



HOFGUT \*\*\*\*

**TIERGARTEN**

HOTEL | RESTAURANT | BAR

# Buffet Rustika

17.30 -21.30 Uhr pro Person 28 €

**Montag 28.10.2024**

## ZÜNFTIG VORNEWEG

Spinatwrap mit Tofu, Kurkumareis, Edamamebohnen & Chilisauerkraut (vegan)  
Salatbuffet | Obazdr | Brot (vegetarisch)  
Schweinebraten mit marinerten Pilzen | Fischfilet süß/sauer  
Kartoffelsuppe

## DEFTIGE HAUPTSPEISEN

Schwäbische Dinnete  
Hirschfleischküchle mit Zwiebel-Rotweinsauce  
Krustenbraten vom Schwein mit malziger Biersauce | Gulasch Szegediner Art  
geschmorte Putenkeule mit Bergkräuter-Senfsauce  
Minutensteak vom Rind | Leberkäs mit Spiegelei  
Bratensauce | Rahmsauce

Fischfilet im Kräuterteig gebacken

## VEGETARISCH & SÜSS

Spätzle hausgemacht | Ofenkartoffel mit Käse, Kräuterbutter & Schmand  
Semmelknödel | Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster, Zimtucker

## VEAGNE BEILAGEN

Pommes Frites  
Herzoginkartoffeln | Herbstgemüse | Rotkraut

## FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Lasagne

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 29.10.2024**

**SUPPE | ANTIPASTI | SALATE | VESPER**

Nudelsuppe | Putenbrust mit Currydip  
Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst | Matjes & Bete  
Ei mit Wasabi & Kresse | Anti Pasti, Rohkost & Salate vom Büffet (vegetarisch)  
Ruccola-Kichererbsencreme auf Schwarzbrot (vegan)

**FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH**

Rindergeschnetzeltes mit Paprika  
Schweinerückensteak Hirtenart mit Schafskäse & Oliven  
Currywurst | Putenmedaillon Shanghai | Toast Hawaii  
Hähnchenschnitzel "Van Gogh" mit Sonnenblumenkernen  
Bratensauce | Rahmsauce

Fischfilet in Zitronen-Pfeffersauce

**VEGETARISCH**

Spätzle hausgemachte | Kartoffelkrapfen  
Camembert im Blättertorteig, mit Preiselbeeren

**VEGAN**

Salzkartoffeln | Bratnudeln mit Austernpilzen  
Marktgemüse | Rahmwirsing  
Pommes | Kurkumareis

**FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER**

Kartoffelpuffer mit Mango-Apfelmus

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 30.10.2024**

**SUPPE | ANTIPASTI | SALATE | VESPER**

Karotten-Kürbissuppe  
Anti Pasti, Rohkost & Salate vom Buffet | Brot | Dips | Butter (vegetarisch)  
Rindfleisch Calabrese mit Basilikum und Knoblauch | Schweizer Wurstsalat  
Wrap mit Thunfisch, Gurke, Kresse & Bärlauchcreme  
Auberginen mit Paprikahummus (vegan)

**FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH**

geschmorte Kalbsschulter  
Geschnetzeltes von der Pute in Currysauce  
gegrillte Hähnchenschenkel | Satéspeiß vom Rind  
Schweinenackensteak mit Knoblauch-Chilibutter  
gegrillter Landjäger | Speck Rosenkohl  
Bratensauce | Rahmsauce

Zander mit Zitronenhollandaise

**VEGETARISCH**

Spätzle hausgemachte | Tagliatelle  
Kartoffeltaler | Panierter Emmentaler

**VEGAN**

Gemüse-Reispfanne | Pommes  
gegrillte Zucchini

**FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER**

Fleischküchle mit Spätzle und Soß

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 \*\*\*\*S

**TIERGARTEN®**

HOTEL | RESTAURANT | BAR

# Burgerbuffet

17.30 - 21.30 Uhr pro Person 28 €

**Donnerstag 31.10.2024****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
- „Nordsee“ paniertes Fischfilet | Zwiebeln |  
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**

- „Dragon“ Shitake Patty | Zuckerschoten,  
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.

# Buffet auf Schwäbisch

17.30 -20.30 Uhr pro Person 28 €

## Allerheiligen 01.11.2024

### SUPPE UND VESCHPER VONAWEG

Brätspätzlasupp  
Reichlich Salat | Schmalzbrot mit Gria ond RadiZwiebla  
Schwäbischer Wurstsalat mit Käs  
grilltr Egli mit Senftunke  
Schwäbischs Bröttle

### FLOISCH | SCHNITZEL | FISCH

Schwäbischer Saumaga | Hennaschenkl  
Maultascha mit Gmiastunke  
Kalbs Fetza mit Soß | Rostbratwürstle  
Schwäbischer Zwiebelrostbrota  
Oberländr Nieratöpfe  
Krautschüpfnudla  
Rahmsoß | Brotasoß

Forellafilet grillt

### FEGEDARISCH

Selbergmachte Spatza | Kaspressknödel  
Brotane Bodabira

### FEGANISCH

Karotta und Erbsla in Soß  
backene Bodabira | Herbstgmias

### EBBES SIASSES

Epfelkiachle mit Vanillsoß

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 02.11.2024**

**SUPPE | ANTIPASTI | SALATE | VESPER**

Spanische Knoblauchsuppe  
Anti Pasti, Rohkost & Salate vom Buffet (vegetarisch)  
Kängurutranchen mit Orangen-Mangosauce | Carpaccio vom Sashimi Thun  
Hähnchenbrust mit Kürbisölze  
Ziegenkäsepraline auf Kressecreme (vegetarisch)  
Wrap mit Karotten-Sonnenblumenkerncreme & Grillgemüse (vegan)

**FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH**

Entrecote vom Allgäuer Weiderind  
Saltim Bocca vom Schweinefilet  
geschmorte Lammkeule mit Wildkräutern  
Putenfilet in Kürbiskernpanade  
Rosa gebratene Gänsebrust | Berner Würstel  
Wildragout in Austernpilzsauce  
Bratensauce | Rahmsauce  
gegrillter Lachs

**VEGETARISCH**

Tagliatelle mit Pilz-Basilikumpesto  
Kartoffelknödel mit Butterbröseln | Hausgemachte Spätzle

**VEGAN**

Apfelrotkraut | Steak House Pommes | Grillgemüse | Kroketten

**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 03.11.2024**

## 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-