

HERZLICH WILLKOMMEN IM LANDHOTEL

Pfrondorfer Mühle

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG:

Sekt Variation	0,1 l	4,50
Aperol, Cassis, Holunder oder Peche		
Chardonnay Sekt	0,1 l	4,00
Alkoholfreier Sekt	0,1 l	4,00
Prisecco Rosenzauber Alkoholfrei		
Manufaktur Jörg Geiger	0,2 l	9,00
Pils vom Fass	0,1 l	2,00
Campani Orange/Soda	4 cl	5,50
Sherry medium/dry	5 cl	3,80
Martini Bianco oder Rosso	5 cl	4,50
Portwein, rot / weiß	5 cl	3,60
Pernod	4 cl	4,50

LÖFFEL FÜR LÖFFEL DELIKAT

Schwäbisches Festtagssüpple
mit Maultäschle, Flädle, Grießklößchen und Backerbsen
6,80

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit altem Sherry und Käsegebäck
7,50

Tomatencremesuppe „Gordon Gin“
mit Sahnehäubchen und Weißbrotcroupons
6,80

KLEINE KÖSTLICHKEITEN VORHER

Steinbackofenbrot mit Butter,
Schnittlauch und kernig frische Radieschen
5,50

Black Tiger Garnelen in Kräuterschaum
auf einem bunten Salatarrangement
mit Limetten-Dressing, Steinofenbaguette
16,00

Sechs für Sie in würziger Kräutersahne zubereitete
Weinbergschnecken mit frisch gebackenem Bauernbrot
10,00

Hausgebeizter Graved Lachs an mariniertem Linsensalat
mit süß/sauer eingelegten Gurken und Sauerrahm

16,50

Ziegenkäse-Savarin an glasiertem Frühlingslauch und Radieschen
mit gebackenen Buchweizen-Nocken

14,50

SALATE

Verschiedene Blattsalate mit Mühlendressing

3,80

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

6,30

Große Fitness-Salatkomposition
diverse Blatt- und Rohkostsalate nach Saison
mit feinem Limetten-Dressing, hausgemachtem Kartoffelsalat,
geröstete Kerne und Croutons

Steinofenbaguette

10,50

Genießen Sie dazu:

Gebratene Medaillons von der Putenbrust 6,00

Ziegenkäse aus Weil im Schönbuch
und gebratene Champignons 7,80

Matjesfilets „Hausfrauen Art“
mit Apfel-Zwiebel-Rahm und Petersilienkartoffeln

14,60

Ofenkartoffel mit würzigem Kräuterschmand,
hausgebeizten Lachsstreifen und buntem Salatarrangement

15,80

Wurstsalat nach Mühlenart
mit Schinkenwurst, Käse, Gurken, Tomaten, Radieschen,
Zwiebeln und hausgemachtem Steinofenbrot

10,80

DIE TRADITION: 1/2 knuspriges Hähnchen 9,80
mit Pommes Frites 12,80

VON JUNGEN KÄLBERN

Gefülltes Kalbschnitzel „Cordon Bleu“
mit hausgemachten Mandelkroketten

24,80

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butter gebraten
mit Pommes Frites und Preiselbeeren

21,00

Zartes Kalbsteak natur gebraten mit Kräuterbutter
und Salatschüssel mit marktfrischen Blatt- und Rohkostsalaten

21,50

KULINARISCHE STREIFZÜGE DURCH SCHWABEN

Schnitzel vom Jungschweinrücken
mit Kräuterpanade in der Pfanne ausgebacken
dazu Pommes Frites

15,80

Streifen von zarter Rinderleber mit Apfelspalten
in saurer Rahmtunke und Kartoffelpüree

18,80

Schwäbischer Sauerbraten vom Weiderind
mit Apfel-Rotkraut und gebratenen Serviettenknödelscheiben

20,50

Gebratene Medaillons von der Putenbrust
auf grünem Spargel mit geröstetem Sesam & Sesamöl,
dazu hausgemachte Kartoffel-Thymianwürfel

19,80

Hausgemachte Bolognese vom heimischen Wild
auf Pappardelle mit Knoblauchschaum

13,80

DAS BESTE VOM WEIDERIND

Schwäbischer Rostbraten vom Original Black Aberdeen Rind mit
gebräunten Zwiebeln und hausgemachten Butterspätzle

25,50

Pfeffersteak „Excellent“ vom Filetstück
mit einer köstlichen Sahnecreme
und herzhaften Bratkartoffeln

38,50

Herzhaftes Entrecôte mit Fettrand (300g)
mit hausgemachter Kräuterbutter, geschmortem Paprika-Bohnengemüse
und gerösteten Rosmarinkartoffeln

36,00

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

31,00

AUS SÜSS UND SALZWASSER

Filets von der Schwarzwälder Regenbogenforelle
in Mandelbutter gebacken
mit Salzkartoffeln vom heimischen Bauer

20,50

♥ *Unsere Forellen wachsen in der Fischzucht Braun in Haiterbach auf*

Gebratene Filets vom Saibling auf Pappardelle mit grünem Spargel und
einer Sauce aus Creme Fraiche und Kirschtomaten

25,80

♥ *Die Saiblingfilets sind mit unserem hauseigenen
Zitronen-Gewürz-Salz gewürzt. Auch zum Mitnehmen!*

VEGETARISCHE EMPFEHLUNG

Zweierlei vom Grünkern
Cremiges Risotto und gebackene Falafel
mit grünem Spargel und Parmesanspänen

17,00 – auch vegan möglich!

Pfannenfrische schwäbische Bärlauch-Käsespätzle
mit gebräunten Zwiebeln

11,80

Mediterrane Serviettenknödel mit getrockneten Tomaten und Oliven
auf tomatisiertem Frühlingsgemüse und Knoblauchschaum

15,50

SÜSSES FINALE

Gemischtes Eis

Erdbeere, Vanille, Schokolade und Sahne

6,20

Trilogie von Süßem

Zitronengras - Panna Cotta mit Himbeertopping

Handgerührtes Schokoladenmousse

und Pistazieneis

9,80

Erfrischendes Erdbeersorbet

mit Chardonnay-Sekt aus der Sektkellerei Schnauffer

6,50

Mühlenbecher

Walnuss- und Schokoladen-Eis mit

einem kräftigen Schuss Eierlikör und Sahne

7,80

Cremiges Vanilleeis

mit heißen Himbeeren und Sahne

7,50

Lauwarmes Espressosüppchen

mit Amaretto, Vanilleeis,

Sahne und Amarettini

6,80

Karamellisierter Kaiserschmarrn

mit Apfelspalten und Apfelmus

11,00