



HOFGUT FARNY

HOTEL · BRAUEREIWIRTSCHAFT

Herzlich willkommen!



HOFGUT FARNY

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

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

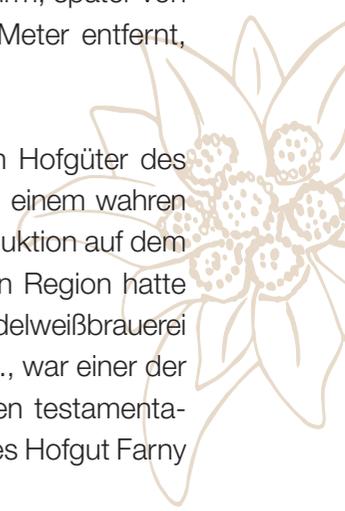


DER DÜRREN

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

Danijelas Schokobrownie
mit Passionsfruchtsorbet ^{3, 9}

Farny Paul's Pale Ale
0,01 l

Menüpreis pro Person inkl. Bier

44,00 EUR

(letzte Bestellung bis spätestens 20 Uhr)



SUPPEN & VORSPEISEN

Kräftige Rinderbrühe ^{4, 8, 5} <u>wahlweise</u> mit hausgemachten	
• Flädle	6,20 EUR
• Brätlnödel	6,20 EUR
Leberspätzlesuppe	6,20 EUR
Schwäbische Hochzeitssuppe kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Flädle, Brätlnödel und Spätzle ^{4, 8, 5} <u>wahlweise</u>	
• im Suppenteller	7,00 EUR
• in der Terrine	12,00 EUR
Rindertatar vom heimischen Rind auf Gemüse-Salsa, dazu Kräuterschmand und geröstetes Brot ⁷	14,50 EUR
Mariniertes Avocado-Tatar mit Gemüse-Salsa, dazu Kräuterschmand und geröstetes Brot ⁷	12,50 EUR

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} <u>wahlweise</u> mit	13,50 EUR
• Hähnchenbrust	18,20 EUR
• gegrillten Filets von der Lachsforelle ⁵	24,00 EUR
• gebackenem Tettnanger Camembert ^{1, 3, 4, 5}	17,50 EUR
Frische Salatbowl mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, dazu Kichererbsen und Edamame ^{1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10} <u>wahlweise</u> mit	13,00 EUR
• Falafel	15,50 EUR
• rosa gebratenen Roastbeefstreifen	22,50 EUR
• in Sesam-Honigsoße mariniertem Lachs	18,50 EUR

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 16,50 EUR

Dürrener Krautschupfnudeln
mit Blattsalat ² 14,50 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

VOM HEIMISCHEN RIND

Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind (200 g)
mit Schmelz- und Röstzwiebeln, Bratensoße, dazu
wahlweise
Spätzle oder Käsespätzle ^{1, 3, 4, 5, 6}  28,50 EUR

Rindersteak „Oskar Farny“ (200 g) vom heimischen Rind
mit gebackenem Tettnanger Camembert
und Preiselbeeren ⁴  27,50 EUR

Rinderroulade
mit kräftiger Soße, Blaukraut
und Spätzle ^{1, 3, 5, 6}  19,80 EUR

LEIBGERICHTE VON OSKAR & ELISABETH FARNY

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



17,50 EUR

oder Pommes frites

16,50 EUR

Wer Schnitzel mag, wird unsere lieben!

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



17,50 EUR

Täglich frisch, solange der Vorrat reicht.

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



18,80 EUR

Täglich frisch, solange der Vorrat reicht.

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

24,80 EUR

LEIBGERICHTE VON OSKAR & ELISABETH FARNY

Schweinefilet

23,50 EUR

mit Speckbohnen, Kartoffelstampf
und kräftiger Soße ^{1, 3, 4, 5, 6}

Hausgemachte Maultaschen

16,80 EUR

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

Rote-Bete Risotto

16,50 EUR

wahlweise mit

- kross gebratenem Zanderfilet ^{3, 5}

24,50 EUR

Lachsforellenfilet

24,80 EUR

mit frischem Buttergemüse
und Petersilienkartoffeln ^{5, 3, 4}

BROTZEIT

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



11,80 EUR

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



13,20 EUR

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



14,20 EUR

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

12,50 EUR

Eine Portion Bratkartoffeln ³

5,50 EUR

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

DESSERTS

Danijelas Schokobrownie
mit Passionsfruchtsorbet ^{3, 9}

7,80 EUR

Crème-Brûlée
mit Beerengarnitur ⁹

7,80 EUR

Grießflammerie
mit Bodensee Apfelragout ⁹

8,80 EUR

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



2,40 EUR

3,40 EUR

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



6,00 EUR

7,00 EUR

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

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.

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.

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.



HOFGUT FARNY

HOTEL · BRAUEREIWIRTSCHAFT