HERZLICH WILLKOMMEN IM LANDHOTEL

Pfrondorfer Mühle

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG:

Chardonnay Sekt mit ...	0,1 l	6,00
Aperol, Cassis, Holunder oder Peche		
Chardonnay Sekt	0,1 l	5,50
Alkoholfreier Sekt	0,1 l	5,50
Prisecco Rosenzauber Alkoholfrei		
Manufaktur Jörg Geiger	0,2 l	9,50
Pils vom Fass	0,1 l	2,40
Campari Orange/Soda	4 cl	6,90
Sherry medium/dry	5 cl	5,20
Martini Bianco oder Rosso	5 cl	5,50
Portwein, rot / weiß	5 cl	5,50
Pernod	4 cl	5,50
Hugo	0,25 l	8,90
Lillet Wild Berry	0,25 l	8,90
Aperol Spritz	0,25 l	8,90
Sanbitter alkoholfrei mit	4cl	6,90
Orange oder Maracuja		

LÖFFEL FÜR LÖFFEL DELIKAT

Schwäbisches Festtagssüpple
mit Maultäschle, Flädle, Grießklößchen und Backerbsen
7,50

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit altem Sherry und Käsegebäck
8,30

Cremesuppe von der Marone
unter der Sahnehaube mit Zimtcroutons
8,50

Rahmsüppchen vom Hokkaido-Kürbis
unter der Sahnehaube mit gerösteten Kernen und Kernöl
8,50

KLEINE KÖSTLICHKEITEN VORHER

Würziges Apfel-Griebenschmalz
auf rustikalem Steinofenbrot
5,80

Black Tiger Garnelen in Kräuterschaum
auf einem bunten Salatarrangement
mit Mühlen-Dressing, Steinofenbaguette
17,80

Sechs für Sie in würziger Kräutersahne zubereitete
Weinbergschnecken mit frisch gebackenem Bauernbrot
13,20

SALATE

Verschiedene Blattsalate mit Mühlendressing
4,80

Bunt gemischter Salatteller
mit marktfrischen Rohkost- und Blattsalaten
an Mühlendressing und hausgemachtem Kartoffelsalat
7,30

Marinierter Feldsalat an Honig-Senf-Dressing
mit Ziegenkäse aus Weil im Schönbuch
und karamellisierten Walnusskernen
9,80

KULINARISCHE STREIFZÜGE DURCH SCHWABEN

Schnitzel vom Jungschweinrücken
mit Kräuterpanade in der Pfanne ausgebacken
dazu Pommes Frites
19,60

Streifen von zarter Rinderleber mit Apfelspalten
in saurer Rahmtunke und Kartoffelpüree
22,80

Schwäbischer Sauerbraten vom Weiderind
mit Apfel-Rotkraut und gebratenen Serviettenknödelscheiben
24,50

Gebratene Medaillons von der Putenbrust
auf cremigem Spitzkraut mit Peperonata
und gebackenen Kartoffelkrapfen
24,50

Gefülltes Schnitzel „Cordon Bleu“
mit hausgemachten Mandelkroketten
29,60

Zweierlei von der Freiland-Ente
-Brust & Keule-
mit Apfel-Rotkraut und geschmelzten Kartoffelknödel
29,80

DIE TRADITION: 1/2 knuspriges Hähnchen 11,90
mit Pommes Frites 14,90

Wartezeit mindestens 20 Minuten - Frischegarantie

Hausgemachte Wild-Bolognese
vom heimischen Wild
auf Bandnudeln mit Knoblauchschaum
und gehobeltem Parmesan
19,80

Geschmortes Ragout vom Rothirsch
an Preiselbeerrahmsauce mit sautierten Champignons,
Rotkraut und Haselnussspätzle
28,80

Cordon Bleu vom Rothirsch
Mit Schwarzwälder Schinken und Blauschimmelkäse gefüllt,
dazu Preiselbeeren und gebackene Kartoffelkrapfen
32,80

AUS SÜSS UND SALZWASSER

Filets von der Schwarzwälder Regenbogenforelle
in Mandelbutter gebacken
mit Salzkartoffeln vom heimischen Bauer
24,80

♥ *Unsere Forellen wachsen in der Fischzucht Braun in Haiterbach auf*

Gebratenes Filet vom Zander an Kräuterpesto
auf cremigem Spitzkraut mit gebackenen Kartoffelrösti
27,80

VON JUNGEN KÄLBERN

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butter gebraten
mit Pommes Frites und Preiselbeeren
29,40

Kalbsgeschnetzeltes in leichter Kräuterrahm
mit Speck-Bohnen und gebackenen Kartoffel-Rösti
29,40

DAS BESTE VOM WEIDERIND

Schwäbischer Rostbraten vom Original Black Aberdeen Rind
mit zweierlei Zwiebeln und hausgemachten Butterspätzle
30,80

Filetsteak „Excellent“
mit einer köstlichen Sahnecreme an Ofenkürbis
mit gebackenen Kartoffelkrapfen
45,60

Rinderfiletspitzen in einer Sauce aus Rahm und Calvados,
Champignons, Speck-Bohnen
und hausgemachte Spätzle
37,30

Rostbraten vom Original Black Aberdeen Rind „Zigeuner Art“
in einer pikanten Sauce aus Paprika, Zwiebeln und Essiggurken
mit Pommes Frites
32,80

Geschmorte Rinderbacke
an kräftiger Schmorsauce mit Speck-Bohnen und Kartoffelrösti
29,40

VEGETARISCHE EMPFEHLUNG

Pfannenfrische schwäbische Kräuter-Käsespätzle
mit gebräunten Zwiebeln und dreierlei marinierte Rohkostsalate
17,80

Hausgemachte Semmelknödel
auf cremigem Pilzragout mit Röstzwiebel-Kräuter-Topping
18,80

Zweierlei vom Grünkern
Cremiges Risotto und gebackene Falafel
mit Ofenkürbis und Parmesanspänen
- Auch Vegan möglich-
19,50

SÜSSES FINALE

Gemischtes Eis
Vanille, Erdbeere, Schokolade und Sahne
6,80

Trilogie von Süßem
Handgerührtes Mousse von dunkler Schokolade
Creme Brûlée
Zwetschgen-Crumble
10,80

Hausgemachte Creme Brûlée mit Rohzucker abgeflämmt,
dazu Zwetschgen-Crumble
8,80

Erfrischendes Sorbet von der schwarzen Johannisbeere und Rosmarin
mit Chardonnay-Sekt aus der Sektkellerei Schnaufer
7,20

Mühlenbecher
Walnuss- und Schokoladen-Eis mit
einem kräftigen Schuss Eierlikör und Sahne
9,70

Cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
8,60

Lauwarmes Espressosüppchen
mit Amaretto, Vanilleeis, Sahne und Amarettini
8,30

Hausgemachter karamellisierter Kaiserschmarrn
mit glasierten Apfelspalten und Apfelmus
14,20