

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 Ochschwanzsuppe
mit altem Sherry und Käsegebäck

8,30

Tomatencremesuppe „Gordon Gin“
mit Sahnehaube und Weißbrotroutons

7,50

Cremsuppe von Frühlingskräutern
mit süß-sauer eingelegten Radieschen

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

Wildkräuter Panna Cotta mit grünem Spargel,
Sesam und Steinofenbaguette

14,80

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 dazu:

Gebratene Medaillons von der Putenbrust 6,50

Gebackene Grünkernfalafel 6,50

Ziegenkäse und karamellierte Walnüsse 6,50

Tranchen vom rosa gebratenen Rinderrücken 14,00

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

Mit Dinkelbolognese gefüllte Kohlrabi
auf Blattspinat mit Parmesanspänen
-auch vegan möglich-

18,80

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 karamellierter Kaiserschmarrn
mit glasierten Apfelspalten und Apfelmus
14,20