



Schlemmen & Genießen

Alpen Hotel Martin • An der Riese 18 •

87484 Nesselwang • Telefon 083611424

Grüß Gott bei der Alpen Hotel Martin in Nesselwang

Vor langer Zeit, im sanften Herzen von Nesselwang, entstand am Fuße der Allgäuer Gipfel ein Ort der Gastfreundschaft. Dort, wo Reisende einst Ruhe nach langen Wegen durch die Berge suchten, erstrahlt heute das Alpenhotel Martin mit zeitloser Wärme und echter bayerischer Gemütlichkeit. Die Legende erzählt vom „Geist der Alpen“, der in diesen Mauern wohnt – ein Geheimnis herzlichen Beisammenseins, das jeden Gast zum Freund und jedes Essen zu einem Fest macht. Hier vermischt sich das Lachen geselliger Runden mit der majestätischen Stille der nahen Berge. Heute führen wir dieses Erbe mit Stolz weiter und verbinden das Beste aus zwei Welten. Unsere Speisekarte bietet ein besonderes Zusammenspiel von Heimat und Sonne: von unseren herzhaften Allgäuer Schmankerln bis hin zu den leichten, aromatischen Gerichten der mediterranen Küche. Jeder Teller ist eine Hommage an den Genuss. Ob in unseren gemütlichen Stuben oder auf der sonnigen Terrasse: Wir laden Sie ein, nicht nur ein Essen, sondern einen Moment zu genießen, in dem die Zeit stillsteht und die Alpen ihre alten Geschichten flüstern. Willkommen an unserem Tisch, wo jedes Gericht ein Liebesbrief an den zeitlosen Zauber von Nesselwang ist. Genießen Sie das Zusammenspiel aus herzhafter Allgäuer Küche und mediterraner Leichtigkeit, zubereitet mit regionalen Zutaten und einem Hauch alpiner Magie. Ihr Aufenthalt bei uns Lage: Direkt im malerischen Ortskern von Nesselwang. Atmosphäre: Traditionelle Gastfreundschaft trifft auf alpines Wohlgefühl. Kulinarik: Ein kulinarischer Bogen von den Alpen bis zum Mittelmeer, verfeinert durch die Leidenschaft unserer Küche.

Alkoholfreie Durstlöscher

Spritziges Taffelwasser

0,4 l 2,90

0,2 l 2,10

Allgäuer Stilles Mineralwasser

0,4 l 2,80

0,2 l 2,00

Cola, Cola-Mix, Orangenlimonade oder Zitronensprudel

0,4 l 3,80

0,2 l 2,80

Fruchtsaftschorle

(Maracuja, Johannisbeere, Apfel oder Holunder)

0,4 l 3,80

0,2 l 2,80

Vitaminreiche Säfte pur

(Apfel, Maracuja, Orange oder Johannisbeere)

0,4 l 4,10

0,3 l 3,10

Erfrischende Kräuterlimonade

0,33 l 3,30



Bayerisches Durstlöscher

Goldene Helle (Halbe) vom Fass	0,3/0,5l	3,80/4,50
Zitronig-frisch Radler	0,3/0,5l	3,50/4,20
Hefeweizen vom Fass	0,3/0,5l	3,80/4,50
Spritziger Russ	0,3/0,5l	3,50/4,20
Vollmundiges dunkles Bier	0,3/0,5l	3,80/4,50
Dunkles Weizen	0,3/0,5l	3,80/4,50
Cola-Weizen	0,3/0,5l	3,50/4,20
Alkoholfreies Weizen	0,3/0,5l	3,80/4,50
Alkoholfreies Bier	0,3/0,5l	3,80/4,50
Geißenmoß	1,0l	9,90
Geißenhalbe	0,5l	5,70
Pils	0,33l	4,10

Spritziges Aperitif

Aperol Spritz	6,40
Hugo	6,30
Weinschorle	5,90

Herzlichen Dank an Engelbräu für die Lieferung des besten Qualitätsbiers, das einfach perfekt zu unseren regionalen Gerichten passt!

Suppen

Rinderbrühe mit hausgemachten flädle 5,80

Vegetarische Gerichte

Offenkartofel mit gemischten bunten Salat 11,90

Allgäuer Kässpätzlen 12,90

Salat, der zu allem passt

Beilagensalat 4,50

Kunterbunt gemischter großer bunter Salat 9,90

Fitness-Salat mit Putenstreifen 13,90

Thunfisch-Salat 12,90

Beilage

Tzatziki 5,60
(Gurken, joghurt, oragano, knoblauch)

Portion Oliven 6,80

Portion Peperoni 3,40

Portion Feta Käse 6,40

Portion Ajvar 4,20

Hauptgerichte

Riesencurrywurst mit Pommes	12,50
Backfisch mit Pommes	12,50
Schweineschnitzel nach „Wiener Art“ mit Pommes	16,60
Schweinbraten serviert mit Blaukraut und Spätzle mit Bratensoße	17,60
Souvlaki 2 Spieße vom Schwein serviert mit Pommes, Salat und Tzatziki	17,80
Cevapcici serviert mit Pommes und Ajvar	17,80
Almschnitzel vom Pute oder Schwein überbacken mit Käse, Tomaten serviert mit Spätzle und Bratensoße	17,60/16,40
Fillettöpfchen vom Pute serviert mit Spätzle und Bratensoße	17,60
Grillteller 3erlei Fleisch vom Rind, Schweinefilet, Putenfilet und Frikadelle ca.450g mit Pommes	23,10
Rumpsteak „Klassisch“ mit Kräuterbutter, Zwiebelschmelze und Pommes	25,90

Nachtisch

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne	6,20
Topfenstrudel mit Vanillesoße und Sahne	6,20
Pfannkuchen mit Nutella	5,90
Kaiserschmarrn mit Apfelmuss	11,20

heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,70
Cappuccino oder Latte Macchiato	3,50
Espresso	2,60
Affogato	3,90
Tee-Variationen	2,60
Roiboos, Pfefferminz, Earl Grey, Kamille	

Hochprozentige Nachtisch

Marille, Willi, Obstler, Ramazotti, Jägermeister, Grappa, Haselnusslikör und mehr	2,90
---	------

Weinkarte

Chardonnay del Veneto weiß	0,25	5,90
Cantine Sacchetto, Venetien Trocken, fruchtig frisch		
Oberbergener Grauburgunder weiß	0,25	5,90
WG Oberberg, Kaiserstuhl, Baden Trocken, würzig elegant		
R & R Rivaner & Riesling weiß	0,25	5,90
WG Alde Gott, Ortenau, Baden Trocken, knackig fruchtig		
Bardolino Chiaretto Rosé	0,25	5,90
trocken, fruchtig, leichter Sommerwein		
Merlot rot	0,25	5,90
Italien, Abruzzen, Selva Volpina, Trocken, mittelkräftig, harmonisch		
Primitivo rot	0,25	5,90
trocken, fruchtig, vollmundig		

Ein riesiges Dankeschön an alle unsere regionalen Lieferanten aus dem Allgäu!

Ihr bringt uns einfach die beste Qualität, die man sich vorstellen kann