

HERZLICH WILLKOMMEN IM LANDHOTEL

# Pfrondorfer Mühle

## *UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG:*

Chardonnay Sekt mit ...	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
Hugo	0,25 l	8,90
Lillet Wild Berry	0,25 l	8,90
Aperol Spritz	0,25 l	8,90
Sanbitter alkoholfrei mit	4cl	6,90
Orange oder Maracuja		

## 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  
7,80

Rahmsüppchen von Pfifferlingen  
mit Kräutern und Sahnehaube  
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

Große Fitness-Salatkomposition

diverse Blatt- und Rohkostsalate nach Saison  
mit feinem Joghurt-Kräuter-Dressing,  
hausgemachtem Kartoffelsalat, geröstete Kerne  
und Croutons, dazu Steinofenbaguette

16,00

Genießen Sie zur großen Fitness-Salatkomposition dazu:

Gebratene Medaillons von der Putenbrust	8,00
Gebratene Black Tiger Garnelen	11,00
Ziegenkäse und gebratene Champignons	7,00
Tranchen vom rosa gebratenen Rinderrücken	14,00

Wurstsalat nach Mühlenart  
mit Schinkenwurst, Emmentaler, Essiggurken, Tomaten,  
Radieschen, Zwiebeln und Steinofenbrot

14,50

*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

22,80

Schwäbischer Sauerbraten vom Weiderind  
mit Apfel-Rotkraut und gebratenen Serviettenknödelscheiben

24,50

Gebratene Medaillons von der Putenbrust  
auf Ratatouille-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

Hausgemachte Wild-Bolognese  
vom heimischen Wild  
auf Bandnudeln mit Knoblauchschaum  
und gehobeltem Parmesan  
19,80

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

Gebratenes Filet vom Zander  
auf Rahm-Bandnudeln mit sautierten Pfifferlingen  
27,80

## 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

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 zweierlei Zwiebeln und hausgemachten Butterspätzle

30,80

Filetsteak „Excellent“ von der deutschen Färsche  
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

## VEGETARISCHE EMPFEHLUNG

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

17,80

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

18,80

Rahm-Bandnudeln mit sautierten Pfifferlingen  
mit gehobeltem Parmesan und Kressepesto

19,50

## SÜSSES FINALE

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

Trilogie von Süßem  
Handgerührtes Mousse von dunkler Schokolade  
Creme Brûlée  
Erdbeersorbet  
10,80

Hausgemachte Limetten Panna Cotta  
mit marinierten Erdbeeren  
7,80

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

Hausgemachter karamellierter Kaiserschmarrn  
mit glasierten Apfelspalten und Apfelmus  
14,20