

HERZLICH WILLKOMMEN IM LANDHOTEL

Pfrondorfer Mühle

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG:

Sekt Variation	0,1 l	6,00
Aperol, Cassis, Holunder oder Pêche		
Chardonnay Sekt	0,1 l	5,50
Alkoholfreier Sekt	0,1 l	5,50
Prosecco 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

Schwarzwälder Speckknödel
in kräftiger Rinderbrühe
7,50

Tomatencremesuppe „Gordon Gin“
mit Sahnehaube und Weißbrots croutons
7,80

Cremesuppe von Frühlingskräutern
mit süß-sauer eingelegten Radieschen
8,50

KLEINE KÖSTLICHKEITEN VORHER

Steinbackofenbrot mit gebräunter Butter,
Schnittlauch und kernig frischen Radieschen
6,80

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

Marinierte Scheiben vom Räucherlachs an Dill-Gurkenragout,
Zitronen-Creme Fraiche und Steinofenbaguette
14,80

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 Tomaten-Spargel-Gemüse mit gebackenen Polenta-Talern

24,50

Gefülltes Schnitzel „Cordon Bleu“
mit hausgemachten Mandelkroketten

29,60

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

Wartezeit mindestens 20 Minuten - Frischegarantie

Paniertes Kotelett vom schwäbischen Landschwein
an Honig-Senf-Dip mit Kartoffel-Endivien-Salat

21,50

Hausgemachte Wild-Bolognese
vom heimischen Wild
auf Bandnudeln mit Knoblauchschaum
und gehobelem Parmesan

19,80

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

32,80

VON JUNGEN KÄLBERN

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

28,40

Kalbsgeschnetzeltes in leichter Kräuterrahm
mit Buttererbsen und gebackenen Kartoffel-Rösti

28,40

DAS BESTE VOM WEIDERIND

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

30,80

Filetsteak „Excellent“ von der deutschen Färse
mit einer köstlichen Sahnecreme an Ratatouillegemüse
mit gebackenen Kartoffelkrapfen

45,60

Rinderfiletspitzen in einer Sauce aus Rahm und Calvados,
Champignons, glasierten Karotten
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

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 Bandnudeln mit Spargelgemüse
und einer Sauce aus Creme Fraiche und Kirschtomaten

27,80

VEGETARISCHE EMPFEHLUNG

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

17,80

Gebratene Polenta-Taler auf Ratatouille-Gemüse
mit Ziegenfrischkäse und Frühlingskräutern

18,80

Bandnudeln in einer Sauce aus Creme Fraiche und Kirschtomaten
mit Spargelgemüse und gerösteten Cashewkernen

18,80

SÜSSES FINALE

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

Trilogie von Süßem
Handgerührtes Mousse von dunkler Schokolade
Creme Brûlée
Birnen-Minz-Sorbet
10,80

Hausgemachte Creme Brûlée
mit Rohrzucker abgeflammt, dazu Birnen-Ingwer-Ragout
7,80

Erfrischendes Sorbet von Birne und Minze
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