

HERZLICH WILLKOMMEN IM LANDHOTEL

# Pfrondorfer Mühle

## *UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG:*

Sekt Variation	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

## LÖFFEL FÜR LÖFFEL DELIKAT

Schwäbisches Festtagssüpple  
mit Maultäschle, Flädle, Grießklößchen und Backerbsen

7,50

Klare Ochsenschwanzsuppe  
mit altem Sherry und Käsegebäck

8,30

Tomatencremesuppe „Gordon Gin“  
mit Sahnehaube und Weißbrotcroutons

7,50

Rahmsüppchen vom weißen Spargel mit Weißbrotcroutons,  
frischem Schnittlauch und Sahne

8,50

## KLEINE KÖSTLICHKEITEN VORHER

Steinbackofenbrot mit Butter,  
Schnittlauch und kernig frischen Radieschen

6,40

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

Große Fitness-Salatkomposition

diverse Blatt- und Rohkostsalate nach Saison  
mit feinem Honig-Senf-Dressing, hausgemachtem Kartoffelsalat,  
geröstete Kerne und Croutons

Steinofenbaguette

13,50

Genießen Sie zur Fitness-Salatkomposition dazu:

Gebatene Medaillons von der Putenbrust 6,50

Gebackene Grünkernfalafel 6,50

Ziegenkäse und karamellierte Walnüsse 6,50

Tranchen vom rosa gebratenen Rinderrücken 14,00

Wurstsalat nach Mühlenart

mit Schinkenwurst, Käse, Gurken, Tomaten, Radieschen,  
Zwiebeln und Steinofenbrot

12,80

## 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  
21,80

Schwäbischer Sauerbraten vom Weiderind  
mit Apfel-Rotkraut und gebratenen Serviettenknödelscheiben  
22,50

Gebratene Medaillons von der Putenbrust  
auf Rahmspinat mit mariniertem Hirtenkäse  
und gebackenen Kartoffelkrapfen  
24,50

Hausgemachte Wild-Bolognese  
vom heimischen Reh & Wildschwein  
auf Bandnudeln mit Knoblauchschaum  
und gehobeltem Parmesan  
18,90

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

Wartezeit mindestens 20 Minuten - Frischegarantie

## VON JUNGEN KÄLBERN

Gefülltes Kalbschnitzel „Cordon Bleu“  
mit hausgemachten Mandelkroketten

29,60

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

28,40

Zartes Kalbsteak natur gebraten mit Kräuterbutter  
und Salatschüssel mit marktfrischen Blatt- und Rohkostsalaten

27,80

## DAS BESTE VOM WEIDERIND

Schwäbischer Rostbraten vom Original Black Aberdeen Rind mit  
gebräunten Zwiebeln und hausgemachten Butterspätzle

30,40

Pfeffersteak „Excellent“ vom Filetstück  
mit einer köstlichen Sahnecreme auf grünem Spargel  
mit gebackenen Kartoffelkrapfen

45,60

Rinderfiletspitzen in einer Sauce aus Rahm und Calvados,  
Champignons, hausgemachte Spätzle  
und glasiertem Frühlingsgemüse

37,30

Rostbraten vom Original Black Aberdeen Rind „Zigeuner Art“  
in einer pikanten Sauce aus Paprika, Zwiebeln und Essiggurken  
mit herzhaften Röstkartoffeln

32,00

## 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 auf grünem Spargel  
mit hausgemachtem Bärlauch-Kartoffelpüree

27,80

## VEGETARISCHE EMPFEHLUNG

Pfannenfrische schwäbische Bärlauch-Käsespätzle  
mit gebräunten Zwiebeln und dreierlei marinierte Rohkostsalate

17,80

Bandnudeln in Kräuterrahm mit weißem Spargel,  
Kirschtomaten und gehobelten Parmesanspänen

16,80

Zweierlei vom Grünkern  
Cremiges Risotto und gebackene Falafel  
mit glasiertem Frühlingsgemüse und Parmesanspänen  
– auch vegan möglich–

18,80

## SÜSSES FINALE

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

Trilogie von Süßem  
Handgerührtes Schokoladenmousse  
Vanillecreme  
Zitronensorbet  
10,80

Hausgemachte Zitronengras-Panna Cotta  
an einem Ragout aus Himbeeren  
7,80

Erfrischendes Sorbet von der Zitrone  
mit Chardonnay-Sekt aus der Sektkellerei Schnauffer  
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