



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.

BIERMENÜ ab 2 Personen

Mariniertes Avocado-Tatar ⁷ Farny Kristall-Weizen
mit Gemüse-Salsa, dazu Kräuterschmand 0,30 l
und geröstetes Brot

Geschmorte Ochsenbäckle ^{1, 3, 4, 5, 6} Farny Alt-Dürrener Weiße
verfeinert mit „Farny Kristall-Pfiff“, 0,30 l
dazu hausgemachte Spätzle und
frisches Marktgemüse ²

Paul's Pale-Ale-Semifreddo Farny Paul's Pale Ale
mit Pistazienkrokant 0,01 l

Menüpreis pro Person inkl. Bier 44,00 EUR

SUPPEN

Kräftige Rinderbrühe ^{4, 8, 5}

wahlweise mit hausgemachten

- Flädle 6,00 EUR
- Brätknödel 6,00 EUR

Leberspätzlesuppe 6,00 EUR

Schwäbische Hochzeitssuppe ^{4, 8, 5} 6,80 EUR

kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten
Flädle, Brätknödel und Spätzle

Schwäbische Hochzeitssuppe in der Terrine ^{4, 8, 5} 11,80 EUR

kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten
Flädle, Brätknödel und Spätzle

KNACKIG FRISCHE SALATE

Hofgut-Marktsalat 6,50 EUR
mit Hausdressing ^{1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10}

Hofgut-Blattsalat 5,00 EUR
mit Hausdressing und gerösteten Kernen ^{2, 4, 11}

Hofgut-Salatkomposition 12,80 EUR
verschiedene Blatt- und Rohkostsalate ^{1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10}

- wahlweise mit
- Hähnchenbrust 17,50 EUR
 - gegrillten Filets vom Saibling und Zander ⁵ 23,80 EUR
 - gebackenem Tettlinger Camembert ^{1, 3, 4, 5} 16,50 EUR

Frische Salatbowl ^{1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10} 12,50 EUR

mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, dazu Kichererbsen und Edamame
wahlweise mit

- geräuchertem Tofu 15,00 EUR
- Falafel 15,00 EUR
- rosa gebratenen Roastbeefstreifen 21,50 EUR

VORSPEISEN

Rindertatar vom heimischen Weiderind ⁷ 13,80 EUR
auf Gemüse-Salsa, dazu Kräuterschmand
und geröstetes Brot

Mariniertes Avocado-Tatar ⁷ 11,80 EUR
mit Gemüse-Salsa, dazu Kräuterschmand
und geröstetes Brot

VEGETARISCH

Mariniertes Avocado-Tatar ⁷ 11,80 EUR
mit Gemüse-Salsa, dazu Kräuterschmand
und geröstetes Brot

Rote-Bete Risotto ³ 15,80 EUR

Vegetarischer Burger 11,80 EUR
Paddy aus feinen Pilzen und Haferflocken

wahlweise mit 16,80 EUR
• Pommes frites

Hausgemachte Bergkäsenocken 16,50 EUR
auf Spinat mit Röstzwiebeln, brauner Butter
und gehobeltem Bergkäse ²

Allgäuer Käsespätzle 16,50 EUR
mit Schmelzzwiebeln und Blattsalat ^{1,3,4,5}

LEIBGERICHTE VON OSKAR & ELISABETH FARNY

Paniertes Pfannenschnitzel vom Landschwein
mit frischem Kartoffel-Gurkensalat ^{1,2,4,5}



16,80 EUR

oder Pommes frites

15,80 EUR

Wer Schnitzel mag, wird unsere lieben!

Ofenfrischer Schweinebraten ⁵
mit kräftiger Bratensoße ^{1,3,4,5,6}, Spätzle
und „an Löffel“ Kartoffelsalat ^{1,3,4,5}



16,80 EUR

Täglich frisch, solange der Vorrat reicht.

„Schwabenglück“ – ofenfrischer Schweinebraten ⁵
mit hausgemachter Maultasche ^{1,3,4,5}, Spätzle,
„an Löffel“ Kartoffelsalat ^{1,3,4,5} und Bratensoße ^{1,3,4,5,6}



18,00 EUR

Täglich frisch, solange der Vorrat reicht.

Geschmorte Ochsenbäckle ^{1,3,4,5,6}
verfeinert mit „Farny Kristall-Pfiff“,
dazu hausgemachte Spätzle und frisches Marktgemüse ²

24,00 EUR

LEIBGERICHTE VON OSKAR & ELISABETH FARNY

Hausgemachte Maultaschen ^{3,4,5}
mit Schmelzzwiebeln ⁶, Bratensoße ^{1,3,4,5,6}
und frischem Kartoffel-Gurkensalat ^{1,3,4,5}

16,00 EUR

Rote-Bete Risotto ³
wahlweise mit

15,80 EUR

- kross gebratenem Zanderfilet ⁵

23,50 EUR

Saiblingfilet mit Estragonkruste
auf frischem Buttergemüse ^{1,2},
dazu Rosmarinkartoffeln

24,00 EUR

VOM ALLGÄUER WEIDERIND

Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind (200 g)
mit Schmelz- und Röstzwiebeln, dazu Käsespätzle
und Bratensoße ^{1, 3, 4, 5, 6}



28,50 EUR

Rindersteak „Oskar Farny“ (200 g) vom Allgäuer Weiderind
mit gebackenem Tettnanger Camembert
und Preiselbeeren ⁴



27,50 EUR

Sauerbraten vom Allgäuer Weiderind
mit Rotkohl und Semmelknödel



23,50 EUR

Saftiges Rindergulasch
aus Wade und Hals von Philipp Sontag,
Metzgerei Sontag aus Kißlegg im Allgäu,
mit Semmelknödel und Spätzle



19,80 EUR

KINDERGERICHTE

Kinderspätzle ⁴
mit Bratensoße ^{1,3,4,5,6} oder Rahmsoße 5,00 EUR

Kleines paniertes Schnitzel vom Landschwein ^{1,4,8}
mit Pommes frites und Ketchup ^{1,3,5,9}  9,00 EUR

Kleines Hähnchenschnitzel natur ^{1,4,8}
mit Spätzle und Bratensoße ^{1,3,4,5,6} 9,00 EUR

Pommes frites
mit Ketchup ^{1,3,5,9} oder Majo ^{1,3,4,5,9} 5,00 EUR

BROTZEIT

Allgäuer LandZunge-Wurstsalat ^{1,3,4,5,6}
mit roten Zwiebeln und Brot ^{3,4}  11,20 EUR

Schweizer LandZunge-Wurstsalat ^{1,3,4,5,6}
mit Emmentaler ^G, roten Zwiebeln und Brot ^{3,4}  12,50 EUR

Halb und halb LandZunge-Wurstsalat und Saurer Käse
mit Tettninger Romadur, roten Zwiebeln und Brot ^{1,3,4,5,9}  13,50 EUR

Saurer Käse
mit Tettninger Romadur, roten Zwiebeln und Brot ^{4,9} 11,80 EUR

Eine Portion Bratkartoffeln ³ 5,00 EUR

Zum Vesper reichen wir frisches Brot von der
Landbäckerei Strang Einhauser aus Kiblegg im Allgäu.

DESSERTS

Crème-Brûlée mit Beerengarnitur ⁹		7,80 EUR
Cappuccino-Parfait mit Pistaziencreme und Schokoerde garniert		8,80 EUR
Kugel Eis vom Allgäuer Bauernhof-Eis ^{3,9} vom Hof Riedesser aus Wangen-Elitz <u>wahlweise</u> mit Schlagsahne		2,40 EUR 3,40 EUR
Gemischtes Eis (3 Kugeln) vom Allgäuer Bauernhof-Eis ^{3,9} vom Hof Riedesser aus Wangen-Elitz <u>wahlweise</u> mit Schlagsahne		6,00 EUR 7,00 EUR
Affogato ^{1, 2, 3, 4, 9} Espresso mit einer Kugel Vanilleeis		4,50 EUR



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.



QUALITÄT AUS DER REGION

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



METZGEREI SONTAG AUS KISSLEGG

Seit 1848 am gleichen Standort in Kißlegg im Allgäu, in bereits 6. Generation betreibt Philipp Sontag die Metzgerei so, wie man sich das seit jeher vorstellt... Philipp Sontag schlachtet, reift, zerlegt, räuchert, gart, veredelt, verkauft und zelebriert sein Fleisch und alles, was mit Respekt vor dem Lebewesen und der Natur daraus selbst hergestellt wird. Mit Schweinen aus dem Stroh und Rindern, die im Sommer draussen weiden, hat er hier im Allgäu perfekte Voraussetzungen für seine Leidenschaft.



ALLGÄUER BAUERNHOF-EIS AUS WANGEN

Unser Allgäuer Bauernhof-Eis kommt vom Hof Riedesser, dieser liegt im wunderschönen Landschaftsschutzgebiet, oberhalb des Elitzer Sees, bei Wangen im Allgäu. Der Hof Riedesser ist ein Milchviehbetrieb in 4. Generation mit ca. 60 Braunviehkühen, ein paar Fleckvieh Farbtupfer und Nachzucht. Die Rinder verbringen den Sommer teils auf der Alp nahe Gunzesried im Allgäu, der Rest sömmert um den Hof auf eigenen Weiden und Streuobstwiesen. Das Bauernhof-Eis wird aus frisch gemolkener, hofeigener und genfreier Vollmilch, mit möglichst regionalen, saisonalen Früchten, ohne künstliche Aromen, Bindemittel, Konservierungs- und Farbstoffe, sowie sonstigem Schnickschnack mit viel Liebe hergestellt und von Hand abgefüllt.



ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 2 Lebensmittel, die die Farbstoffe E102, E104, E110, E122, E124 oder E129 enthalten
- 3 mit Konservierungsstoff
- 4 mit Antioxidationsmitteln
- 5 mit Geschmacksverstärker
- 6 geschwefelt
- 7 geschwärzt
- 8 gewachst
- 9 mit Süßungsmitteln
- 10 mit Phosphat
- 11 chininhaltig
- 12 coffeinhaltig
- 13 gentechnisch verändert

Bitte achten Sie darauf, dass in allen Speisen Spurenelemente von allen Allergenen und Zusatzstoffen enthalten sein können.

ALLERGENE

- A Glutenhaltiges Getreide
A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch inkl. Milchzucker
- H Schalenfrüchte, Nüsse
H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Cashewnüsse, H5 Pecannüsse,
H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, H9 Queenslandnüsse
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid
- M Lupinen
- N Weichtiere



HOFGUT FARNY

HOTEL · BRAUEREIWIRTSCHAFT