



HOFGUT FARNY

HOTEL · BRAUEREI WIRTSCHAFT

Herzlich willkommen!



HOFGUT FARNY

Dürren 1, D-88353 Kiblegg im Allgäu, T +49 7522 97288-0

www.hofgut-farny.de

GRÜß GOTT

in unserer Brauereiwirtschaft auf dem HOFGUT FARNY in Dürren!

Unser Betrieb ist Mitglied der LandZunge. Somit stärken wir unsere wunderschöne Region und die handwerklichen Traditionen der Landwirte, Metzger, Bäcker, Müller und Köche. Unsere Stammgäste schätzen unsere Philosophie der Nachhaltigkeit.

Unser Küchenchef und sein Team freuen sich, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Frische Zutaten aus überwiegend regionaler Herkunft werden mit viel Leidenschaft zubereitet und zeitgemäß interpretiert.

Wir wünschen Ihnen schöne, genussreiche und gesellige Stunden und freuen uns über Ihren Besuch,

Ihr Team vom Hofgut Farny

DER DÜRREN

Der „Dürren“ ist eine sehr alte „Raststation“, direkt an der alten Reichsstraße, einer bedeutenden Ost-West-Verbindung, gelegen. Er wird heute über die nahegelegene Ausfahrt Wangen-Nord der A96 erreicht. Wenige Meter entfernt fließt die Untere Argen, ein ursprüngliches Gewässer mit voralpinem Charakter. Jenseits des Flusses, über einen kleinen Steg in einer Minute erreichbar, beginnt eine faszinierende Naturlandschaft.


Der Name „Dürren“ hat nichts mit „dürr“ gleich „trocken“ zu tun. Das wäre ja schlimm an einem Ort, an dem seit 1833 mit eigenem Quellwasser vorzügliches Bier gebraut wird. „Dürren“ kommt von „turris“ gleich „Turm“. Der wichtige Standort der Argen-Brücke wurde zunächst durch einen Turm, später von wenigstens fünf naheliegenden Burgen gesichert. Jenseits des Flusses, kaum 200 Meter entfernt, stand die Burg Ansberg.

Der „Dürren“ war bis zu den Zerstörungen durch den Straßenbau eines der größten Hofgüter des Allgäus. Vier Generationen machten seit Beginn des 19. Jahrhunderts den „Dürren“ zu einem wahren Kraft- und Innovationszentrum des Allgäus. Braunviehzucht und Emmentaler-Käseproduktion auf dem Hofgut waren die Markenzeichen. Das bäuerliche Genossenschaftswesen der ganzen Region hatte hier seinen Ursprung, die Erfindung des Kristall-Weizens begründete den Erfolg der Edelweißbrauerei Farny. Vor allem Dr. h. c. Oskar Farny, baden-württembergischer Bundesratsminister a.D., war einer der bedeutendsten deutschen Milchwirtschaftler. Er und seine Frau Elisabeth begründeten testamentarisch eine gemeinnützige Stiftung, welcher auch die Brauereiwirtschaft und das Hotel des HOFGUT FARNY angehören.


KLEINIGKEITEN VORAB

Gemischter Hofgut-Marktsalat mit Hausdressing	4,20 EUR
Rindsbrühe wahlweise mit Leberspätzle oder Flädle	4,20 EUR
Gebackener Ziegenfrischkäse mit Cassisfeigen an Blattsalat	7,80 EUR
Kürbis-Ingwersüpple mit Brotwürfel und Kürbiskernen	5,20 EUR



KNACKIG FRISCHE SALATE

Salatvariation Herrenwahl mit Gyros vom Rind und Schwein, Zaziki		14,20 EUR
Salatvariation Hofgut mit gegrilltem Tagesfischfilet		14,20 EUR
Salatvariation vegetarisch mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren		12,90 EUR

LEIBGERICHTE VON OSKAR & ELISABETH FARNY

Paniertes Pfannenschnitzel vom Landschwein mit frischem Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes frites		12,90 EUR
Allgäuer Käserahmschnitzel mit geschmelzten Zwiebeln, Pilzsoße und Spätzle		13,50 EUR
Ofenfrischer Schweinebraten mit Dunkelbiersauce, Spätzle und „an Löffel“ Kartoffelsalat Täglich frisch, so lange Vorrat reicht.		12,90 EUR
Gewürzragout vom heimischen Reh mit Preiselbeeren und Wirsingspätzle		21,90 EUR
Halbe Landente knusprig frisch aus dem Ofen mit Blaukraut und Kartoffelknödel		21,90 EUR
Paar Gschlagene mit Kartoffel-Gurkensalat und Zwiebelsoße		10,90 EUR
Saure Kutteln nach altem Hausrezept mit hausgemachtem Treberbrot		10,90 EUR

ALLGÄUER PRIMARIND

Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Primarind mit Schmelz- und Röstzwiebeln auf Käsespätzle		23,90 EUR
Prima Rindersteak in Cognac-Pfeffersoße mit Speckbohnen und Twister Pommes		23,90 EUR
Prima Rindersteak „Oskar Farny“ mit Kräuterbutter, gebackenem Camembert, Preiselbeeren und Salatbouquet		23,90 EUR
Ochsenbäckle in Spätburgunder geschmort mit Wirsingspätzle		18,90 EUR
Zusätzliche Beilagen nach Wahl		3,50 EUR
Portion Bratkartoffeln		3,90 EUR

NUDELIGES UND VEGANES

Allgäuer Spinatknödel mit Bergkäse und brauner Butter dazu kleiner Blattsalat	12,90 EUR
Allgäuer Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln und Blattsalat	12,90 EUR
Hausgemachte Maultaschen mit Schmelzzwiebeln und frischem Kartoffel-Gurkensalat	11,90 EUR
Heinzelmann's veganes Thai Curry in Zitronengras-Kokos-Soße, knackigem Gemüse und Jasminreis	11,90 EUR

KINDERKARTE




Portion hausgemachte Spätzle mit Braten- oder Rahmsauce	3,50 EUR
Pommes frites mit Ketchup oder Majo	3,50 EUR
Kinderschnitzel vom Landschwein mit Pommes frites und Ketchup	7,80 EUR



BROTZEIT

Allgäuer LandZunge-Wurstsalat mit roten Zwiebeln und Brot	8,80 EUR
Schweizer LandZunge-Wurstsalat mit Emmentaler, roten Zwiebeln und Brot	9,80 EUR
Halb und halb LandZunge-Wurstsalat und Backsteinkäse mit roten Zwiebeln und Brot	9,80 EUR
Saurer Käse mit Backsteinkäse, roten Zwiebeln und Brot	9,80 EUR
Mettwurstsülze mit sauren Zwiebeln, Gurken und Brot	8,80 EUR
Paar Debreziner aus dem Wurstkessel mit Brot und Senf	3,90 EUR
Portion Bratkartoffeln	3,90 EUR

SÜSSER ABSCHLUß

Crème brûlée klassisch mit Passionsfrucht und Schokoladeneis		6,90 EUR
Topfenknödel mit süßen Bröseln und Buttermilcheis		7,90 EUR
		



HOFGUT FARNY

HOTEL · BRAUEREI WIRTSCHAFT

LANDZUNGE



Wo die Region auf der Zunge zergeht. Die LandZunge will nicht weniger als das Beste der Region auf den Tisch bringen. Damit die Gäste so richtig genießen können. Nur für sie legen sich die Wirte der Aktion ordentlich ins Zeug: Sie setzen auf regionale Zutaten und verstehen sich auf beste traditionelle Rezepte – die sie auch mal zeitgemäß interpretieren. Hinter ihnen steht ein starkes Netzwerk von Erzeugern, Lieferanten und Fachleuten aus den verschiedensten Ecken, die allesamt an einem Strang ziehen, um die Stärke und Eigenheiten der Region bekannt und begehrt zu machen.

AUS DEM ALLGÄU



Die Qualität aus der Region hat einen Namen: Primarind. Nur Ochsen und Färsen werden für dieses Marken-Fleisch ausgesucht. Allgäuer Weiderinder: Zwei Sommer lang haben sie im Freien verbracht, im Winterstall werden sie mit Heu gefüttert – so reift ein Fleisch heran, das unsere Gastronomen rühmen und unsere Gäste lieben. Und wir mit vielen Rezepten feiern: Nose-to-Tail oder vom Schwanz bis zur Schnauze. Vom Ochenschwanz bis zu den Ochsenbacken.

QUALITÄT AUS DER REGION



Auch unser Schweinefleisch ist qualitativ sehr hochwertig. Es stammt aus der Region und nicht aus der Massentierhaltung!