

Buffet Rustika

17.30 -21.30 Uhr pro Person 28 €

Montag 24.03.2025

ZÜNFTIG VORNEWEG

Zucchinitacco mit Guacamole (vegan)
Salatbuffet | griechischer Hirtensalat (vegetarisch)
Schweinerücken mit Honig-Senfzwiebeln
Garniertes Bauernbrot mit Griebenschmalz/ Kräuterfrischkäse
Meeresfrüchtesalat

DEFTIGE HAUPTSPEISEN

Schwäbische Dinnete
Hirschfleischküchle mit Trauben-Pfefferhollandaise
Kandierte Grillbauchscheiben
Schweinerückensteak mit Pfefferkruste
Rinderfetzen vom Grill mit Piemontos und Zwiebeln
Pollo Fino mit Lemon & Chilirub | Currywurst
Bratensauce | Rahmsauce

Fischknusperle

VEGETARISCH & SÜSS

Spätzle hausgemacht | Schupfnudla mit Frühlingszwiebeln
Knoblauchbrot mit Bergkäse
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster, Zimtzucker

VEAGNE BEILAGEN

Pommes | Bratkartoffeln | Basilikumreis
Frühlingsgemüse mit Karotte, Rübchen & Spargel | Pak Choi vom Grill

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Ravioli mit Tomatensauce und Käse überbacken.

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 25.03.2025

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Champignons mit Frühlingszwiebeln und getrockneten Tomaten(vegan)

Carpaccio von Bete mit Agaven-Granatapfelmarmade(vegan)

Baguette mit Süßkartoffel-Cashewcreme und Sprossen (vegan)

gegrillter Fenchel mit Orangen (vegan)

Antipastiauswahl & Salate vom Buffet. | Ei mit Tomaten-Salbeicreme (vegetarisch)

Schwäbischer Wurstsalat | Putenbrust mit Thaicurry und Zuckerschoten

FLEISCH & FISCH VOM GRILL

Rinderminutensteak mit Chili und Pinienhonig

Schweinerückensteak mit Tomate und Mozzarella

gegrillter Landjäger | Hähnchenstreifen in Kräuterrahmsauce

Schweinebraten mit Knoblauch & Thymian

Pute im Kokosmantel | Bratensauce

Seehecht vom Grill

VEGETARISCH

Spätzle hausgemacht | gebratene Brotknödel | Ziegenkäse im Pfännle

VEGAN vom GRILL und am Buffet

Ofenkartoffel mit Paprika & Jackfruit | Marktgemüse

Bohnen mit getrockneten Tomaten

Rösti mit Karotten Sesamtatar | Reismudeln | Pommes

vegane Rahmsauce

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Cevapcici

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 26.03.2025

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Anti Pasti, Rohkost & Salate vom Buffet (vegetarisch)

Mozzarella mit Grillpaprika und Oliven (vegetarisch)

Tataki vom Tilapia mit Wasabi

Mozzarella Tiergarten mit grünem Spargel und gelben Karotten

Rindfleisch mit Balsamico-Zwiebelmarinade | Eier in Kräuterkruste

Wrap mit schwarzen Bohnen, Avocado, Mais und Paprika (vegan)

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Holzfüllersteak mit Speck, Zwiebeln, Grillbestiensauce

Hähnchenkeule Asiastyle

Filetgeschetztes vom Schwein mit Pilzen

Rinder Minutensteak | Hähnchenbrust im Pancomantel

Rostbratwürstel

Bratensauce | Rahmsauce

Zander im Knuspergrieß

VEGETARISCH

Gebackene Zucchini | Spinatmaultaschen

Spätzle hausgemacht | Tagliatelle | Gouda im Blätterteig

VEGAN

Crinkle Fries | Marktgemüse | Grillkartoffeln

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 ****S

TIERGARTEN®

HOTEL | RESTAURANT | BAR

Burgerbuffet

17.30 - 21.30 Uhr pro Person 28 €

Donnerstag 27.03.2025**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
- 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

Piementos
 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.



HOFGUT ****

TIERGARTEN

HOTEL | RESTAURANT | BAR

Südstaaten BBQ

17.30 -21.30 Uhr pro Person 39 €

Freitag 28.03.2025**APPETIZERS I SALADS**

SIDE SALADS (vegetarisch) | Tomaten Salsa auf Knoblauchbröt (vegan)
geräuchertes Schweinefilet auf Sellerie-Chili-Pfirsichsalat
Hähnchen mit Quinoa, black Beans, Banane und Mango | Edelfischterrinen mit Flusskrebsen

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 | 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 29.03.2025

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Anti Pasti, Rohkost & Salate vom Buffet (vegetarisch)
Ziegenkäsepraline auf Wildkräutersalat (vegetarisch)
Vitello Tonnato vom Rind
Lachscarpaccio | geräucherte Gänsebrust mit Pflaumen-Mangosalsa
Zucchini mit Berberitze und orientalischem Joghurt (vegan)

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Rumpsteak mit Black BBQ Rub
Schweinefilet Kubanisch mit Aromen von Kaffee & Rum
Hähnchen in Kürbispanade | Putenstreifen in Estragon-Senfsoße
Lammkeule Arabisch | Pfefferbeißer Hot Dog
Kängurufilet mit Erdnuss-Chiligrasur
Bratensauce | Rahmsauce
Doradenfilet vom Grill

VEGETARISCH

Reis mit Parmesan und Paprikapanade
Spätzle hausgemacht | Nudeln black & white

VEGAN

Patata Bravas-würzige Kartoffelcubes | Ratatouille | Pommes
Spargel-Karottengemüse

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Chicken Nuggets

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 30.03.2025

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-