

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 Ochsenschwanzsuppe
mit altem Sherry und Käsegebäck

8,30

Rahmsüppchen vom Kürbis
unter der Sahnehaube mit karamellisierten Kürbiskernen
und Kürbiskernöl

8,20

Cremesuppe von der Marone
unter der Sahnehaube mit Zimtcroustons

8,50

KLEINE KÖSTLICHKEITEN VORHER

Würziges Apfel-Griebenschmalz
auf hausgemachtem Steinofenbrot

5,80

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

Karamellisierter Ziegenfrischkäse
-aus Weil im Schönbuch-
mit Rosmarinhonig auf Ofenkürbis mit fermentierten Walnüssen,
dazu Steinofenbaguette

14,50

SALATE

Verschiedene Blattsalate mit Mühlendressing

4,80

Bunt gemischter Salatteller
mit marktfrischen Rohkost- und Blattsalaten
an Mühlendressing und hausgemachtem Kartoffelsalat

7,30

Marinierter Feldsalat an Essig-Öl Vinaigrette
mit gerösteten Kernen und Weißbrotcroupons

7,50

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
22,50

Gebratene Medaillons von der Putenbrust
auf Kürbisragout mit cremiger Rosmarin-Polenta
24,50

Hausgemachte Wild-Bolognese
vom heimischen Reh & Wildschwein
auf Bandnudeln mit Knoblauchschaum
und gehobeltem Parmesan
18,90

Geschmortes Wild-Ragout
mit Preiselbeeren, gebratenen Pilzen,
Apfel-Rotkraut und schwäbischen Butterspätzle
27,80

Gebackene Gänsekeule
an Apfel-Rotkraut mit Maronen und Kartoffelknödel
29,50

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

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, grünen Bohnen
und herzhaften Bratkartoffeln

45,60

Gebrautes Rückensteak „Strindberg“
mit Zwiebel-Senf-Kruste auf Speck-Bohnen
mit gebackenen Kartoffel-Thymianwürfel

32,00

Rinderfiletspitzen in einer Sauce aus Rahm und Calvados,
Champignons, hausgemachte Spätzle
und glasiertem Wintergemüse

37,30

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 Kabeljau
auf cremigem Apfel-Spitzkraut mit Speck-Zwiebelcrumble
und gebackenen Kartoffelrösti

27,80

VEGETARISCHE EMPFEHLUNG

Hausgemachte Semmelknödel auf cremigem Pilzragout
mit Röstzwiebel-Kräuter-Topping

19,80

Perlgraupen-Risotto auf Rote-Beete-Ragout
mit frittiertem Rucola und Thymianschaum

-vegan-

18,80

Cremige Rosmarin-Polenta
mit Ofenkürbis und Bio-Wachtelei von Marc Baur

18,80

SÜSSES FINALE

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

Trilogie von Süßem
Hausgemachte Crémé Brûlée
Handgerührtes Schokoladenmousse
und Vanilleeis mit karamellisierten Kürbiskernen
10,80

Hausgemachte Crémé Brûlée
mit Rohrzucker abgeflammt, dazu Orangenfilets
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

Karamellierter Kaiserschmarrn
mit Apfelspalten und Apfelmus
14,20