

# Buffet Rustika

17.30 -21.30 Uhr pro Person 28 €

**Montag 14.04.2025**

## ZÜNFTIG VORNEWEG

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

## DEFTIGE HAUPTSPEISEN

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 | Schwäbische Dinnete  
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster, Zimtucker

## 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.



HOFGUT \*\*\*\*

**TIERGARTEN**

HOTEL | RESTAURANT | BAR

# Schlemmer Grill

17.30 -21.30 Uhr pro Person 28 €

**Dienstag 15.04.2025**

## 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 16.04.2025**

**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**

Holzfallersteak 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 \*\*\*\*

**TIERGARTEN**

HOTEL | RESTAURANT | BAR

# Burgerbuffet

17.30 - 21.30 Uhr pro Person 28 €

**Donnerstag 17.04.2025****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❖ **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.

# Buffet auf Schwäbisch

17.30 -20.30 Uhr pro Person 28 €

## Karfreitag 18.04.2025

### VESCHPER VONAWEG

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'eschlagene Brotwürsch  
Goggeler in Brotbrösel | Mauldascha mit Zwiebeln  
Lendatöpfle von dr Sau mit Pilz  
Schwäbischer Zwiebelrostbrota  
saure Läebr  
Pilzrahmsoß | Bratensoß  
  
Zander em a guta Toig backa

### FEGEDARISCH

Bärlauch Käsknöpfle | Selbergmachte Spatza |  
gstampfte Bodabira | Krautkrapfa |

### FEGANISCH

Gmias vom Jahr  
Backene Erdäpfel | Bohna mit Gartakraut

### EBBES SIASSES

Dampfnudla mit Vanillesoß

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 €

**Karsamstag 19.04.2025**

**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 €

**Ostersonntag 13.04.2025**

## VESCHPER VONAWEG

Reichlich Salad  
Tettninger Käs mit Birnasenf und Radiesle (vegetarisch)  
Oiersalat mit Peterle ond Gurka (vegetarisch)  
Eglifilet aus em Rauch  
Schwäbischs Brettle | Schwäbischer Lumpasalat

## FLOISCH | SCHNITZEL | FISCH

Sauerbrota | Goggeler in Brotbrösel  
Maultascha mit Oi und Kreiter  
Rindsfetza mit Pilz ond Soß  
Schweinelende mit Speck ond Zwiebla  
saurer Leberle mit Traubaessig | Grobe Schwäbische Bratwurst  
Rahmsoß | Brotasoß

Forellafilet grillt

## VEGEDARISCH

Selbergmachte Spatza | Käsknödel mit Spinat  
Schinkanudla | Kartoffelhauffa

## VEGANISCH

Gmias vom Jahr  
Backene Erdäpfel | Blumakohl iberbacka

## EBBES SIASSES

Mohnnudla 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-