

## 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**.

#### Servicezeiten:

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...

### **Carpaccio vom Weiderind |**

marinierte Blattsalate | gereifter Rückholzer Bergkäse 12,90 Euro

### **Tatar vom Rinderfilet |**

marinierte Blattsalate 12,90 Euro

### **Kaltgeräucherter Schinken vom Pfrontner Almrind |**

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

## ...ein Süppchen...

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

hausgemachte Kalbsbrätstrudel 5,20 Euro

### **Cremesuppe vom Rückholzer Bergkäse**

5,90 Euro

## ...frische, knackige Salate...

### **Bunter Salatteller**

Klein 5,90 Euro

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

Groß 8,90 Euro

Balsamico Dressing | Joghurtdressing | Körner

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

Gebratener **Hähnchenbrust** |

19,90 Euro

**Rumpsteak vom Allgäuer Rind** | Kräuteralmbutter

23,90 Euro

**Ziegenkäse** | lauwarm | zart schmelzend

Klein 9,90 | Groß 14,90 Euro

# Unsere Hauptgerichte

## ...vom Tier...

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

Käsespätzle mit Rückholzer Bergkäse und Emmentaler 25,90 Euro

### **Gebratene Brust vom Huhn |**

Ratatouille Gemüse | gebackene Allgäuer Käse Krapfen 23,90 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 25,50 Euro

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

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

### **Duett vom Ostallgäuer Reh | rosa gebraten und geschmort |**

glaciertes Frühlingsgemüse | gebackene Pilz Ravioli 25,90 Euro

### **Gebratenes Filet vom Wertacher Bachsaibling |**

Safranschaum | Blattspinat | gebratene Minikartoffeln 24,50 Euro

## ...fleischlose Gerichte...

### **Hausgemachte Käsespätzle |**

kleiner Beilagensalat | Rückholzer Bergkäse | Röstzwiebeln 14,90 Euro

### **Unser Kichererbseneintopf |**

mit Curry und Kokosnussmilch (vegan) 13,90 Euro

## ...Highlights & Klassiker 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 Pfrontner 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 Pfrontner Weidefärsche** |

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

Kleiner Salat | 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 | Beerensorbet 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