

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

Kartoffel-Cremesuppe
mit Staub vom gerauchten Rehschinken
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 Schmorgemüse mit cremiger Rosmarin-Polenta
24,50

Gefülltes Schnitzel „Cordon Bleu“
mit hausgemachten Mandelkroketten
29,60

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

Wartezeit mindestens 20 Minuten - Frischegarantie

Hausgemachte Wild-Bolognese
vom heimischen Wild
auf Bandnudeln mit Knoblauchschaum
und gehobelem Parmesan
19,80

Gebratene Medaillons vom Schwarzwald-Reh
an Amarettosauce auf Selleriepüree
mit gebackenen Kartoffelkrapfen
35,80

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

VON JUNGEN KÄLBERN

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butter gebraten
mit Pommes Frites und Preiselbeeren
28,40

Gebratenes Rückensteak vom Kalb
mit Speck-Zwiebel-Kruste an Thymian-Jus auf grünen Bohnen
mit gebackenen Kartoffelkrapfen
32,00

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 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

Geschmorte Rinderbacken an Rotweinjus
mit Apfel-Rotkraut und Butterspätzle

29,80

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 Brokkoli

27,80

VEGETARISCHE EMPFEHLUNG

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

17,80

Cremige Rosmarin-Polenta an Schmorgemüse
mit Ziegenfrischkäse und Kartoffelstroh

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 weißen Schokolade
Mohn- Panna Cotta
Johannisbeere-Rosmarin-Sorbet
10,80

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

Erfrischendes Sorbet von Johannisbeere und Rosmarin
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