

HERZLICH WILLKOMMEN IM LANDHOTEL

# Pfrondorfer Mühle

## *UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG:*

Kir Royal Sekt Aperol, Cassis oder Peche	0,10 l	4,50
Chardonnay-Sekt trocken Schloßkellerei Schnauffer	0,10 l	4,00
Pils vom Fass	0,10 l	1,60
Campari Orange/Soda	4 cl	5,50
Sherry medium/dry	5 cl	3,80
Martini Vermouth, Bianco	5 cl	4,50
Portwein, rot/weiß	5 cl	3,60
Pernod	4 cl	4,50

## LÖFFEL FÜR LÖFFEL DELIKAT

Kosten Sie unsere kräftige Rinderbrühe mit  
viel frischem Schnittlauch und  
Grießklößchen oder Maultaschen oder Kräuterflädle  
5,30

Schwäbisches Festtagssüpple  
mit Maultäschle, Flädle, Grießklößchen und Backerbsen  
6,30

Klare Ochsenschwanzsuppe  
mit altem Sherry und Käsegebäck  
6,80

Tomatencremesuppe „Gordon Gin“  
mit Sahnehäubchen und Weißbrotcroupons  
6,80

## KLEINE KÖSTLICHKEITEN VORHER

Apfel-Griebenschmalz  
auf hausgemachtem Steinofenbrot  
4,50

Black Tiger Garnelen im Kräuterschaum  
auf einem buntem Salatarrangement  
mit cremigem Sesam-Dressing und Ciabattabrot  
16,00

Sechs für Sie in würziger Kräutersahne  
zubereitete Weinbergschnecken  
mit frisch gebackenem Bauernbrot  
10,00

## SALATE

Verschiedene Blattsalate mit Mühlendressing

3,80

Bunt gemischter Salatteller mit  
marktfrischen Rohkost- und Blattsalaten

5,00

Große Fitness-Salatkomposition  
diverse Blatt- und Rohkostsalate nach Saison  
mit feinem Kräuter-Kürbiskernöldressing

Brotchips und Ciabatta

9,00

Genießen Sie dazu:

- zarte Putenbruststreifen 3,50
- gebratene Garnelen im Kräuterschaum 11,00

Wurstsalat nach Mühlenart  
mit Käse, Gurken, Tomaten, Zwiebeln,  
und Steinofenbrot

9,50

DIE TRADITION: 1/2 knuspriges Hähnchen 7,80  
mit Pommes Frites 10,80

## AUS SÜSS UND SALZWASSER

Filet von der Regenbogenforelle in Mandelbutter gebacken  
mit Salzkartoffeln von heimischen Bauern

18,00

Zarte Filets vom Wels auf feinen Butternudeln.  
Sahne und Sauerampfer verleihen dem Gericht  
seinen vortrefflichen Geschmack

20,00

## DAS BESTE VOM WEIDERIND

Schwäbischer Rostbraten mit gebräunten Zwiebeln  
und hausgemachten Butterspätzle

23,00

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

32,00

Herzhaftes Entrecôte mit Fettrand (300g)  
mit Kräuterbutter würzigem Barbecue-Dip und wilden Kartoffelecken

31,00

Rinderfiletspitzen in einer Sauce aus Rahm und Calvados, Edelpilze,  
hausgemachte Spätzle und glasiertem Gemüse

25,00

# KULINARISCHE STREIFZÜGE DURCH SCHWABEN

Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahm  
und gebratenen Kräuterschupfnudeln

18,50

Maultaschen in der Brühe mit Zwiebelschmälze  
oder angeröstet mit Ei, dazu gibts Kartoffel-Gurken-Salat

12,80

Paniertes Schnitzel vom Jungschweinrücken  
in der Pfanne ausgebacken  
mit Pommes Frites

13,00

Streifen von zarter Rinderleber mit Apfelspalten  
in saurer Rahmtunke und Kartoffelpüree

18,80

Schwäbischer Sauerbraten vom Weiderind  
mit Apfel-Rotkraut und gebratenen Semmelknödelscheiben

18,50

Geschnetzeltes von der Putenbrust  
mit frischen Pilzen in sämiger Rahmsauce  
und hausgemachten Spätzle

16,00

## VON JUNGEN KÄLBERN

Gefülltes Kalbschnitzel „Cordon Bleu“  
mit gebackenen Kartoffelkrapfen

23,00

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

19,00

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

19,00

Medaillons vom Kalb in Cognac-Rahm mit ausgesuchten Kräuterpilzen,  
hausgemachte Spätzle und glasiertem Gemüse

25,00

## VEGETARISCHE EMPFEHLUNG

Zweierlei vom Grünkern  
Cremiges Risotto und gebackene Falafel  
mit sautiertem Spargel und Parmesanspänen

15,00 *auch Vegan möglich!*

Pfannenfrische schwäbische Bärlauch-Kässpätzle  
mit gebräunten Zwiebeln

9,00

Karamellisierter Kaiserschmarrn  
mit Apfelspalten und Apfelmus

11,00

## SPARGEL SPARGEL SPARGEL

Spargelcremesüppchen  
mit grünen und weißen Spargelstückchen,  
gerösteten Pinienkernen,  
frischem Schnittlauch und Sahne

7,80

Frischer Bondorfer Stangenspargel  
mit neuen Kartoffeln,  
zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise

18,80

Dazu empfehlen wir:

Kräuterflädle		4,80
Wacholderschinken	120 g	7,80
Rinderfilet	200 g	16,50
Kalbsteak	200 g	11,00
Pan. Schweineschnitzel	200 g	6,80

## SÜSSES FINALE

Gemischtes Eis  
Erdbeere, Vanille, Schokolade, Sahne  
5,40

Erfrischendes Himbeersorbet  
in weißem Cacaoschaum  
5,80

Nagolder Nussbecher  
Haselnusseis und Schokoladeneis  
mit gerösteten Nüssen und Sahne  
6,80

Handgerührtes Schokoladenmousse  
mit frischen Erdbeeren  
8,50

Cremiges Vanilleeis  
mit karamellisierten Kürbiskernen, Kürbiskernöl  
und frischen Erdbeeren  
7,80

Mühlenbecher  
Walnuß- und Schokoladen-Eis mit  
einem kräftigen Schuss Eierlikör und Sahne  
7,80

Cremiges Vanilleeis  
mit heißen Himbeeren  
6,80