

HOF GUT PHILOSOPHIE



Direkt über der Reithalle und mit einem atemberaubenden Blick auf die Allgäuer Alpen, ist das Hofgut ein Ort, an dem **Genuss, Gemeinschaft** und **Natur** zusammenfinden. Unsere Küche verbindet das Beste aus zwei Welten – **regionale verwurzelt**, aber raffiniert mit **internationalen Einflüssen** kombiniert. Frische, ehrliche Zutaten – sorgfältig ausgewählt und mit Liebe zubereitet – sind die Basis all unserer Gerichte.

Wir leben das **Familiäre** – und das spiegelt sich auch in unserer Art zu essen wider. Bei uns darf **geteilt, probiert** und **genossen** werden. Die **Hauptgerichte** können als **kleinere Portion** bestellt werden, damit jeder am Tisch alles kosten kann. **Zwei kleine Hauptgerichte** entsprechen dabei einer **normalen Portion**. So entsteht eine lebendige Tafel voller Aromen, an der **Vielfalt** und **Gemeinschaft** im Mittelpunkt stehen.

Das Hofgut ist mehr als ein Restaurant – es ist ein Ort zum **Ankommen, Verweilen** und **Zusammensein**. Ein Platz, an dem man das **Brutzeln** der Pfanne, das **Lachen** am Tisch und die **Ruhe** des Hofes spürt. Ein Platz, an dem Genuss **ehrlich, entspannt** und **herzlich** ist.

Falls Sie Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen haben, wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich in Euro.

VORSPEISE

oder zum Teilen

ALLGÄUER HOLZOFENBROT	4,50
Aufgeschlagene Butter	
CAESAR SALAD	11,00
Romanasalat · crunchy Austernpilze	
BABA GANOUSH	11,00
Kichererbse · Tomate · Granatapfel	
SALMON-SASHIMI	12,00
Calamansi-Mayonnaise · Passionsfrucht · Chilimais	
TUNA-TATAR	16,00
Wasabi-Eis · Avocado · Sesam · rote Zwiebel · Limette	
GRILLED STEAK-TATAR	16,00
Chipotle Dip · Jalapeño · Paprika-Kartoffelchips	
MISO-RAMEN	9,00
Buchenpilze · Pak Choi · Soja-Ei	
SPECIAL FRIES	12,00
Chili · Cheese	
Guacamole · Salsa · Sour Cream	
Parmesan · Kräuter	
Trüffel	14,00

WEIDE · MEER · FLUSS

als Hauptgang oder zum Teilen

DRY AGED ENTRECÔTE	220 g 160 g
Guacamole · Salsa Roja ·	32,00 19,00
Zwiebel-Jalapeño-Salat · Brioche	
FRIED CHICKEN	26,00 15,00
Kewpie-Chili-Mayonnaise ·	
Edamame · Frühlingslauch	
SPARE RIBS VOM STROHSCHWEIN	28,00 16,00
BBQ · Coleslaw · Fries	
COWBOY-BUTTER-STEAK	220 g 160 g
Roastbeef aus Omaha Nebraska ·	35,00 21,00
Spitzpaprika · Knoblauch-Kartoffelpüree	

BLACK-TIGER-PRAWNS**8 Stück | 26,00***in der Schale gebraten***6 Stück | 19,00**Knoblauchöl · frische Kräuter · Chili ·
Tomatenbrot**PULPO****26,00 | 15,00**Chorizo · Pepper Drop ·
Kartoffel-Espuma · Crunch**GRAUPENRISOTTO****23,00 | 14,00**

Kürbis · Haselnüsse · Kartoffel-Espuma

BURGER & SANDWICH**serviert mit Fries oder Sweet Potato Fries*****STEAK SANDWICH****26,00**Flanksteak · Pico de gallo · Bacon-Mayonnaise ·
Röstzwiebeln**SMASH-BURGER****24,00**Ofterschwanger Rind · Cheddar ·
Zwiebeln · Essiggurke**PULLED PORK BURGER****24,00**

Räuchermajo · Frühlingslauch · Coleslaw

NASHVILLE HOT CHICKEN**24,00**

Essiggurke · Sour Cream · Romanasalat

PULLED MUSHROOM BURGER**24,00**Austernpilze · Krautsalat · Chili-Mayonnaise ·
Pflaumen-Chutney

* mit Special Fries 4,50 Aufpreis

DESSERT**ARMER „REITER“****11,00**

Zimt · Pflaume · Pistazie

APPLE CRUMBLE**9,00**

Weißes Schokoladeneis

VANILLEEIS & STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL**9,00****KÄSEAUSSWAHL von jamei****14,00**

Schwarze Mamba · jamei · Gruyère · Kumquat-Marmelade

Weitere **Köstlichkeiten** finden Sie in unserer **Hofgut Bakery**.

WEIN & APERITIF

SONNENALP CHAMPAGNER ⁵	0,10 l	14,80
	0,75 l	89,00
VALDO IKI SPUMANTE ⁵	0,10 l	7,50
extra Dry	0,75 l	39,00
CUVÉE LIGHT „FÜNFERL“ ⁵	0,20 l	13,80
Fäßler & Salomon Kremstal	0,75 l	45,00
CHARDONNAY ⁵	0,20 l	8,90
Weingut Pfaffmann Pfalz	0,75 l	29,00
WEISSER BURGUNDER ⁵	0,20 l	13,80
Dr. Bassermann-Jordan Pfalz	0,75 l	45,00
CUVÉE ROSÉ ⁵	0,20 l	14,20
Fäßler & Salomon Kremstal	0,75 l	46,00
PETIT ROSÉ CUVÉE ⁵	0,20 l	8,00
Weingut Metzger Pfalz	0,75 l	26,00
CABERNET SAUVIGNON ⁵	0,20 l	21,20
Fäßler & Salomon Finnis River	0,75 l	69,00
TARDUS ⁵	0,20 l	9,50
Cabernet Sauvignon, Primitivo Apulien	0,75 l	31,00
ROT VOM JÖRG alkoholfrei	0,20 l	9,00
Wiesenobst · Johannisbeere · Sauerkirsche		
CUVÉE NO. 23 alkoholfrei	0,20 l	9,00
Rhabarber · Apfel · Blüten		

MOCKTAILS

GRIAS DI ALLGÄU ^{1,4,10,11}

je 11,00

Schwarzteesirup · Holundersirup ·
Zitrone · Tonic Water

ANNA'S FLOW

Rhabarber · Grapefruit · Limette · Soda Water

ZERO HERO

Limette · Orange · Minze · Soda Water

PURPLE RAIN 0,0 % ^{1,3,4,10,11}

Alkoholfreier Gin · Lavendel · Zucker · Zitrone ·
Bitter Lemon

AMORE SPRITZ ^{3,4,10,11,13}

Orange Aperitif · Zitrone · Tonic Water ·
Soda Water

GIN TONIC 0,0 % ^{3,4,10,11}

Alkoholfreier Gin · Tonic Water · Grapefruit

BIER

HOFGUT HELL	0,33 l	4,90
ZÖTLER GOLD	0,30 l	4,90
vom Fass	0,50 l	5,90
RADLER	0,30 l	4,90
	0,50 l	5,90
CORONA	0,35 l	5,50
	6 Fl. im Bucket	29,00
ZÖTLER WEIZEN HELL	0,33 l	4,90
	0,50 l	5,90
ZÖTLER WEIZEN ALKOHOLFREI	0,50 l	5,90
ZÖTLER HELL ALKOHOLFREI	0,33 l	4,90

SPRITZ

APEROL SPRITZ ^{1,5}

je 9,90

Aperol · Spumante · Soda Water

BASILIKUM SPRITZ ^{1,4,5,11}

Basilikum · Limette · Spumante · Soda Water

PORNSTAR SPRITZ ^{3,4,5,11,13}

Passion Fruit · Limette · Vanille · Spumante ·
Passoã

YUZU SPRITZ ^{1,3,4,5,11}

Yuzu · Spumante · Soda Water

COCKTAILS

PORNSTAR MARTINI ^{3,4,5,11,13}

je 12,50

Vodka · Passoã · Vanille · Limette ·
Passion Fruit · Spumante Shot

MOSCOW MULE ^{3,4,11}

Vodka · Limette · Spicy Ginger

WHISKEY SOUR ^{4,11}

Whiskey · Zitronen · Zucker · Foamer

ESPRESSO MARTINI ^{1,4,9}

Vodka · Kaffeelikör · Espresso · Zucker

MARGARITA ^{1,4,11}

Tequila · Triple Sec · Limette · Zucker

APEROL SOUR ^{1,4,11}

Aperol · Zitronen · Orange · Zucker

CENTENARIO NEGRONI ^{1,5}

Gin · Campari · roter Wermut · Cognac Eiche

PURPLE RAIN ^{1,3,4,10,11}

Gin · Lavendel · Zucker · Zitronen · Bitter Lemon

HOFGUT SPECIALS

HOFGUT HOMEMADE LEMONADE

je 10,50

Cucumber-Basil | Yuzu-Ginger | Strawberry-Mint

HOFGUT HOMEMADE ICE TEA

Mango | Lemon | Peach-Cardamom

SMOOTHIES

Protein & Greens | Acai & Berry | Multi V

SOFTGETRÄNKE

WASSER

0,50 l 3,90

Leise | Laut

ALLGÄUER ALPENWASSER

0,50 l 5,00

Naturell | Medium

COCA COLA ^{1,4,9} | COCA COLA ZERO ^{1,4,9,11,12} |

0,20 l 3,90

FANTA ^{1,3,4} | SPRITE ⁴

0,40 l 6,50

SAFT UND NEKTAR ^{3,11}

0,20 l 4,30

Apfel | Orange | Grapefruit |

0,40 l 7,00

Johannisbeere | Rhabarber | Maracuja

auch als SCHORLE

0,20 l 3,90

0,40 l 6,50

D´HIESIGE

0,33 l 4,50

Apfel naturtrüb · Zirbe | Orange · Hagebutte |

Rhabarber · Zitronenmelisse |

Zitrone naturtrüb · Fichte

HIDDE SCHBRUDL

0,33 l 4,50

Allgäuer Kräuterlimo

THOMAS HENRY

0,20 l 6,90

Tonic Water ^{3,4,10} | Bitter Lemon ^{1,3,4,10} | Ginger Ale ^{1,4}

Spicy Ginger ⁴

RED BULL ^{2,6,9,12}

0,25 l 4,50

KAFFEESPEZIALITÄTEN

AMERICANO	4,20
ESPRESSO	3,90
ESPRESSO DOPPIO	5,80
CAPPUCCINO	4,90
MILCHKAFFEE	5,20
FLAT WHITE	6,80
LATTE MACCHIATO	5,50
PISTACCHIO LATTE ^{1,3}	7,00
PUMPKIN SPICE LATTE ^{1,4}	7,50

EIS- & HEIßGETRÄNKE

MATCHA LATTE	6,90
ICED MATCHA LATTE	7,20
STRAWBERRY ICED MATCHA LATTE	8,20
MANGO ICED MATCHA LATTE	8,20
TURMERIC LATTE	7,20
PINK SUPERFOOD LATTE	7,20
TASSE TEE	5,50
Minze Schweizer Kräuter Earl Grey Rote Früchte Ingwer · Zitrone · Mango ⁹	
HEISSE SCHOKOLADE	4,60
CHAI LATTE	6,90

Milch und **Milchalternativen** nach Wahl:

ohne Aufpreis

Hafer · Mandel · Kokos · Soja · Laktosefrei · Kuh ⁸

Sirup nach Wahl: Karamell · Vanille

1,00