

HERZLICH WILLKOMMEN IM LANDHOTEL

Pfrondorfer Mühle

UNSERE APERITIF EMPFEHLUNG:

Sekt Variation	0,1 l	6,00
Aperol, Cassis, Holunder oder Peche		
Chardonnay Sekt	0,1 l	5,50
Alkoholfreier Sekt	0,1 l	5,50
Prisecco 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
Weinbergschnecken 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 gehobeltem 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 Haselnussspätzle

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 Essigurken
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 Haigerbach 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

Erfischendes Sorbet von Johannisbeere und Rosmarin

mit Chardonnay-Sekt aus der Sektkellerei Schnaufer

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 Espresso-süppchen

mit Amaretto, Vanilleeis, Sahne und Amarettini

8,30

Hausgemachter karamellisierter Kaiserschmarrn

mit glasierten Apfelspalten und Apfelmus

14,20