa gebratenes Filet vom Bayrischem Strohschwein |

Pilzrahmsauce aus Kräutersaitlingen, Steinchampignons, Shiitake und Austernpilze aus der Allgäuer Wildnismanufaktur | Käsespätzle mit Rückholzer Bergkäse und Emmentaler | hausgemachte Röstzwiebeln 25,90 Euro.

...fleischlose Gerichte...

Hausgemachte Käsespätzle |

Rückholzer Bergkäse und Emmentaler | hausgemachte Röstzwiebeln 13,90 E

Unser Kichererbseneintopf |

mit Curry und Kokosnussmilch (vegan) 13,90 Euro

Soja Geschnetzeltes | Allgäuer Pilze

18,90 Euro

Rahmsauce aus Shiitake, Kräutersaitlingen und Austernpilzen aus der Allgäuer Wildnismanufaktur | hausgemachte Spätzle (vegetarisch) oder Pasta (vegan)

...Was Besonderes 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.

Côte de boeuf (Rinderkotlett) vom Ostallgäuer Demeter Weiderind

Kräuterbutter | buntes Gemüse | gebratene Minikartoffeln | Baguette

(Am Knochen gegart) | am Tisch tranchiert.

65,00 Euro

Chateaubriand (doppeltes Rinderfilet) vom Ostallgäuer

Weideochsen ca. 450 - 500 Gramm vom Demeter Hof Aufmuth |

79,00 Euro

Jus | glasiertes Sommergemüse | gebackene Kartoffelkrapfen (Pommes Dauphine)

...zum Abschluss...

Zweifarbiges Parfait | Baumkuchenmantel

Pistazie | Tahiti Vanille | Fruchtragout 12,90 Euro

Creme Brûlée |

Crumble | aus Allgäuer Demeter - Heumilch in Mailand hergestelltes

Vanilleeis 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 Himenhofen 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 Gämse und Hirsche aus Bachtel und Pfronten.

- Anna und Jorg vom Hasenberghof 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).