

HERZLICH WILLKOMMEN IM LANDHOTEL

Pfrondorfer Mühle

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG:

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

LÖFFEL FÜR LÖFFEL DELIKAT

Schwäbisches Festtagssüpple
mit Maultäschle, Flädle, Grießklößchen und Backerbsen
7,50

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit altem Sherry und Käsegebäck
8,30

Tomatencremesuppe „Gordon Gin“
mit Sahnehaube und Weißbrotroutons
8,50

Rahmsüppchen vom Hokkaido-Kürbis
unter der Sahnehaube mit gerösteten Kernen und Kernöl
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 cremiger Rosmarin-Polenta mit gebackenem Ofenkürbis
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

Geschmortes Ragout vom Rothirsch
an Preiselbeerrahmsauce mit sautierten Champignons,
Rotkraut und Haselnussspätzle
28,80

Cordon Bleu vom Rothirsch
Mit Schwarzwälder Schinken und Blauschimmelkäse gefüllt,
dazu Preiselbeeren und gebackene Kartoffelkrapfen
32,80

Gebratene Medaillons vom Reh-Rücken
unter der Kräuterkruste auf cremigem Kürbisrisotto
mit Birne und Salbei
39,80

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 an Zitronen-Beurre-Blanc
mit cremigem Risotto und Ofenkürbis

27,80

VON JUNGEN KÄLBERN

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

29,40

Kalbsgeschnetzeltes in leichter Kräuterrahm
mit Speck-Bohnen und gebackenen Kartoffel-Rösti

29,40

DAS BESTE VOM WEIDERIND

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

30,80

Filetsteak „Excellent“
mit einer köstlichen Sahnecreme an Kürbispüree
mit gebackenen Kartoffelkrapfen

45,60

Rinderfiletspitzen in einer Sauce aus Rahm und Calvados,
Champignons, Speck-Bohnen
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

Geschmorte Rinderbacke
an kräftiger Schmorsauce mit Speck-Bohnen und Kartoffelrösti

29,40

VEGETARISCHE EMPFEHLUNG

Pfannenfrische schwäbische Kräuter-Käsespätzle
mit gebräunten Zwiebeln und dreierlei marinierte Rohkostsalate
17,80

Cremige Rosmarin-Polenta mit Ofenkürbis,
Ziegenfrischkäse und frittiertem Salbei
18,80

Cremiges Kürbisrisotto mit gebratenem Elstar-Apfel,
gerösteten Walnüssen und feinem Parmesan
19,50

SÜSSES FINALE

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

Trilogie von Süßem
Handgerührtes Mousse von dunkler Schokolade
Creme Brûlée
Zwetschgen-Crumble
10,80

Hausgemachte Creme Brûlée mit Rohzucker abgeflammt,
dazu Zwetschgen-Crumble
8,80

Erfrischendes Sorbet von der schwarzen Johannisbeere und Rosmarin
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