

# Buffet Rustika

17.30 -21.30 Uhr pro Person 28 €

**Montag 21.10.2024**

## 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.

# Schlemmer Grill

17.30 -21.30 Uhr pro Person 28 €

**Dienstag 22.10.2024**

**SUPPE | ANTIPASTI | SALATE | VESPER**

Flädlesuppe | Fischfilet mit Gurkenrelish | Wurstsalat Südtiroler Art  
Hähnchenfilet mit Basilikum und Tomatenragout  
Gefüllte Eier mit rote Betecreme  
Anti Pastì, 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 23.10.2024**

**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 24.10.2024****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 25.10.2024**

## 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.

# Steakbuffet

17.30 -21.30 Uhr pro Person 39 €

**Samstag 26.10.2024**

**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 27.10.2024**

## 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-