



HOFGUT FARNY

HOTEL · BRAUEREI WIRTSCHAFT

Herzlich willkommen!



HOFGUT FARNY

Dürren 1, D-88353 Kißlegg im Allgäu, T +49 75 22 972 88-0

www.hofgut-farny.de



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 hausgebrauten 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



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
mit Gemüse-Salsa, dazu Kräuterschmand
und geröstetes Brot ⁷

Farny Kristall-Weizen
0,30 l

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

Farny Alt-Dürrener Weiße
0,30 l

Schokobrownie
mit Passionsfruchtsorbet ^{3, 9}

Farny Paul's Pale Ale
0,10 l

Menüpreis pro Person inkl. Bier
(letzte Bestellung bis spätestens 20 Uhr)

46,00 EUR



SUPPEN & VORSPEISEN

Kräftige Rinderbrühe ^{4, 8, 5} <u>wahlweise</u> mit hausgemachten	
• Flädle	6,50 EUR
• Brätknödel	6,50 EUR
• Leberspätzlesuppe	6,50 EUR
Schwäbische Hochzeitssuppe kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Flädle, Brätknödel und Spätzle ^{4, 8, 5} <u>wahlweise</u> als	
• Vorspeise	7,80 EUR
• Hauptgericht	12,80 EUR
Hausgemachte Kürbiscremesuppe serviert mit gerösteten Kürbiskernen und ein paar Tropfen Kürbiskernöl ^{4, 5}	7,20 EUR

SUPPEN & VORSPEISEN

Rindertatar vom heimischen Rind (120 g) auf Gemüse-Salsa, dazu Kräuterschmand und geröstetes Brot ⁷		15,50 EUR
Mariniertes Avocado-Tatar mit Gemüse-Salsa, dazu Kräuterschmand und geröstetes Brot ⁷		13,20 EUR

KNACKIG FRISCHE SALATE

Hofgut-Marktsalat mit Hausdressing	7,20 EUR
1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10	
Hofgut-Blattsalat mit Hausdressing und gerösteten Kernen	5,80 EUR
2, 4, 11	
Hofgut-Salatkomposition verschiedene Blatt- und Rohkostsalate	14,20 EUR
1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10	
<u>wahlweise</u> mit	
• Putenbrust	19,60 EUR
• gegrillten Filets von der Lachsforelle	24,00 EUR
• gebackenem Tettnanger Camembert	18,60 EUR
1, 3, 4, 5	
Frische Salatbowl verschiedene Blatt- und Rohkostsalate, dazu Kichererbsen und Edamame	14,20 EUR
1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10	
<u>wahlweise</u> mit	
• Falafel	16,20 EUR
• rosa gebratenen Roastbeefstreifen	24,00 EUR
• in Sesam-Honigsoße mariniertem Räucherlachs	19,50 EUR

LEICHT & BEKÖMMLICH

Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße und Boullionkartoffeln		24,80 EUR
1, 3, 5		
Große Ofenkartoffel mit Sauercreme und Salatbouquet		12,80 EUR
<u>wahlweise</u> mit		
• gebratenen Pilzen		14,80 EUR
• Räucherlachs		16,80 EUR
1, 3, 5		
Rote-Bete-Risotto mit Parmesanspänen		16,50 EUR
<u>wahlweise</u> mit		
• kross gebratenem Zanderfilet		24,80 EUR
3, 5		
Lachsforellenfilet mit frischem Buttergemüse und Petersilienkartoffeln		24,80 EUR
5, 3, 4		

VEGETARISCH & VEGAN

Großes mariniertes Avocado-Tatar mit Gemüse-Salsa, dazu Kräuterschmand und geröstetes Brot ⁷	19,80 EUR
Rote-Bete-Risotto <u>wahlweise</u> vegetarisch oder vegan ³	16,50 EUR
Große Ofenkartoffel mit Sauercreme und Salatbouquet <u>wahlweise</u> mit gebratenen Pilzen ^{1, 3, 5}	12,80 EUR 14,80 EUR
Schwäbische Linsen mit Spätzle ^{1, 2, 5, 9}	13,80 EUR
Hausgemachte Bergkäsenocken auf Spinat mit Röstzwiebeln, brauner Butter und gehobeltem Bergkäse ²	17,80 EUR
Allgäuer Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln und Blattsalat ^{1, 3, 4, 5}	17,80 EUR

FEINES RIND VON HIER

Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind (200 g) mit Schmelz- und Röstzwiebeln, Bratensoße, dazu <u>wahlweise</u> mit Spätzle oder Käsespätzle ^{1, 3, 4, 5, 6}		29,80 EUR
Rindersteak „Oskar Farny“ (200 g) vom heimischen Rind mit gebackenem Tettnanger Camembert und Preiselbeeren ⁴		28,80 EUR
Rindertatar vom heimischen Rind (180 g) auf Gemüse-Salsa, dazu Kräuterschmand und geröstetes Brot ⁷		23,50 EUR

AUS FARNY EIGENER JAGD

Rehragout aus Farny eigener Jagd mit Preiselbeerbirne, dazu Spätzle und Semmelknödel ⁵		24,80 EUR
---	--	-----------

LEIBGERICHTE VON OSKAR & ELISABETH FARNY

Paniertes Pfannenschnitzel vom Landschwein <u>wahlweise</u> mit - frischem Kartoffel-Gurkensalat ^{1, 2, 4, 5} - Pommes frites Wer Schnitzel mag, wird unsere lieben!		17,80 EUR
Ofenfrischer Schweinebraten mit kräftiger Bratensoße, Spätzle und „oin Löffel“ Kartoffelsalat ^{1, 3, 4, 5, 6} Täglich frisch, solange der Vorrat reicht.		17,80 EUR
„Schwabenglück“ – ofenfrischer Schweinebraten mit hausgemachter Maultasche, Spätzle, „oin Löffel“ Kartoffelsalat und Bratensoße ^{1, 3, 4, 5, 6} Täglich frisch, solange der Vorrat reicht.		18,80 EUR

LEIBGERICHTE VON OSKAR & ELISABETH FARNY

Geschmorte Ochsenbäckle verfeinert mit „Farny Kristall-Pfiff“, dazu hausgemachte Spätzle und frisches Marktgemüse ^{1, 2, 3, 4, 5, 6}		25,80 EUR
Geschnetzelte Kalbsleber mit gebratenen Champignons, roten Zwiebeln und Kartoffelstampf		22,80 EUR
Hausgemachte Maultaschen mit Schmelzzwiebeln, Bratensoße und frischem Kartoffel-Gurkensalat ^{1, 3, 4, 5}		17,20 EUR
Schwäbische Linsen mit Saitenwurst und Spätzle ^{1, 2, 5, 9}		17,80 EUR

Brotzeit

Allgäuer Wurstsalat mit roten Zwiebeln und Brot ^{1, 3, 4, 5, 6}		13,20 EUR
Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler, roten Zwiebeln und Brot ^{1, 3, 4, 5, 6}		14,20 EUR
Halb und halb Wurstsalat und Saurer Käse mit Tettnanger Romadur, roten Zwiebeln und Brot ^{1, 3, 4, 5, 9}		15,20 EUR
Saurer Käse mit Tettnanger Romadur, roten Zwiebeln und Brot ^{4, 9}		14,20 EUR
Eine Portion Bratkartoffeln ³		6,00 EUR

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

Desserts

Schokobrownie mit Passionsfruchtsorbet ^{3, 9}		8,20 EUR
Crème-Brûlée mit Beerengarnitur ⁹		7,80 EUR
Grießflammerie mit Bodensee Apfelragout ⁹		8,20 EUR
Kugel Eis vom Allgäuer Bauernhof-Eis vom Hof Riedesser aus Wangen-Elitz ^{3, 9} <u>wahlweise</u> mit Schlagsahne		2,60 EUR
Gemischtes Eis (3 Kugeln) vom Allgäuer Bauernhof-Eis vom Hof Riedesser aus Wangen-Elitz ^{3, 9} <u>wahlweise</u> mit Schlagsahne		3,60 EUR
		7,80 EUR
		8,80 EUR
Affogato Espresso mit einer Kugel Vanilleeis ^{1, 2, 3, 4, 9}		4,80 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.

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 von heimischen Rindern und Schweinen aus artgerechter Haltung. Dafür steht das **LandZunge Plus!**



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.



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.