

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 kräftigen Brühen mit
viel frischem Schnittlauch und
Grießklößchen oder Maultaschen oder Kräuterflädle

5,30

Schwäbisches Festtagssüpple
mit Maultäschle, Flädle, Grießklößchen und Backerbsen

6,30

Klare Ochschwanzsuppe
mit altem Sherry und Käsegebäck

6,80

Tomatencremesuppe „Gordon Gin“
mit Sahnehäubchen und Weißbrotcroûtons

6,80

Rahmsüppchen vom Kohlrabi
mit süß-sauer eingelegten Radieschen und Kräuteröl

6,80

KLEINE KÖSTLICHKEITEN VORHER

Apfel-Griebenschmalz
auf hausgemachtem Steinofenbrot
4,50

Hausgemachtes Steinbackofenbrot
mit Butter, Schnittlauch
und kernig frischen Radieschen
4,50

Scheiben von gebeiztem Edellachs,
dazu Apfelmeerrettich, Ciabatta und Butter
15,00

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

Kleine geschmelzte Maultaschen
auf hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat
mit gebackenen Röstzwiebeln
8,50

SALATE

Verschiedene Blattsalate mit Mühlendressing

3,80

Bunt gemischter Salatteller mit
marktfrischen Rohkost- und Blattsalaten

5,00

Mit Honig-Senf-Dressing mariniertes Feldsalat
mit Croutons und gerösteten Kürbiskernen

7,50

AUS SÜSS UND SALZWASSER

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

18,00

Filet vom Zander auf Rahmsauerkraut
mit gebackenen Kräuter-Krusteln

22,50

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

20,00

Lachsschnitte in Kräutern gedünstet
auf Perlgraupenrisotto und glasiertem buntem Gemüse

23,00

KULINARISCHE STREIFZÜGE DURCH SCHWABEN

„Gaisburger Marsch“

Suppeneintopf mit Siedfleisch, Spätzle, Kartoffeln und Zwiebeln

12,00

Hausgemachte gefüllte Kalbsbrust mit geschmälzten Nudeln
und Kartoffel-Gurken-Salat

21,50

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

Leberspätzle geröstet mit Ei dazu Kartoffel-Gurkensalat

11,80

Schwäbischer Sauerbraten vom Weiderind
mit Apfel-Rotkraut und hausgemachten Semmelknödelscheiben

18,50

Saure Kutteln in deftiger Soße
mit herzhaften Bratkartoffeln

12,50

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

16,00

Kross gebratene Barberie-Entenbrust in Orangensauce
mit cremigem Wirsinggemüse und Pommes dauphine

22,50

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

VON JUNGEN KÄLBERN

Gefülltes Kalbschnitzel „Cordon Bleu“
mit hausgemachten Mandelkroketten

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

DAS BESTE VOM WEIDERIND

Schwäbischer Rostbraten mit gebräunten Zwiebeln
und hausgemachten Butterspätzle

23

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

32

Filetsteak vom Weiderind mit hausgemachter Kräuterbutter,
gebackenen Zwiebelringen und knusprigen Mandelbällchen

31

Herzhaftes Entrecôte mit Fettrand (300g)
mit Kräuterbutter und wilden Kartoffelecken

31

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

25

VEGANES

Sautiertes Wokgemüse
auf Perlgraupenrisotto mit Sojakokoscreme

11

VEGETARISCHE EMPFEHLUNG

Zweierlei vom Grünkern
Cremiges Risotto und gebackene Falafel
mit sautierten Zuckerschoten und Parmesanspänen
15

Gebackene Ofenkartoffel auf glasiertem Gemüse
mit deftigem Pfeffer-Schmand und Kräutern
12

Würziger Linsenofenschlupfer
auf buntem Gemüse
mit Kräuteröl und Ziegenkäse
15

Pfannenfrische schwäbische Kässpätzle
mit gebräunten Zwiebeln
9

Karamellierter Kaiserschmarrn
mit Birnenspalten und Apfelmus
11