

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.

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.

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-