

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

Tomatensuppe „Gordon Gin“  
mit Sahnehaube und Weißbrotroutons  
7,50

## 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 Joghurt-Kräuterdressing, hausgemachtem Kartoffelsalat,  
geröstete Kerne und Croutons

Steinofenbaguette

13,50

Genießen Sie dazu:

Gebratene Medaillons von der Putenbrust 6,50

Gebackene Grünkernfalafel 6,50

## 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  
23,70

Roulade von der Putenbrust  
mit Tomaten-Frischkäse-Füllung  
auf Bärlauch-Nudeln und grünem Spargel  
24,50

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

25,80

## 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 von der Scholle  
auf Bandnudeln mit einer Sauce aus Creme Fraiche,  
Kirschtomaten und Sauerampfer

24,80

## 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, glasiertem Frühlingsgemüse  
und herzhaften Bratkartoffeln

45,60

Herzhaftes Entrecôte mit Fettrand (300g)  
mit hausgemachter Kräuterbutter, rotem Zwiebelchutney  
und Röstkartoffeln

41,80

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

## VEGETARISCHE EMPFEHLUNG

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

Pfannenfrische schwäbische Bärlauch-Käsespätzle  
mit gebräunten Zwiebeln  
und dreierlei marinierten Rohkostsalaten  
17,80

Rahmudeln mit grünem und weißem Spargel,  
Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen  
18,50

## SÜSSES FINALE

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

Trilogie von Süßem  
Quarkmousse mit frischen Erdbeeren  
Handgerührtes Schokoladenmousse  
und Erdbeersorbet  
10,80

Hausgemachte Crémé Brûlée  
mit Rohrzucker abgeflämmt, dazu marinierte Erdbeeren  
8,50

Erfrischendes Sorbet von der Erdbeere  
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

Karamellierter Kaiserschmarrn  
mit Apfelspalten und Apfelmus  
14,20