

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

Tomatensuppe „Gordon Gin“  
mit Sahnehaube und Weißbrotcroustons

7,50

Rahmsüppchen von Pfifferlingen  
mit Kräutern und Sahnehaube

8,50

## 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

Wurstsalat nach Mühlenart

mit Schinkenwurst, Käse, Gurken, Tomaten, Radieschen,  
Zwiebeln und Steinofenbrot

12,80

## 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

Gebratene Medaillons von der Putenbrust  
auf Tomaten-Olivenragout  
mit gebackenen Kartoffel-Kräuter-Würfel

24,50

Hausgemachte Wild-Bolognese  
von Reh & Wildschwein  
auf Bandnudeln mit Knoblauchschaum  
und gehobeltem Parmesan

18,90

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

Gebratene Kalbsmedaillons  
auf Rahm-Bandnudeln mit frischen Kräuterpfifferlingen

29,80

## 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 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 Sommergemüse  
und herzhaften Bratkartoffeln

45,60

Herzhaftes Entrecôte mit Fettrand (300g)  
mit hausgemachter Kräuterbutter, rotem Zwiebelchutney  
und Kartoffel-Sellerierösti

41,80

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

37,30

## VEGETARISCHE EMPFEHLUNG

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

Rahm-Bandnudeln mit frischen Kräuter-Pfifferlingen,  
Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan  
18,50

Pfifferling Gröstl  
mit gerösteten Kartoffeln, Zwiebeln,  
Pfifferlingen und Gemüse  
18,80

## SÜSSES FINALE

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

Trilogie von Süßem  
Schokoladen-Crumble mit Mandeln  
Handgerührtes weißes Schokoladenmousse  
und Kirschsorbet  
10,80

Gebackener Kirschkuchen mit hausgemachtem Hafermilch-Eis  
und Hibiskus-Kirschsauce  
-Vegan-  
11,80

Erfrischendes Sorbet von der Sauerkirsche  
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