

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
Campari 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

Rahmsuppe vom Steinchampignon
unter der Sahnehaube mit Weißbrotcroupons
7,50

KLEINE KÖSTLICHKEITEN VORHER

Würziges Apfel-Griebenschmalz
auf hausgemachtem Steinofenbrot
4,50

Gerauchtes Schwarzwälder Forellenfilet
auf mariniertem Linsensalat –aus Weil im Schönbuch-
mit Meerrettichcreme und Steinofenbaguette
13,50

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

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

6,30

DIE TRADITION: 1/2 knuspriges Hähnchen 9,80

mit Pommes Frites 12,80

KULINARISCHE STREIFZÜGE DURCH SCHWABEN

Bio-Linsen aus dem Schönbuch
mit Butterspätzle und Paar Saiten

15,50

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

16,80

Streifen von zarter Rinderleber mit Apfelspalten
in saurer Rahmtunke und Kartoffelpüree

19,80

Schwäbischer Sauerbraten vom Weiderind
mit Apfel-Rotkraut und gebratenen Serviettenknödelscheiben

20,50

Roulade von der Putenbrust
-gefüllt mit getrockneten Tomaten und Parmesan-
auf glasiertem Gemüse mit hausgemachten Kartoffel-Thymianwürfel

21,50

VON JUNGEN KÄLBERN

Gefülltes Kalbschnitzel „Cordon Bleu“
mit hausgemachten Mandelkroketten

25,80

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

23,50

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

22,50

LAMM-LAMM-LAMM-LAMM

Zart geschmortes Häxle vom Weidelamm
auf Bohnengemüse mit gebackenen Kartoffel-Thymianwürfel

24,80

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
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

Geschmorte Rinderroulade
– gefüllt mit Senf, Essiggurken und Speck – handgerollt
mit Apfel-Rotkraut und schwäbischen Butterspätzle

24,80

AUS SÜSS UND SALZWASSER

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

21,00

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

Gebratenes Tranche vom Lachs
auf Blattspinat mit gebackenen Rote-Linsen-Bratlingen

27,80

VEGETARISCHE EMPFEHLUNG

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

17,00 – *auch vegan möglich!*

Pfannenfrische schwäbische Käsespätzle
mit gebräunten Zwiebeln
und dreierlei marinierten Rohkostsalaten

15,80

Gedämpfter Kohlrabi
gefüllt mit hausgemachter Dinkel-Bolognese
auf Blattspinat mit Parmesan

19,00 – *auch vegan möglich!*

SÜSSES FINALE

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

Trilogie von Süßem
Grießflammerie mit Vanille,
Handgerührtes Schokoladenmousse
und Sorbet von der Blutorange
9,80

Erfrischendes Sorbet von der Blutorange
mit Chardonnay-Sekt aus der Sektkellerei Schnaufer
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

Lauwarmer Streuobst-Ofenschlupfer
mit cremigem Vanilleeis
9,80

Karamellierter Kaiserschmarrn
mit Apfelspalten und Apfelmus
11,80