

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

Rahmsüppchen vom Kürbis
unter der Sahnehaube mit karamellisierten Kürbiskernen
und Kürbiskernöl

8,20

Gebundene Wild-Rahmsuppe
mit Preiselbeer-Schaum

7,80

KLEINE KÖSTLICHKEITEN VORHER

Würziges Apfel-Griebenschmalz
auf hausgemachtem 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

Karamellisierter Ziegenfrischkäse
-aus Weil im Schönbuch-
mit Rosmarinhonig auf Ofenkürbis mit fermentierten Walnüssen,
dazu Steinofenbaguette

14,50

SALATE

Verschiedene Blattsalate mit Mühlendressing

4,80

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

7,30

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

Wartezeit mindestens 20 Minuten - Frischegarantie

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 Kürbisragout mit cremiger Rosmarin-Polenta
24,50

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

Geschmortes Wild-Ragout
mit Preiselbeeren, gebratenen Pilzen,
Apfel-Rotkraut und schwäbischen Butterspätzle
27,80

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

Gebratene Kalbsmedaillons
auf Kürbis-Rahmnudeln mit Kürbisgemüse
und karamellisierten Kürbiskernen

29,80

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 Kabeljau
auf cremigem Apfel-Spitzkraut mit Speck-Zwiebelcrumble
und gebackenen Kartoffelrösti

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, grünen Bohnen
und herzhaften Bratkartoffeln

45,60

Gebratenes Rückensteak „Strindberg“
mit Zwiebel-Senf-Kruste auf Speck-Bohnen
mit gebackenen Kartoffel-Thymianwürfel

32,00

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

37,30

VEGETARISCHE EMPFEHLUNG

Zweierlei vom Grünkern
Cremiges Risotto und gebackene Falafel
mit glasiertem Gemüse und Parmesanspänen
18,70 – auch vegan möglich!

Rahm-Bandnudeln mit Kürbisgemüse,
karamellisierten Kürbiskernen & Kernöl und gehobeltem Parmesan
18,50

Cremige Rosmarin-Polenta
mit Ofenkürbis und Bio-Wachtelei von Marc Baur
18,80

SÜSSES FINALE

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

Trilogie von Süßem
Hausgemachte Cremé Brûlée
Handgerührtes Schokoladenmousse
und Vanilleeis mit karamellisierten Kürbiskernen
10,80

Hausgemachte Cremé Brûlée
mit Rohrzucker abgeflämmt, dazu Orangenfilets
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

Karamellisierter Kaiserschmarrn
mit Apfelspalten und Apfelmus
14,20