



HOFGUT FARNY

HOTEL · BRAUEREIWIRTSCHAFT

Herzlich willkommen!





HOFGUT FARNY

HOTEL · BRAUEREIWIRTSCHAFT

GRÜß GOTT

in unserer Brauereiwirtschaft auf dem Hofgut Farny in Dürren!

Das Hofgut Farny ist einer der Privaten Brauereigasthöfe und Hotels. In einer Welt, die von Schnelligkeit und ständigem Wandel geprägt ist, setzen die Privaten Brauereigasthöfe auf eine zeitlose Philosophie des Zusammenhalts und der Gemeinschaft. Hier finden die Menschen einen Ort der Gleichheit, wo jeder die Liebe zu gutem Essen, zum hausgebrannten Bier und behaglichen Übernachten teilt. Diese Konstanten schaffen eine Verbindung zwischen den Generationen, und schaffen einen Rückzugsort, um abzuschalten, von der schnellen und hektischen Welt.

Darüberhinaus ist unser Betrieb Mitglied der LandZunge. Damit 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



HOFGUT FARNY

HOTEL · BRAUEREIWIRTSCHAFT

EIN KLEINES DANKESCHÖN

Ab Januar 2026 gilt in der Gastronomie dauerhaft der reduzierte Mehrwertsteuersatz von sieben Prozent auf Speisen.

Ein wichtiger Schritt, um die Branche zu entlasten, die in den vergangenen Jahren enorm unter Druck stand. Pandemie, explodierende Kosten und akuter Fachkräftemangel haben vielen Betrieben zugesetzt – auch in Baden-Württemberg, wie aktuelle Zahlen zeigen. Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband bezeichnete die Steuersenkung als die „wichtigste Maßnahme zur Stärkung unserer Restaurants, Wirtshäuser, Cafés und Caterer“. Von dem Schritt wird eine spürbare Entlastung für die Branche erwartet, insbesondere soll damit dem Gastronomiesterben im ländlichen Raum entgegengewirkt werden.

Eine pauschale Preissenkung über die gesamte Speisekarte hinweg ist für uns jedoch betriebswirtschaftlich nicht darstellbar, ohne Abstriche bei Qualität, Regionalität oder Handwerk machen zu müssen.

Das Hofgut Farny geht deshalb einen bewussten und verantwortungsvollen Weg: Die steuerliche Entlastung wird gezielt weitergegeben – mit punktuellen Preissenkungen bei ausgewählten Speisen.

So können Sie weiterhin die gewohnte Qualität, Regionalität und Frische genießen – und wir sichern den Genuss im Hofgut Farny für die Zukunft.





HOFGUT FARNY

HOTEL · BRAUEREIWIRTSCHAFT

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.



HOFGUT FARNY

HOTEL · BRAUEREIWIRTSCHAFT

BIERMENÜ ab 2 Personen

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

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

Schokobrownie
mit Passionsfruchtsorbet ^{3, 9}

Farny Kristall-Weizen
0,30 l

Farny Alt-Dürrener Weiße
0,30 l

Farny Paul's Pale Ale
0,01 l

44,00 EUR

Menüpreis pro Person inkl. Bier

(letzte Bestellung bis spätestens 20 Uhr)

Gerne erhalten Sie auch kleine Portionen. Hierbei verrechnen wir 1,50 EUR.
Auf Wunsch halten wir für Sie eine Speisekarte mit allen Allergenen und Zusatzstoffen bereit.





HOFGUT FARNY

HOTEL · BRAUEREIWIRTSCHAFT

SUPPEN & VORSPEISEN

Kräftige Rinderbrühe ^{4, 8, 5}

wahlweise mit hausgemachten

- Flädle
- Brätknödel

Leberspätzlesuppe

6,30 EUR

6,30 EUR

6,30 EUR

Schwäbische Hochzeitssuppe

kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten

Flädle, Brätknödel und Spätzle ^{4, 8, 5}

wahlweise

- im Suppenteller
- in der Terrine

Rindertatar vom heimischen Rind

auf Gemüse-Salsa, dazu Kräuterschmand

und geröstetes Brot ⁷

7,00 EUR

12,00 EUR

15,00 EUR

Mariniertes Avocado-Tatar

mit Gemüse-Salsa, dazu Kräuterschmand

und geröstetes Brot ⁷

12,50 EUR



HOFGUT FARNY

HOTEL · BRAUEREIWIRTSCHAFT

KNACKIG FRISCHE SALATE

Hofgut-Marktsalat

mit Hausdressing ^{1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10}

6,80 EUR

Hofgut-Blattsalat

mit Hausdressing und gerösteten Kernen ^{2, 4, 11}

5,20 EUR

Hofgut-Salatkomposition

verschiedene Blatt- und Rohkostsalate ^{1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10}

13,50 EUR

wahlweise mit

- Putenbrust
- gegrillten Filets von der Lachsforelle ⁵
- gebackenem Tettnanger Camembert ^{1, 3, 4, 5}

18,80 EUR

23,00 EUR

17,80 EUR

Frische Salatbowl

mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten,

dazu Kichererbsen und Edamame ^{1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10}

13,50 EUR

wahlweise mit

- Falafel
- rosa gebratenen Roastbeefstreifen
- in Sesam-Honigsoße mariniertem Räucherlachs

15,50 EUR

23,00 EUR

18,80 EUR



HOFGUT FARNY

HOTEL · BRAUEREIWIRTSCHAFT

VEGETARISCH & VEGAN

Großes mariniertes Avocado-Tatar
mit Gemüse-Salsa, dazu Kräuterschmand
und geröstetes Brot ⁷

17,50 EUR

Rote-Bete Risotto
wahlweise vegetarisch oder vegan ³

16,00 EUR

Schwäbische Linsen
mit Spätzle ^{1, 2, 5, 9}

13,00 EUR

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

17,20 EUR

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

17,20 EUR



HOFGUT FARNY

HOTEL · BRAUEREIWIRTSCHAFT

VOM HEIMISCHEN RIND

Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind (200 g)
mit Schmelz- und Röstzwiebeln, Bratensoße, dazu
wahlweise
Spätzle oder Käsespätzle ^{1, 3, 4, 5, 6}

28,80 EUR

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

27,80 EUR

Rindergulasch
mit Semmelknödel und Spätzle ^{1, 3, 5, 8}

21,50 EUR

Gerne erhalten Sie auch kleine Portionen. Hierbei verrechnen wir 1,50 EUR.
Auf Wunsch halten wir für Sie eine Speisekarte mit allen Allergenen und Zusatzstoffen bereit.



HOFGUT FARNY

HOTEL · BRAUEREIWIRTSCHAFT

LEIBGERICHTE VON OSKAR & ELISABETH FARNY

Paniertes Pfannenschnitzel vom Landschwein

mit frischem Kartoffel-Gurkensalat ^{1, 2, 4, 5}

oder Pommes frites

Wer Schnitzel mag, wird unsere lieben!



17,00 EUR

16,00 EUR

Ofenfrischer Schweinebraten

mit kräftiger Bratensoße, Spätzle

und „oin Löffel“ Kartoffelsalat ^{1, 3, 4, 5, 6}

Täglich frisch, solange der Vorrat reicht.



17,00 EUR

„Schwabenglück“ – ofenfrischer Schweinebraten

mit hausgemachter Maultasche, Spätzle,

„oin Löffel“ Kartoffelsalat und Bratensoße ^{1, 3, 4, 5, 6}

Täglich frisch, solange der Vorrat reicht.



18,50 EUR

Geschmorte Ochsenbäckle

verfeinert mit „Farny Kristall-Pfiff“,

dazu hausgemachte Spätzle und frisches Marktgemüse ^{1, 2, 3, 4, 5, 6}

25,00 EUR



HOFGUT FARNY

HOTEL · BRAUEREIWIRTSCHAFT

LEIBGERICHTE VON OSKAR & ELISABETH FARNY

Geschnetzelte Kalbsleber

gebratenen Champignons, roten Zwiebeln

und Kartoffelstampf

Hausgemachte Maultaschen

mit Schmelzzwiebeln, Bratensoße

und frischem Kartoffel-Gurkensalat ^{1, 3, 4, 5}

Schwäbische Linsen

mit Saitenwurst und Spätzle ^{1, 2, 5, 9}

Rote-Bete Risotto

wahlweise mit

• kross gebratenem Zanderfilet ^{3, 5}

Lachsforellenfilet

mit frischem Buttergemüse

und Petersilienkartoffeln ^{5, 3, 4}

22,80 EUR

16,80 EUR

16,50 EUR

16,00 EUR

24,00 EUR

24,00 EUR

Gerne erhalten Sie auch kleine Portionen. Hierbei verrechnen wir 1,50 EUR.
Auf Wunsch halten wir für Sie eine Speisekarte mit allen Allergenen und Zusatzstoffen bereit.



HOFGUT FARNY

HOTEL · BRAUEREIWIRTSCHAFT

BROTZEIT

Allgäuer Wurstsalat

mit roten Zwiebeln und Brot ^{1, 3, 4, 5, 6}



12,50 EUR

Schweizer Wurstsalat

mit Emmentaler, roten Zwiebeln und Brot ^{1, 3, 4, 5, 6}



13,80 EUR

Halb und halb Wurstsalat und Saurer Käse

mit Tettnanger Romadur, roten Zwiebeln und Brot ^{1, 3, 4, 5, 9}



14,80 EUR

Saurer Käse

mit Tettnanger Romadur, roten Zwiebeln und Brot ^{4, 9}

13,50 EUR

Eine Portion Bratkartoffeln ³

6,00 EUR

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



HOFGUT FARNY

HOTEL · BRAUEREIWIRTSCHAFT

DESSERTS

Schokobrownie

mit Passionsfruchtsorbet ^{3, 9}

8,00 EUR

Crème-Brûlée

mit Beerengarnitur ⁹

8,00 EUR

Grießflammerie

mit Bodensee Apfelragout ⁹

8,20 EUR



2,50 EUR

Kugel Eis vom Allgäuer Bauernhof-Eis
vom Hof Riedesser aus Wangen-Elitz ^{3, 9}
wahlweise mit Schlagsahne



3,50 EUR

Gemischtes Eis (3 Kugeln) vom Allgäuer Bauernhof-Eis
vom Hof Riedesser aus Wangen-Elitz ^{3, 9}
wahlweise mit Schlagsahne



6,80 EUR

Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis ^{1, 2, 3, 4, 9}

7,80 EUR

4,80 EUR

Gerne erhalten Sie auch kleine Portionen. Hierbei verrechnen wir 1,50 EUR.
Auf Wunsch halten wir für Sie eine Speisekarte mit allen Allergenen und Zusatzstoffen bereit.



HOFGUT FARNY

HOTEL · BRAUEREIWIRTSCHAFT

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 begehrte zu machen.

Das **Schweinefleisch** für unsere LandZunge-Gerichte stammt von bäuerlichen Betrieben aus Oberschwaben. Die Tiere werden artgerecht in hellen, luftigen und offenen Ställen mit ausreichend Platz und Auslauf großgezogen. Die Fütterung erfolgt mit hofeigenem, gentechnikfreiem Futter und die Entfernung zur Schlachstätte beträgt maximal 60 Kilometer. Das **Rindfleisch** kommt von bayerischen oder württembergischen Landwirten. Die Entfernung zum Schlachthof darf nicht mehr als 100 Kilometer betragen.

Ein Plus für besonderes Engagement: Das Bekenntnis zur Region eint alle LandZunge Gasthöfe. Das Hofgut Farny geht einen Schritt weiter. Wir garantieren, dass bei praktisch allen Gerichten von Rind und Schwein das Fleisch von bäuerlichen Betrieben aus der Region stammt. Bestes Fleisch vonheimischen Rindern und Schweinen aus artgerechter Haltung. Dafür steht das **LandZunge Plus!**



HOFGUT FARNY

HOTEL · BRAUEREIWIRTSCHAFT

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 Farbstoffen, sowie sonstigem Schnickschnack mit viel Liebe hergestellt und von Hand abgefüllt.



HOFGUT FARNY

HOTEL · BRAUEREIWIRTSCHAFT

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.