

HERZLICH WILLKOMMEN IM LANDHOTEL

# Pfrondorfer Mühle

## UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG:

Sekt Variation	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

## 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  
Weinbergsschnecken 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 geschmelzten 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 Kalbshälfte 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 Haiterbach 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

Erfrischendes Sorbet von Birne und Ingwer  
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