

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 Cremé Brûlée  
Handgerührtes Schokoladenmousse  
und Vanilleeis mit karamellisierten Kürbiskernen  
10,80

Hausgemachte Cremé Brûlée  
mit Rohrzucker abgeflämmt, 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

Karamellisierter Kaiserschmarrn  
mit Apfelspalten und Apfelmus  
14,20