

# Buffet Rustika

17.30 -21.30 Uhr pro Person 28 €

**Montag 13.01.2025**

## ZÜNFTIG VORNEWEG

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

## DEFTIGE HAUPTSPEISEN

Schwäbische Dinnete  
Hirschfleischküchle mit Bergkäse, kandierter Birne und Rotweinzwiebel  
geschmortes Spanferkel | Minutensteak vom Rind  
Pustza Putenfilet | Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsauce  
Leberkäs mit Spiegelei  
Bratensauce | Rahmsauce

Paniertes Fischfilet mit Kräuter- Senftunke

## VEGETARISCH & SÜSS

Spätzle hausgemacht | Krautschupfnudeln  
Kartoffel-Beteknödel mit Pilzragout | Limburger auf Bauerbrot  
Blumenkohl mit Röstzwiebelhollandaise  
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster, Zimtzucker

## 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.



HOFGÜT \*\*\*\*\*

**TIERGARTEN®**

HOTEL | RESTAURANT | BAR

# Schlemmer Grill

17.30 -21.30 Uhr pro Person 28 €

**Dienstag 14.01.2025****SUPPE | ANTIPASTI | SALATE | VESPER**

Gemüsebrühe mit Flädle (vegetarisch)  
 Ei mit Kaperncreme | Griechischer Hirtensalat (vegetarisch)  
 Bunte Antipastiauswahl & Salate vom Buffet (vegetarisch)  
 Knoblauchcrostini mit Süsskartoffel, Ruccola, Bete (vegan)  
 Fischtatar auf Knoblauchcrostini | Schwarzwurstsalat

**FLEISCH & FISCH VOM GRILL****VEGI VOM GRILL**

Rinderstreifen mit Pilzen  
 Schweinerückensteak mit  
 Artischocken und Gorgonzola  
 Würstelspieß | Hähnchenfilet in Rahm  
 Schweinshaxe mit Kümmeljus  
 Curryschnitzel von der Pute  
 Bratensauce | Rahmsauce

Pilze vom Grill  
 Räuchertofu mit Artischocken  
 Gemüsespieß  
 Blumenkohl in Sojarahm  
 Radieschen mit Kreuzkümmel vom Grill  
 Süßkartoffelrösti mit Currylinsen  
 Gegrillte Wassermelone

**VEGETARISCH**

Spätzle hausgemachte | Tagliatelle |  
 Ofenkartoffel überbacken

**VEGAN vom GRILL und am Buffet**

Pommes | Spaghetti aglio olio |  
 Marktgemüse  
 Lauchgemüse in Sojarahm | Petersilienreis

**FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER**

Fleischkühle mit Spätzle und Soße | Falafel

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 15.01.2025**

**SUPPE | ANTIPASTI | SALATE | VESPER**

Brätspätzlesuppe  
Anti Pasti, Rohkost & Salate vom Buffet (vegetarisch)  
Thunfisch auf Ei | Elsässer Wurstsalat  
Tranchen vom Rind Diabolo  
Auberginenröllchen mit Granatapfelhummus (vegan)

**FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH**

Krustenbraten vom Schwein | Gänsebrust in Rotweinsauce  
Hähnchengeschnetzeltes mit Austernpilzsauce  
Rinderminutensteak mit Sprossen & rotem Curry  
Schweinenackensteak mit Paprika & Zwiebeln  
Wienerle im Blätterteig  
Bratensauce | Rahmsauce

Seehecht mit Flusskrebssauce

**VEGETARISCH**

Nudelbonbons mit Gorgonzola  
Herzoginkartoffeln | Spätzle hausgemacht | Semmelknödel  
Feta mit getrockneten Tomaten und Basilikum

**VEGAN**

hausgemachtes Birnenrotkraut  
Pommes | Karottentrio

**FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER**

Spaghetti Bolognese/ Tomatensauce

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 16.01.2025****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
- „Azzuro“ Rinderpatty | getrocknete Tomaten |  
Artischocken | Ruccoladip
- „Lumberjack“ 100% Beefpatty mit Spiegelei
- „Jägermeister“ Hirschpatty | Birne  
TettnangerKäs. | Preiselbeeren
- „Aloha“ Crunchy Hähnchenbrust | Ananas |  
Schinken | Käse
- „New York“ Lachspatty | Garnelen | Chicoree  
Cesars Dip

- ❖ **BUNS:** Sesam | 1957 | 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  
 Grillkartoffeln mit Dip

**BURGER VEGAN ohne Brötchen**

- „Dragon“ Shitake Patty | Zuckerschoten,  
Teriyaki | Pilze | Sprossen

**VEGAN**

Pimientos 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 17.01.2025**

## APPETIZERS I SALADS

SIDE SALADS (vegetarisch) | Tomaten Salsa auf Knoblauchbröt (vegan)  
geräuchertes Schweinefilet auf Sellerie-Pfirsichsalat | Chili con Carne  
Miniburger mit roasted Turkey oder vegan mit Auberginen | Edelfischterrinen mit Flusskrebse

## HAND HELDS

Schweinefilet mit Naccopanade | Rinderhüfte mit Espresso- BBQ Butter  
Spare Ribs mit rauchiger BBQ | Kreolische Hähnchenmedaillons |  
BBQ Belly- Grillbauch aus unserem Smoker mit Grillbestiensauce No.1  
Charleston Burger -Chili Bun mit Pulled Pork, Bacon, Zwiebeln, Mais, Chili Cheese  
geräucherte Bratensauce | Fischpfanne New Orleans

## SPECIAL HAND HELD

*Over Night smoked Brisket auf Chili Cheese Kraut*

## Unser Soulfood No.1

„LOUISIANA DIRT RICE“ REIS, HÄHNCHENLEBER, RINDERHACK, BACON, VIEL GEMÜSE

## VEGETARIAN SIDES & Sweets

Ofenkartoffel mit Sourcreme und Grillbutter | Texasgemüse mit Bohnen, Mais und Tomaten  
Pancakes mit Smartiecreme, Ahornsirup Bananen-Karamellcrunch

## VEGAN SIDES

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

## For our little KIDD's

Pizza Savannah | Pizza Schinken Salami

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 18.01.2025**

**SUPPE | ANTIPASTI | SALATE | VESPER**

Kürbiscremesuppe mit Ingwer, Chili & Kurkuma

Anti Pasti, Rohkost & Salate vom Buffet (vegetarisch)

Basilikum-Parmesanmousse mit Tomatengelee (vegetarisch)

Carpaccio vom Thunfisch mit Passionsfruchtrelish

Tranchen von der Kalbskeule mit Balsamicotunke | Wildterrine mit Cumberlandsauce

Baba Ghanoush- Orientalische Auberginencreme auf Fladenbrot (vegan)

**FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH**

Entrecote vom Allgäuer Weiderind | Schweinefilet mit Lauch & Bacon

Hähnchenschnitzel im Kürbiskernmantel

Putenbrustfilet mit Gorgonzolasauce

Wildschweinragout in Portweinsauce

Entenbrust Kanton Style | Weisswurst Dog

Bratensauce | Rahmsauce

Meerbarbe & Garnelen mit Limetten-Knoblauchbutter

**VEGETARISCH**

Kroketten | Hausgemachte Spätzle | Kaspresknödel

**VEGAN**

Wildreis mit Tomaten und Walnüssen | Marktgemüse | Fries |

Rosenkohl mit Bärlauch

**FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER**

Fischstäbchen | Reis naturell

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 19.01.2025**

## 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-