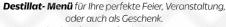


Neuigkeiten

Jeden Donnerstag,

gibt es leckere Flammkuchen Variationen aus unserem Holzbackofen- frischer geht es nicht!

Genießen Sie **jeden Freitag** unser ofenfrisches Spanferkel, mit Ihren frei beliebigen Lieblings Beilagen.



Wir kochen für Sie auf gehobenen Niveau und kreieren für Sie das perfekte Geschmackserlebnis, mit frischen Zutaten und den dazugehörigen Destillaten. Sprechen Sie uns darauf an, wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Gerne sind wir für Sie ihr perfekter Gastgeber, Sie dürfen bei uns jegliche Art von **Feiern Anfragen-** und in vollen zügen genießen!



Jede Woche gibt es bei uns eine abwechslungsreiche Wochenend-Speisekarte mit neuen leckeren Kreationen.

Bei uns können Sie auch unsere **Brennerei und Essigmanufaktur besichtigen**, mit Verkostung und anschließendem Essen. Wir bitten um vorherige Anmeldung/ Reservierung.





Speisekarte



Vorspeisen:

Gemischter Salat mit verschiedenen Rohkostsalaten an Hausdressing 5,90€

Feine Rinderkraftbrühe vom eigenen Weiderind nach Großmutters Art Mit Kräuterflädle 6,50€

Mit Bio-Suppennudeln vom "Knolpershof" 6,50€

Hauptgänge:

Hähnchensalat "Knolpershof" Frische Marktsalate angemacht mit Hausdressing dazu gegrillte Hähnchenbruststreifen und ausgarniert mit frischen Früchten 13,80€

Rumpsteak Salat vom Besten des Allgäuer Rindes mit knackigem Blattsalat an hausgemachtem Apfelbalsam Dressing aus unserer Essigmanufaktur, mit frischen Früchten, dazu Kräuterbutter und leckeres Brot 19.50€

Gegrilltes Rumpsteak vom Allgäuer Rind, medium gebraten mit Kräuterbutter, Pommes Frites und kleinem Salatbouauet 22.90 €

Zwiebelrostbraten, medium gebraten vom Allgäuer Rind mit Röstzwiebeln, hausgemachten Eierkäsespätzle und kleinem Salatbouauet 23.90€

Paniertes Schnitzel "Knolpershof" vom saftigen Hähnchen in Knusperpanade, mit Pommes, dazu kleiner Sala 14.50€

Jägerschnitzel vom Landschwein an feiner Champion Rahm-Soße dazu hausgemachte Eierspätzle und ein kleine Salatbouauet 16.50€

Salatbouquet 16,50€

Allgäuer Kässpätzle mit feinem Alo-Käse dazu Schmelzzwiebeln und ein kleiner aensischter Salati 12,00€

Mediterrane Gemüsepfanne mit Basilikum Reis und kleinem Salatbouquet 13,50€

Brotzeit:

Wurstsalat "Brennerwirt" Schinkenwurst, Köse, feine Paprikawürfel, Essiggurken, Zwiebeln – natürlich angemacht mit

leckerem Apfelessig aus unserer Essigmanufaktur groß 9,90€ mit Bratkartoffeln 12,90€

Rindfleischsalat vom Tafelspitz herzhaft angemacht mit eigenem Hausdressing dazu Paprikawürfel, Essiggurken und Zwiebelringe 12,50€ mit Bratkartoffeln 14,90€

Saurer Käse mit Rettich Limburger Käse mit Hausdressing mariniert, dazu Zwiebelringe, Rettich, Trauben und frischer Marktsalat 10,50€

A Paar "Gschlagene"

Bratwürste vom Grill mit Kartoffel-Gurkensalat, dazu Bratensoße und gemischter Salat 13,20€

Desserts:

Gemischtes Bauernhofeis (3 Kugeln) Walnuss, Schokolade, Vanille mit selbstgemachtem Eierlikör und Früchte Garnitur 6,90€

 $\textbf{Hausgemachtes Eierlik\"{o}rmousse} \text{ an leckerem Fruchtspiegel und frischen Fr\"{u}chten 7,50} \\ \in$

Falls Sie unverträglichkeiten haben, Fragen Sie bitte unser Serviceperonal nach Allergenen!

Erfrischungen

Tafel-und Mineralwasser 0,5lTafelwasser 2,90€

Mineralwasser Krumbach 3,50€

Frucade Limonaden 0,51

Cola, Spezi, Orange, Zitrone 3,50€

Härles Seezüngle alkoholfrei 0,331

Erdbeer-Rhabarber, Träuble, Kirsche, Birne 3,20€

Alkoholfreies aus eigene Herstellung 0,51

Apfelsaftschorle gelb oder rot 3,90€

Alkoholfreie Schorlen 0,5lOrangensaftschorle, Traubensaftschorle,

Johannisbeersaftschorle, Holunderschorle 3,90€

Bier und mehr..

Farny

Farny Hofgutsbier 0,513,90€
Hefeweizen hell 0,513,70€
Akristallweizen 0,513,70€
Alkoholfreier Weizen 0,513,60
Colaweizen 0,513,80€
Russ süß und sauer 0,513,80€
Dunkler Weizen Alt Dürrener Weiße 0,513,70€
Pils Oscar Farny 0,313,30

Härle

Härles Bio Landzünglebier 0,5l 4,00€ Härles Clemens 0,5l 3,80€ Härles Bioweizen 0,5l 3,80€ BierForFuture 0,33l 3,30€

Aus eigener Herstellung mit Alkohol

Apfelwein 0,25l 3,20€ / 0,5l 5,90€ Apfelweinschorle 0,25l 2,90€ / 0,5l 5,30€

Rote Verführung "Best Seller" (Apfelwein mit feinem Likör versetzt) 0,25l 4,20€ / 0,5l 7,90€

Weißweine

RIESLING trocken (rassig, kernig, spritzig – eben ein typisch rheinhessischer Riesling) 0,25l 5,20€ / 0,5l 9,90€

RIESLING feinherb (Aromen von Pfirsich und Apfel) 0,25| 4,90€ / 0,5| 9,30€

RIESLING "Alter Wingert" Steingrube (ein Erlebnis – aus alten Rebstöcken schonend gewonnen) 0,25l 8,40€ / 0,5l 15,90€

RIESLING's Kabinett'sche (erfrischend leicht mit Restsüße – ein Schluck Genuss) 0,2515,90€ / 0,5110,90€

MÜLLER THURGAU (mild mit dezentem Muskatton)

0,251 4,60€ / 0,51 8,70€

WEISSER BURGUNDER Steingrube Spätlese trocken (filigran,

idealer Essensbegleiter) 0,2517,40€ / 0,5114,00€ GRAUER BURGUNDER, trocken (süffia, kröftia, rustikal –

ideal für deftige Speisen) 0,2515,50€ / 0,5110,50€ HUXELREBE Spätlese Rotenstein (Brennerwirts Liebling –

süßer Genuss) 0,25l 8,90€ / 0,5l 17,00€

Rotweine

DORNFELDER trocken (kräftig, Aromen von der Kirsche, säurearm) 0,251 5,70€ / 0,51 10,90€

DORNFELDER feinherb (mild, samtig weich, mit intensiven Fruchtaromen von Waldfrüchten und Holunder)

0,2514,90€/0,519,30€

SPÄTBURGUNDER trocken (samtig vollmundiger Rotwein mit eigenständigem typischen Buket) 0,251 6,90€ / 0,51 13,20€

Rosé Wein PORTUGIESER rosé (Aromen von Erdbeere, frisch beschwingt) 0,25l 5,80€ / 0,5l 11,00€

Aperitif

Lassen Sie sich überraschen! Ein aus Sekt und hausgemachten Likören gezauberter Aperitif 0,11 3,90€ / 0,251 6,90€