

## 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**.

<b><u>Servicezeiten:</u></b>	Frühstück	täglich von <b>07.00 bis 10.00 Uhr</b>
	Abendessen	täglich von <b>18.00 bis 21.00 Uhr</b>
	Cocktailbar	<b>ab 21.00 Uhr</b>

**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 36,00 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 | gereifter Rückholzer Bergkäse 12,90 Euro

### **Tatar vom Rinderfilet |**

marinierte Blattsalate 12,90 Euro

### **Kaltgeräucherter Schinken vom Pfrontner Almrind (Stephan Mayr) |**

Rote Beete Parfait | gepickelte gelbe Beete | marinierte Pflücksalate 12,90 Euro

### **Kraftbrühe vom Allgäuer Rind |**

hausgemachte Kalbsbrätstrudel 5,20 Euro

### **Cremesuppe vom Rückholzer Bergkäse**

5,90 Euro

### **Bunter Salatteller**

Klein 5,90 Euro

marinierter Gurken-, Karotten- Weißkraut-, Rettich Salat |

Groß 8,90 Euro

Balsamico Dressing | Joghurtdressing | Körner

## Unsere Hauptgerichte

### **Großer bunter Salatteller wahlweise mit:**

**-Rumpsteak vom Allgäuer Rind** | Kräuteralmbutter 24,90 Euro

**-Ziegenkäse** | lauwarm | zart schmelzend Klein 9,90 | Groß 15,90 Euro

## **...vom Tier... unsere Klassiker...**

### **Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Färsen - Rind |**

Käsespätzle mit Rückholzer Bergkäse und Emmentaler 26,50 Euro

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

Champignonrahmsauce | Allgäuer Käsespätzle | Röstzwiebeln 22,90 Euro

### **Rosa gebratenes Steak vom Allgäuer Färsen - Rind |**

Kräuteralmbutter | glacierten Bohnen | gebratene Minikartoffeln 26,50 Euro

### **Goldgelb gebackenes Wiener Schnitzel von der Kalbslende |**

Zitronenstern | hausgemachten Preiselbeeren | Kapern | Pommes frites 23,90 Euro

## **Purer Genuss aus unserer Region - nachhaltig - fair- ehrlich**

### **Duett vom Ostallgäuer Reh** von unserem Jäger Alex |

rosa gebraten und geschmort | glaciertes Wintergemüse |  
gebackene hausgemachte Pilz Ravioli 25,90 Euro

### **Gebratenes Filet vom Bachsaibling** aus unserem Nachbardorf Wertach |

Safranschaum | Blattspinat | gebratene Minikartoffeln 24,50 Euro

### **Duett vom Bio - Bruderhahn |** mit Bärlauch gefüllte Brust und Keule

reduzierte Jus | Anti - Pasti - Gemüse | gebratene Kartoffel - Speck - Nockerl 25,90 Euro

Bruderhahn was ist das? Anna und Jörg vom Bio Hasenberghof in Adelsried bei Augsburg haben es sich zur Aufgabe gemacht, die männlichen Küken aus Ihrer Eierproduktion auch ausbrüten zu lassen. Im Gegensatz zur Fleischrasse benötigen die Bruderhähne aus der Eierproduktion doppelt so lange bis sie schlachtreif sind. Das Fleisch ist wunderbar zart, die Brüste deutlich kleiner als bei den Weibchen, dafür stärkere Keulchen, vom vielen Laufen. Zum Vergleich: ein ganzer Bruderhahn wiegt zwischen 500 - 600 Gramm - ein „normales “ Huhn ca. 1100 gramm. Mehr Infos finden Sie unter [www.bio-hasenberghof.de](http://www.bio-hasenberghof.de).

## **...fleischlose Gerichte...**

### **Hausgemachte Käsespätzle |**

kleiner Beilagen Salat | Rückholzer Bergkäse | Röstzwiebeln 14,90 Euro

### **Unser Kichererbseneintopf |**

mit Curry und Kokosnussmilch (vegan) 13,90 Euro

## ...Highlights aus unserer Küche...

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 Rind** | ca. 1200g Rohgewicht am Knochen gegart

Kräuterbutter | buntes Gemüse | gebratene Minikartoffeln | Baguette

Am Tisch tranchiert. Für 2 Personen

75,00 Euro

Unsere Pfontner Weidefärse, aus biologischer Erzeugung, beziehen wir von Stephan Mayr aus Pfronten, von Mai bis ca. Oktober leben die Tiere in der Nähe der Bärenmoosalpe.

**T - Bone Steak** (auch Porterhouse Steak genannt) von der Pfrontner Weidefärse |

Rücken und Filet am Knochen gebraten Rohgewicht ca. 700 Gramm (ebenfalls bitte am Vortag reservieren)

| Speckbohnen | gebratene Minikartoffeln | Jus | Kräuterbutter

65,00 Euro

## ...zum Abschluss ...

**Schokolade<sup>6</sup>** |

Sechs Variationen aus Ruby-, Zartbitter-, Weißer Callebaut Schokolade

Parfait | Ganache | flexi Ganache | karamellisierte weiße Schokolade |

9,90 Euro

**Vanille - Creme Brûlée** |

Crumble | Passionsfruchtsorbet aus der Allgäuer Eismanufaktur in Isney

8,90 Euro

**Regionaler Käse** | Hartkäse | Weichkäse | hausgemachter Feigensenf |

9,90 Euro

## ...oder ein Eis? ...

**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