

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, 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 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

Kraftbrühe vom Allgäuer Rind |

hausgemachte Kalbsbrätstrudel 5,20 Euro

Cremesuppe von Gartenkräutern |

hausgemachtes Schnittlauch Öl | bunte Kresse 5,90 Euro

Bunte Salate

Bunter Salatteller

Klein 5,90 Euro

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

Groß 8,90 Euro

Pflücksalate | Balsamico Dressing | Joghurt Dressing | Körner

Salatteller „Nesselwanger Hof“

mit Steirischem Kernöl marinierter Pflücksalat |

Klein 9,90 Euro

18 - monatiger Rückholzer Bergkäse |

Kaltgeräucherter Rinderschinken von unserem Almrind (Stephan Mayr)

Groß 14,90 Euro

Großer bunter Salatteller wahlweise mit

Rumpsteak vom Allgäuer Rind | Kräuterbutter

24,90 Euro

Ziegenkäse | lauwarm | Himbeervinaigrette

Klein 9,90 Euro

Groß 15,90 Euro

Unsere Hauptgerichte ...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 |

Kräuteralmutter | glacierte Bohnen | gebratene Minikartoffeln 26,50 Euro

Goldgelb gebackenes Wiener Schnitzel von der Kalbslende |

Zitronenstern | hausgemachte 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 Sommergemüse |

hausgemachte gebackene 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 | gebratene Paprika | 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.

Besondere Empfehlung von unserem Küchenchef

Das Beste vom Ostallgäuer Maibock & Pfifferling

gebratener Rücken | Pfifferling Kruste | kräftige Holunderbeerenjus |
glaciertes Sommergemüse | hausgemachte Buchteln gefüllt mit Pfifferlingen 32,90 Euro

Rosa gebratenes Filet vom Rind | Trüffeljus |

unser Alpen crunch | glaciertes Sommergemüse |
gebackene Rückholzer Bergkäsekrapfen 32,90 Euro

Sous vide gegarte Bäckchen vom Kalb | 20 Std. bei 68°C. |

in Merlot „Rohstoff“ - Jus | buntes Gemüse | cremige Kräuter - Polenta 27,90Euro

...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 Weidefärsche, 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 Pfontner Weidefärsche |

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...

Unser Geeister Kaiserschmarrn

Halbgefrorenes | Mandeln | Preiselbeeren 8,90 Euro

Vanille - Creme Brûlée |

Crumble | Himbeersorbet aus der Allgäuer Eismanufaktur in Isny 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