



SCHANKWIRTSCHAFT
WOHLFART



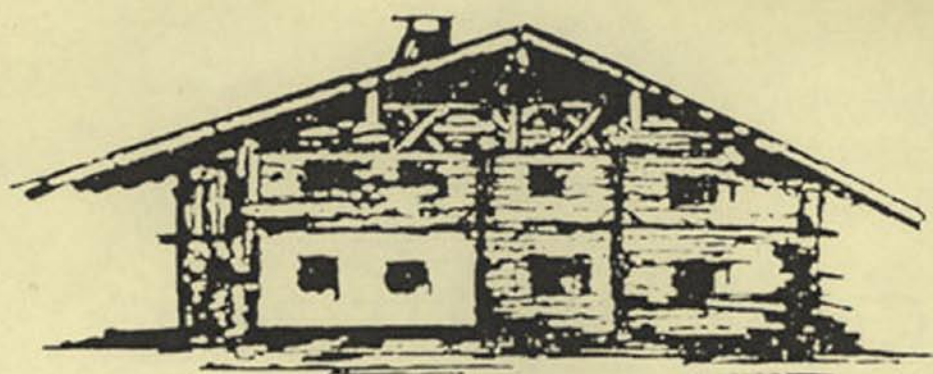
Kienbergstr. 61
Pfronten-Dorf

Tel. 08363-928795

Fax 08363-928796

Preise incl. 19% Must.

Gerne können Sie ihren Rechnungsbetrag per EC-Karte
bezahlen - Kreditkarten ab einem Betrag von € 50,-



Bauernhof mit Schenke

Der Einfirsthof mit Schankwirtschaft wurde nach alten Pfrontener Vorbildern als Ständerbohlenkonstruktion von Claudia Wohlfart geplant. Diese traditionelle Bauart war früher im Allgäu weit verbreitet.

Die Besonderheiten dieses Baustils sind:

- starke Bänder, die über beide Stockwerke reichen,
- Brustriegel von Ständer zu Ständer, unter den Fenstern durchgehend,
- Aussteifung durch Kopfbänder von der Schwelle, von Brustriegel und Obergurt zum Ständer.
- Die Ausschweifungen der Kopfbänder dienen als Zugverbindung, nicht zur Verschönerung.

Die Ausfachung der Felder erfolgt durch starke Bohlen, die um Riegel und Ständer eingenuet werden. Zwischen Schwelle und Fensterriegel werden die Bohlen waagrecht, zwischen den Fenstern senkrecht eingebaut, die eine zusätzliche Versteifung bringen.

Zur Ausfachung diente früher vor allem Stroh. Um eine dementsprechende Dämmung zu erreichen, wurde eine zweite Wand eingezogen und der Zwischenraum mit Isofloc® gedämmt.

Als Vorbilder beim Innenausbau dienten historische Bauernhöfe, die in den Freilichtmuseen *Illerbeuren* und auf der *Glentleiten* zu besichtigen sind. Besonderer Wert wurde hier auf Details wie Öfen, Fenster und Einrichtungsgegenstände gelegt.

Durch diesen Hof wollen wir Ihnen das Leben der Allgäuer Bauern im 18. und 19. Jahrhundert aufzeigen. Wir hoffen, dass Küche, Stuben, Kinderhäusl und Stall Ihnen und Ihren Kindern das Lebensgefühl dieser Epoche näher bringen.

Was „Warmes“

Gefüllte Kartoffel

- vegetarisch, gefüllt mit Spinat u. Schafskäse
dazu Sauerrahm mit Kräutern 10.90 €
- gefüllt mit frischem Gemüse, mit Käse
überb., gebratene Speckwürfel u. Sauerrahm... 10.90 €
- mit Kräuterquark gefüllt
und geräucherter Lachs umlegt 12.90 €
- De' Luxe
gefüllt mit Sauerrahm und
umlegt mit gebratenen Scampi u. Krabben 14.90 €

Krautschupfnudeln 9.50 €

Kässpätzle mit Zwiebeln 8.90 €

Allgäuer Mantaschen

- mit Ei überbacken 10.90 €
 - mit Käse und Ei überbacken 11.90 €
- dazu ein kleiner Salat vom Buffet

Hof - Pfanne

- kurzgebratene verschiedene Medallions
Spätzle in Rahmsauce und Speckbohnen... 16.90 €

Schweinebraten

- in Hofbratersauce, Brezenküchle und
Krautsalat 12.90 €

Allgäuer Zwiebelrostbraten

- mit Kässpätzle und Salat vom Buffet 18.90 €

Hirschsteaks in Williamsauce

- Spätzle, Rosenkohl und Wildpreiselbeeren... 22.90 €

Gebratener Bachsaibling

- mit zerlassener Butter, Schwemmkartoffel
Salat vom Buffet 19.50 €

Brotzeiten

mit frischem Bauernbrot
von der Bäckerei Mautz in Pfaffen-Berg

Allgäuer Wurstsalat	6.90 €
Schweizer Wurstsalat mit Schweizer Käse	7.90 €
Pressack rot/weiß mit Essig und Öl	6.90 €
Schinkenbrett mit rohem u. gekochtem Allgäuer Schinken	10.90 €
Schinken-Käse-Brett	12.90 €
Wilderer Traum Brotzeitbrett mit Wildspezialitäten	12.90 €
Saurer Käs'	6.90 €
Bergkäse am Stück	10.90 €
Gemischte Brotzeit	11.50 €

Suppe

Brätstrudelsuppe	4.90 €
Festtagstermine	6.90 €
Erdäpfelsuppe mit Hirschschinken, Serrisow	5.90 €

* Zusatzstoffe laut Musterkarte

Salat

Ausgesuchte Blattsalate
mit Walnussdressing &...

- gebackener Entenleber und Apfelspaten 12,90 €
- Putenschneifen 11,90 €
- Ränderbuchs 13,90 €
- Entenbrust 14,90 €

Auswahl an Salaten vom Buffet
im Gärtchen

- klein 4,50 €
- groß 6,50 €

Vorspeisenvariation mit Blattsalaten oder 14,80 €
Wildkräutersalaten und
geräucherter Edelfische 14,80 €

Was "Süßes"

Apfelküchle ... mit Vanilleeis
& hausgemachter Vanillesauce 6,90 €

Apfel- oder Quarkstrudel ... 3,20 €
mit Vanillesauce oder Vanilleeis 3,90 €
mit Vanillesauce & Vanilleeis 4,60 €

Kaiserschmarrn mit Kompott
als Dessert (kleine Portion) 6,90 €
als Hauptgang 9,50 €

Einigebackte Beeren mit Vanilleeis 6,90 €

Eis, de Luxe Sorten je nach Saison große Kugel 2,90 €

HOF-BIER



WOHLFART

Hofbier
vom Eichenholzfaß

Hofbier ½l 3,20€

kleines Hofbier ¼l 2,30€

Hofbier - Maß 1l 5,90€

Hofbier - Faß 10l 59,-€
zum Selbstzapfen am Tisch

Hofweizen ½l 3,50€
in der Bügelflasche

Dazu empfehlen wir:

ofenfrische Brezen
110€

Zum Mitnehmen:

Hofbier Bügelflasche
1l 2,40€
(incl. Pfand 0,50€)
3l 18,50€
(incl. Pfand 6,50€)

Hofweizen Bügelflasche
½l 2,70€
(incl. Pfand 0,50€)

Das hauseigene Hofbier wird in traditionellem handwerklichem Brauverfahren aus fachmännisch ausgewählter, heimischer Braugerste hergestellt.


Edelste Hopfensorten aus der Hallertau und Tettnang werden verwendet.

Getreu dem bayerischen Reinheitsgebot von 1516 wird unser Bier mit kristallklarem Bergquellwasser und Reinzuchthefer nach alt überliefertem Rezept in kupfernen Sudkesseln eingebraut.

Bedingt durch eine kalte, ruhige und sorgfältige Lagerung reift es zu einer außergewöhnlichen Bierspezialität heran.

Abgefüllt in Eichenholzfüßern, naturbelassen, bernsteinfarben, vollmundig und hopfenbetont mit 13,2% Stammwürze, ausgenommen im Steinkrug ist unser Hofbier eine Spitzenqualität bayerischer Braukunst.

Das Geheimnis vom



HOF-BIER
WOHLFART

»Wasser ist der Körper des Bieres,
Malz seine Seele,
Hopfen die Würze
und Hefe sein Geist.«

Wein

Weiß: 1/4 L

Riesling Amalienhof 5.40 €

Südtiroler Weißburgunder 5.40 €

Pinot Grigio 5.30 €

Grüner Veltliner 5.30 €

Rot:

Mundelsheimer
Käsberg - Trollinger 4.90 €

Kalterer See D.O.C. Auslese 4.90 €

Chianti Classico 5.30 €

Blauer Zweigelt 5.90 €

Prosecco / Sekt 0.20 5.30 €

Glas Sekt 0.10 3.50 €

Getränke

groß klein

Sprudel weiß od. gelb 2.90 € 1.90 €

Schbezi 3.40 € 2.20 €

Almdudler (Kräuterlimo.) 2.80 €

Apfelschorle 3.40 € 2.20 €

Allgäu Wasser 4.40 € 2.60 €

Himbeerwasser 2.70 € 1.90 €

Holundersprudel 2.90 € 1.90 €

Apfelsaft 3.80 € 2.40 €

Johannisbeersaft 3.30 € 2.60 €

- Schorle 3.60 € 2.50 €

Schnaps 2 cl

Obstler 2.70 €

Williamsbirne (Pincher) .. 3.00 €

Willi mit Birne 3.50 €

Marille 3.70 €

Kräuter 2.90 €

Heuschnaps 2.90 €

Vogelbeer 3.90 €

Himbeergeist 3.70 €

Edelbrände & Spezialitäten
empfehlen wir Ihnen aus
unserem Holztrager!

„heiß“

Schüssel Kaffee (Portion) 2.90 €

Schüssel Milchkaffee 2.90 €

Espresso / Espresso doppelt 1.90 € 2.50 €

Cappuccino 2.90 €

Schüssel Kaba 2.90 €

Schüssel heiße Milch 2.10 €

Teel
(Schwarz- und Kräuterteel,
Teespezialitäten je nach Jahreszeit) 2.40 €

Glihuwein 3.70 €

Jägerterl 4.50 €

Wein

Weiß:

Flaschen

SCHANKWIRTSCHAFT

WOHLFART



- 2006 er Verrenberger Verrenberg
Riesling trocken
Fürst zu Hohenlohe 22.50€
- 2009 er Grüner Veltliner
Weingut Lehner 22.50€
- 2009 er Grüner Veltliner
Weingut Wagner 24.50€
- 2008 er Riesling Rheingau
Weingut Robert Weil 29.50€
- 2007 er Sauvignon
Weingut Alois Lageder 24.50€
- 2008 er Pinot Grigio
Tenuta St. Anna D.O.G. 23.50€

Rot:

- 2006 er Acolon Württemberg
Bottwart Kellerer 21.50€
- 2002 er Imperial Schloß Halbtrunn 45.-€
- 2008 er Umathum
Zweigelt Burgenland 27.50€
- 2008 er St. Magdalener Classico
D.O.C. St. Magdalena 21.50€
- 2007 er Chianti Classico
Villa Cafaggio 34.50€
- 2006 er Nipozzano Riserva 39.50€
Marchesi di Frescobaldi
- 2006 er Chianti Castiglioni
Frescobaldi 29.50€
- 2003 er Tignanello Antonioni 125.-€
- 2002 er Sassicaia Bolgheri 175.-€
- Barolo versch. Jahrgänge

Wir wünschen Ihnen
einen angenehmen Aufenthalt
in unserem Haus!
Genießen Sie ein paar unbe-
schwerte Stunden und lassen
Sie sich in das
traditionelle "Gestern"
entführen.

Ihre Familie M. und C. Wohlfart

Sekt & Champagner
auf Empfehlung