

HERZLICH WILLKOMMEN IM LANDHOTEL

Pfrondorfer Mühle

UNSERE APERITIF EMPFEHLUNG:

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

Schwarzwälder Speckknödel
in kräftiger Rinderbrühe
7,50

Rahmsüppchen vom Hokkaido-Kürbis
mit gerösteten Kernen und Kernöl
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

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 Honig-Senf-Dressing
mit Ziegenkäse -aus Weil im Schönbuch-
und karamellisierte Walnusskerne

9,80

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

22,80

Schwäbischer Sauerbraten vom Weiderind
mit Apfel-Rotkraut und gebratenen Serviettenknödelscheiben

24,50

Gebratene Medaillons von der Putenbrust
auf Kürbisgemüse mit gebackenen Kartoffelkrapfen

24,50

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

19,80

DIE TRADITION: 1/2 knuspriges Hähnchen 11,90
mit Pommes Frites 14,90

Wartezeit mindestens 20 Minuten - Frischegarantie

Zweierlei von der Freiland-Ente
-Brust & Keule-
mit Apfel-Rotkraut und geschmolzenen Kartoffelknödel
29,80

Gebackene Gänsekeule
an Apfel-Rotkraut mit Maronen
und handgedrehten Kartoffelknödel
34,60

Geschmortes Wildragout an Preiselbeerrahmsauce
mit sautierten Champignons, Rotkraut und Haselnussspätzle
27,80

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

Medaillons von der Kalbshüfte auf Kürbis-Rahmnudeln
mit karamellisierten Kürbiskernen und Kernöl
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 Färse
mit einer köstlichen Sahnecreme an wildem Brokkoli
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 herzhaften Röstkartoffeln

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 Haigerbach auf*

Gebratenes Filet vom Saibling an Zitronen-Butter-Sauce
auf Pilz-Perlgraupenrisotto mit wildem Brokkoli

27,80

VEGETARISCHE EMPFEHLUNG

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

17,80

Kürbis-Rahmnudeln mit Ziegenfrischkäse aus Weil im Schönbuch,
wildem Brokkoli und gerösteten Kürbiskernen

18,80

Cremiges Pilz-Perlgraupenrisotto
mit gebratenen Champignons und Kressepesto
~ auch vegan möglich~

18,80

SÜSSES FINALE

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

Trilogie von Süßem
Handgerührtes Mousse von der dunklen Schokolade
Nusskuchen
Birnen-Ingwer-Sorbet
10,80

Hausgemachte Creme Brûlée
mit Rohrzucker abgeflammt, dazu Orangenfilets
7,80

Erfischendes Sorbet von Birne und Ingwer
mit Chardonnay-Sekt aus der Sektkellerei Schnaufer
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 Espresso-süppchen
mit Amaretto, Vanilleeis, Sahne und Amarettini
8,30

Hausgemachter karamellisierter Kaiserschmarrn
mit glasierten Apfelspalten und Apfelmus
14,20