

HERZLICH WILLKOMMEN IM LANDHOTEL

Pfrondorfer Mühle

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG:

Sekt Variation	0,1 l	5,80
Aperol, Cassis, Holunder oder Peche		
Chardonnay Sekt	0,1 l	5,00
Alkoholfreier Sekt	0,1 l	5,00
Prisecco Rosenzauber Alkoholfrei		
Manufaktur Jörg Geiger	0,2 l	9,00
Pils vom Fass	0,1 l	2,40
Campari Orange/Soda	4 cl	6,90
Sherry medium/dry	5 cl	4,60
Martini Bianco oder Rosso	5 cl	5,00
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 Ochsenchwanzsuppe
mit altem Sherry und Käsegebäck
8,30

Französische Zwiebelsuppe mit Käse-Crostini
8,50

KLEINE KÖSTLICHKEITEN VORHER

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

Marinierter Feldsalat

in Honig-Senf-Dressing mit Ziegenkäse aus Weil im Schönbuch
und gerösteten Kernen und Croutons

13,80

Bunt gemischter Salatteller

mit marktfrischen Rohkost- und Blattsalaten
an Mühlendressing und hausgemachtem Kartoffelsalat

7,30

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

23,70

DIE TRADITION: 1/2 knuspriges Hähnchen 11,90

mit Pommes Frites 14,90

Wartezeit mindestens 20 Minuten - Frischegarantie

Geschnetzeltes von der Putenbrust
in Rahmsauce mit gebratenen Champignons,
glasiertem Wurzelgemüse und Butterspätzle

23,70

Bolognese von Reh und Wildschwein auf Bandnudeln
mit Knoblauchschaum und frischen Kräutern

19,80

Geschmortes Ragout vom bayrischen Hirsch
mit Preiselbeeren, glasiertem Wurzelgemüse
und gebratenen Serviettenknödelscheiben

28,70

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

Gebratenes Kalbsrückensteak „Strindberg“
mit Zwiebel-Senf-Kruste, glasierten grünen Bohnen
und Röstkartoffeln

33,00

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 Wurzelgemüse
und herzhaften Bratkartoffeln

45,60

Herzhaftes Entrecôte mit Fettrand (300g)
mit hausgemachter Kräuterbutter, rotem Zwiebelchutney
und Röstkartoffeln

41,80

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

37,30

Rostbraten vom Original Black Aberdeen Rind „Zigeuner Art“
in einer pikanten Sauce aus Paprika, Zwiebeln und Essiggurken
mit herzhaften Röstkartoffeln

32,00

AUS SÜSS UND SALZWASSER

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

24,80

Ganze Forelle „Müllerin Art“
mit Mandelbutter und Salzkartoffeln vom heimischen Bauern

25,90

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

Gebratene Filets vom Zander
auf Rahmwirsing mit Petersilienkartoffeln

29,80

VEGETARISCHE EMPFEHLUNG

Zweierlei vom Grünkern
Cremiges Risotto und gebackene Falafel
mit glasiertem Gemüse und Parmesanspänen

18,70 – *auch vegan möglich!*

Hausgemachte Käse-Lauch-Knödel
auf cremigem Waldpilzragout mit gebackenem Kartoffelstroh

18,70

SÜSSES FINALE

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

Trilogie von Süßem
Hausgemachte Mohn- Panna Cotta
Handgerührtes Schokoladenmousse
und Birnensorbet
10,80

Panna Cotta von der Schwarzwälder Fichte
mit Zwergorangen-Ragout
7,50

Erfrischendes Sorbet von der Birne
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

Gebackene Apfelringe mit Zimt & Zucker,
dazu Orangenragout und Vanilleeis
10,80

Karamellierter Kaiserschmarrn
mit Apfelspalten und Apfelmus
14,20