

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
6,80

Klare Ochschwanzsuppe
mit altem Sherry und Käsegebäck
7,50

Rahmsüppchen vom Kürbis
unter der Sahnehaube mit karamellisierten Kürbiskernen
und Kürbiskernöl
7,80

Rahmsüppchen von der Marone
unter der Sahnehaube mit Zimtcroustons
7,80

KLEINE KÖSTLICHKEITEN VORHER

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

Sechs für Sie in würziger Kräutersahne zubereitete
Weinbergschnecken mit frisch gebackenem Bauernbrot
11,80

SALATE

Verschiedene Blattsalate mit Mühlendressing

4,20

Marinierter Feldsalat

in Essig-Öl-Vinaigrette mit gerösteten Kernen und Croutons

7,80

Bunt gemischter Salatteller

mit marktfrischen Rohkost- und Blattsalaten

an Mühlendressing und hausgemachtem Kartoffelsalat

6,50

KULINARISCHE STREIFZÜGE DURCH SCHWABEN

Schnitzel vom Jungschweinrücken

mit Kräuterpanade in der Pfanne ausgebacken

dazu Pommes Frites

17,80

Streifen von zarter Rinderleber mit Apfelspalten

in saurer Rahmtunke und Kartoffelpüree

19,80

Schwäbischer Sauerbraten vom Weiderind

mit Apfel-Rotkraut und gebratenen Serviettenknödelscheiben

21,50

Gebackene Gänsekeule

an Apfel-Rotkraut mit Maronen und Kartoffelknödel

28,00

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

21,50

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

26,00

DIE TRADITION: 1/2 knuspriges Hähnchen 10,80
mit Pommes Frites 13,80

Wartezeit mindestens 20 Minuten - Frischegarantie

VON JUNGEN KÄLBERN

Gefülltes Kalbschnitzel „Cordon Bleu“
mit hausgemachten Mandelkroketten

26,80

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

25,80

Gebratene Kalbsmedaillons auf Kürbisrahmnudeln
mit Kürbisgemüse und karamellisierten Kürbiskernen

29,00

DAS BESTE VOM WEIDERIND

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

27,50

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

41,50

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

38,00

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

33,80

AUS SÜSS UND SALZWASSER

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

22,00

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

23,50

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

Gebrautes Filet vom Winter-Kabeljau
unter der Kürbiskern-Kruste auf Kürbisrahmnudeln
mit glasiertem Romanesco

28,80

VEGETARISCHE EMPFEHLUNG

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

17,00 – *auch vegan möglich!*

Kürbisrahmnudeln an glasiertem Romanesco
mit Ziegenfrischkäse und gerösteten Nüssen

16,80

SÜSSES FINALE

Gemischtes Eis
Erdbeere, Vanille, Schokolade und Sahne
6,20

Trilogie von Süßem
Zwetschgenragout mit Crumble und Eierlikörschaum
Handgerührtes Schokoladenmousse
und cremiges Vanilleeis
9,80

Panna Cotta von der Schwarzwälder Fichte
mit Zwergorangen-Ragout
6,80

Erfrischendes Sorbet von der Zwetschge
mit Chardonnay-Sekt aus der Sektkellerei Schnauffer
6,50

Mühlenbecher
Walnuss- und Schokoladen-Eis mit
einem kräftigen Schuss Eierlikör und Sahne
8,80

Cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
7,80

Lauwarmes Espressosüppchen
mit Amaretto, Vanilleeis, Sahne und Amarettini
7,50

Gebackene Apfelringe mit Zimt & Zucker,
dazu Orangenragout und Vanilleeis
9,80

Karamellierter Kaiserschmarrn
mit Apfelspalten und Apfelmus
12,80