

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
Campani 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

Rahmsüppchen vom Kürbis
mit Kürbiskernen, Kernöl und Zimtcroupons
7,50

KLEINE KÖSTLICHKEITEN VORHER

Würziges Apfel-Griebenschmalz
auf hausgemachtem Steinofenbrot
4,50

Karamellierter Ziegenfrischkäse mit Rosmarin-Honig
auf Kürbisragout mit Steinofenbaguette
- Vom Kürbisbauer Kogel aus Renningen-
14,00

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

Marinierter Feldsalat
mit Preiselbeer-Dressing, gerösteten Kernen
und gebratenen Kartoffel-Kürbiströsti
12,80

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

Gebratene Medaillons von der Putenbrust
auf Ratatouille-Gemüse
mit hausgemachten Kartoffel-Thymianwürfel

19,80

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

WILD-WILD-WILD-WILD-WILD

Hausgemachte Bolognese vom Schwarzwald-Reh
auf Bandnudeln mit Knoblauchschaum

16,80

Zart geschmortes Wild-Ragout
mit Karotten-Pastinakengemüse, Preiselbeeren
und hausgemachten Haselnusspätzle

26,00

Gebratene Rehmedaillons in Preiselbeersauce
mit würzigem Apfel-Rotkraut
und hausgemachten Waldpilz-Knödeln

29,00

DAS BESTE VOM WEIDERIND

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

25,50

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 Karotten-Pastinakengemüse

31,00

Gebratenes Rückensteak vom Weiderind
in Balsamico-Jus mit Kürbispüree
und gebackenen Kartoffel-Kürbis-Rösti

29,50

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*

Gebratene Filets vom Saibling auf Bandnudeln
mit hausgemachtem Ratatouille-Gemüse und Knoblauchschaum

25,80

♥ *Die Saiblingfilets sind mit unserem hauseigenen
Zitronen-Gewürz-Salz gewürzt.*

VEGETARISCHE EMPFEHLUNG

Zweierlei vom Grünkern
Cremiges Risotto und gebackene Falafel
mit glasiertem Sommergemüse und Parmesanspänen
17,00 – auch vegan möglich!

Pfannenfrische schwäbische Käsespätzle
mit gebräunten Zwiebeln
und dreierlei marinierten Rohkostsalaten
15,80

Gebackener Linsen-Ofenschlupfer
auf glaciertem Herbstgemüse mit Kräuteröl
und Ziegenfrischkäse
- Vom Käsmacher aus Weil im Schönbuch -
17,00

SÜSSES FINALE

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

Trilogie von Süßem
Cremiges Vanilleeis mit karamellisierten Walnusskernen
Handgerührtes Schokoladenmousse und Zwetschgenragout
9,80

Erfrischendes Zwetschgensorbet
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

Warme Apfelküchle mit Zimt & Zucker
auf Zwetschgenragout mit Vanilleeis
9,80

Karamellierter Kaiserschmarrn
mit Apfelspalten und Apfelmus
11,80