

Buffet Rustika

17.30 -21.30 Uhr pro Person 28 €

Montag 14.10.2024

ZÜNFTIG VORNEWEG

Kartoffelsuppe | Zucchinirollchen mit Paprikacreme (vegan)
Brotsalat Bauernart | Salatbuffet(vegetarisch)
Putenbrust mit Speck Dijonsenmarinade | Matjes mit Zwiebel und Apfelspalten
Tortilla mit BBQ Rinderbrust , Zwiebeln, Mais & Bohnen

DEFTIGE HAUPTSPEISEN

Hirschfleischküchle mit Bergkäse, kandierter Birne und Rotweinzwiebel
geschmortes Spanferkel | Schweinerücken Caprese
Pustza Putenkeule | Allgäuer Würstl Spieß
Rindergeschnetzeltes mit Pfefferrahmsauce
Bratensauce | Rahmsauce

Paniertes Fischfilet mit Kräuter- Senftunke

VEGETARISCH & SÜSS

Spätzle hausgemacht | Kürbis Kartoffelrösti mit Tofu
Blumenkohl mit Röstzwiebelhollandaise
Krautschupfnudeln | Semmelknödel mit Pilzragout
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster

VEAGNE BEILAGEN

Pommes | Grill Kartoffeln mit Bergkräutern
Herbstgemüse

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Pommes, Chicks- (Hähnchen in Chipskruste)

Bei Teller, die nicht leergegessen werden berechnen wir einen Aufpreis von 4,00 €
Auskunft über Allergene Lebensmittel erhalten Sie vom Grillmeister am Live-Grill.



HOFGUT ****

TIERGARTEN

HOTEL | RESTAURANT | BAR

Schlemmer Grill

17.30 -21.30 Uhr pro Person 28 €

Dienstag 15.10.2024

SUPPE | ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Flädlesuppe | Fischfilet mit Gurkenrelish | Wurstsalat Südtiroler Art
Hähnchenfilet mit Basilikum und Tomatenragout
Gefüllte Eier mit rote Betecreme
Anti Pasti, Rohkost & Salate vom Buffet (vegetarisch)
Karotten-Walnussmousse auf Baguette (vegan)

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Rindergeschnetzeltes mit Curry süß sauer
Holzfällersteak | gegrillter Pfefferbeisser
Putenmedaillon provencal | Toast mit Hähnchenbrust und Avocado
Cordon Bleu vom Schwein | Bohnen im Speckmantel
Bratensauce | Rahmsauce

Fischfilet vom Grill

VEGETARISCH

Spätzle hausgemachte | Gnocchi mit Käse und Pilzen
Waffelkartoffeln | Fetakäse im Pfännle

VEGAN

Rosenkohl mit Zwiebeln
Glasnudeln mit Gemüse | Pommes

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Fleischbällchen in Tomaten-Sahnesauce, Nudeln

Bei Teller, die nicht leergegessen werden berechnen wir einen Aufpreis von 4,00 €
Auskunft über Allergene Lebensmittel erhalten Sie vom Grillmeister am Live-Grill.

Schlemmergrill

17.30 -21.30 Uhr pro Person 28 €

Mittwoch 16.10.2024

SUPPE | ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Kürbiscremesuppe mit Kurkuma & Ingwer
Anti Pasti, Rohkost & Salate vom Buffet | Brot | Dips | Butter (vegetarisch)
Wrap mit Rindfleisch, Aioli, Oliven und Ruccola
Schwäbischer Wurstsalat | Fischpraline auf Grillzucchini
Bulgursalat mit Granatapfel und Cashewkernen (vegan)
Eiersalat (vegetarisch)

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

geschmorte Schweineschulter
Putenfilet in Honig-Senfssauce
Grillbauchscheiben | Saitenwürstel
Rinderminutensteak mit Pilzen | Hähnchenbrust paniert
Bratensauce | Rahmsauce

Zander mit Zitronenhollandaise

VEGETARISCH

Kräuterreis | Bratkartoffeln | Spätzle hausgemachte
Nudeltäschchen mit Tomate & Mozzaerella
Briekäse mit Bärlauch & Oliven

VEGAN

saure Linsen | Pommes
Buntes Marktgemüse

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Cevappcici auf Nudelreis

Bei Teller, die nicht leergegessen werden berechnen wir einen Aufpreis von 4,00 €
Auskunft über Allergene Lebensmittel erhalten Sie vom Grillmeister am Live-Grill.



HOFGUT ****

TIERGARTEN®

HOTEL | RESTAURANT | BAR

Burgerbuffet

17.30 - 21.30 Uhr pro Person 28 €

Donnerstag 17.10.2024**ANTIPASTI | SALATE | VESPER**

Bunte Salatauswahl

Burgertoppings wie z.B. Zwiebeln | Jalapenos | verschiedene Dips | Tomaten
 Gurken | Sandwichgurken | Kresse | Sprossen | Röstzwiebeln
 Coleslaw | Tomaten Caprese | Reissalate | Nudelsalate | (vegetarisch)
 Wrap mit Hähnchenbrust, Garnelen, Avocado, Zitronenmáyo

BURGER BEEF, WILD & CHICKEN

- „Schwabenstreich“ Rinderpatty | Grillbauch
Filderkraut | Kässpätzle | Schmorzwiebeln
- „Django“ Patty vom Rind | Piemontos | Salsa
Zwiebel | Bacon
- „Lumberjack“ 100% Beefpatty mit Spiegelei
- „Jägermeister“ Hirschpatty | Birne
TettnangerKäs | Preiselbeeren
- „Chic´n“ Hähnchenbrust | Avocado | Cole Slaw
- „Nordic“ Green Oat Patty | Fischfilet | Zwiebeln
Ruccola | Remoulade
- ❖ **BUNS:** Sesam | WhiBap | Laugen |
Foccachia | Dinkel
- ❖ **DIPS:** BBQ | Chili Cheese | Tomato | Burger
Classic | Curry | Knoblauch

FLEISCH & FISCH

- ❖ **!!SPECIAL US BBQ Plate**
mit Spare Ribs, Grillbauch,
Chickenlegs !!
- crosser Bacon | Pulled Pork
- Bratensauce
- Chicken Nuggets
- Fried Calamares mit
Chilidip
- Speckbohnen

VEGETARISCH

Maccaroni and Cheese
 Süßkartoffeln gegrillt
 Crunch Fries
 Grilltomaten mit Käse

BURGER VEGAN ohne Brötchen

- „Tokio“ Umami Patty | Pak Choi
Teriyaki | Pilze | Sprossen

VEGAN

Piemontos de Padron
 kandierter Maiskolben

Bei Teller, die nicht leergegessen werden berechnen wir einen Aufpreis von 4,00 €.
 Auskunft über Allergene Lebensmittel erhalten Sie vom Grillmeister am Live-Grill.

Südstaaten BBQ

17.30 -21.30 Uhr pro Person 39 €

Freitag 18.10.2024

APPETIZERS I SALADS

SIDE SALADS | Tomaten Salsa auf Knoblauchbrot (vegetarisch)
Lachsterrine mit Gambas | geräuchertes Schweinefilet
Miniburger mit Hähnchenbrust | Tex Mex Chili Soup |
Taccos mit Salat, Guacamole, Bohnen, Zwiebeln, Jackfruit

HAND HELDS

Grillspieß vom Schweinefilet | Rindersteak mit Georgia-Grillbutter
Ente "Havanna" mit Ananas Chiliglasur | Spare Ribs mit rauchiger BBQ
BBQ Belly- Grillbauch aus unserem Smoker mit Grillbestiensauce No.1
Charleston Burger -Chili Bun mit Pulled Pork, Bacon, Zwiebeln, Mais, Chili Cheese
Hähnchen "San Diego" mit Nacchokruste | geräucherte Bratensauce
Fischpfanne New Orleans

SPECIAL HAND HELD

Over Night smoked Brisket auf Chili Cheese Kraut

VEGETARIAN SIDES & Sweets

Ofenkartoffel mit Sourcreme und würziger Grillbutter | Maisgrit- Südstaatenklassiker
Texasgemüse mit Bohnen, Mais und Tomaten
Pancakes mit Nüssen und Schokolade

VEGAN SIDES

Süßkartoffel Fries | Grillgemüse "Holy Trinity" mit Paprika, Sellerie, Zwiebel
Potato Dippers mit Chimichuri Dip

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Pizza Südtaaten mit Mais, Tomate & Huhn

Bei Teller, die nicht leergegessen werden berechnen wir einen Aufpreis von 4,00 €
Auskunft über Allergene Lebensmittel erhalten Sie vom Grillmeister am Live-Grill.



HOFGUT ★★★★★

TIERGARTEN®

HOTEL | RESTAURANT | BAR

Steakbuffet

17.30 -21.30 Uhr pro Person 39 €

Samstag 19.10.2024

SUPPE | ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Spanische Knoblauchsuppe
Anti Pasti, Rohkost & Salate vom Buffet (vegetarisch)
Schweinefilet mit Kürbis süß sauer | Carpaccio vom Sashimi Thun
Entenbrust mit Granatapfel und Orangenreduktion
Gorgonzolamousse mit Salbeibalsamico(vegetarisch)
Wrap mit Auberginencreme & Grillgemüse (vegan)

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Entrecote vom Allgäuer Weiderind
Kalbsgeschnetzeltes in Madeira Pfeffersauce | Würstelspieß
geschmorte Lammkeule mit Wildkräutern | Hähnchen im Cornflakemantel
Putenfilet mit Brie Käse und Schwarzwälder Schinken
Medaillon vom Schweinefilet mit Rahmpilzen
Bratensauce | Rahmsauce
gegrillter Lachs

VEGETARISCH

Panzerotti mit Steinpilzen & Basilikum
Kartoffelknödel mit Butterbröseln | Hausgemachte Spätzle

VEGAN

Brokkoli gedämpft | Knoblauchkartoffeln
Steak House Pommes | Grillgemüse

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Fischstäbchen | Reis

Bei Teller, die nicht leergegessen werden berechnen wir einen Aufpreis von 4,00 €
Auskunft über Allergene Lebensmittel erhalten Sie vom Grillmeister am Live-Grill.



HOFGUT ****

TIERGARTEN

HOTEL | RESTAURANT | BAR

Buffet auf Schwäbisch

17.30 - 20.30 Uhr pro Person 28 €

Sonntag 20.10.2024

SUPPE UND VESCHPER VONAWEG

Flädlasuppa

Reichlich Salat | Saura Käs mit Zwiebla (vegetarisch)

grauchter Fisch mit Meerrettichkrem

Schwäbischs Brettle | Ochsamaulsalad

Oier mit ´ra Krem druf

FLOISCH | SCHNITZEL | FISCH

Schweinsbrota aus em Backrohr | G´schlagene Brotwurscht

Goggeler in Brotbrösel | Mauldaschä mit Zwiebeln

Lendatöpfele von dr Sau mit Pilz

Schwäbischer Zwiebelrostbrota

saures Leberle

Rahmsöß | Brotasöß

Zander em a guada Toig backa

FEGEDARISCH

Selbergmachte Spatza | Krautkrapfa |

gstampfte Bodabira | Bärlauch Käsknöpfle

FEGANISCH

Gmias vom Jahr

Backene Erdäpfel | Bohna mit Gartakraut

EBBES SIASSES

Dampfnudla mit Vanillesöß

Bei Teller, die nicht leergegessen werden berechnen wir einen Aufpreis von 4,00 €
Auskunft über Allergene Lebensmittel erhalten Sie vom Grillmeister am Live-