

Buffet Rustika

17.30 -21.30 Uhr pro Person 28 €

Montag 28.04.2025

ZÜNFTIG VORNEWEG

saures Eingelegtes (vegan)
Brotsalat | Bergkässalat | Salatbuffet (vegetarisch)
Matjes Hausfrauenart
Schinkenwurst & Schwartenmaga mit Kräutersenfunk
Griebenschmalz/ Obazdr mit Brezel

DEFTIGE HAUPTSPEISEN

Häxle in Schwarzbiersauce | Äpler Magronen
Hirschfleischküchle in Kapernsauce
Grillbauchscheiben | Leberkäs mit Spiegelei
Rinderfetzen vom Grill mit Paprika und Zwiebeln
gebackene Hähnchenschenkel | Saitenwürstel
Schwäbische Dinnete
Bratensauce , Rahmsauce
Fischknusperle

VEGETARISCH & SÜSS

Auberginenauflauf | Hausgemachte Spätzle
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster

VEAGNE BEILAGEN

Kartoffelpfanne mit Zwiebeln , Paprika und Bohnen
Frühlingsgemüse mit Karotte, Rübchen & Spargel
saure Linsen | Pommes

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Kartoffelpuffer mit Apfelmuss

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 29.04.2024

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Anti Pasti, Rohkost & Salate vom Buffet | Mexikanische Eier (vegetarisch)
Bowl mit Reis gelber Bete, Granatapfel und Edamame (vegan)
Brotsalat Pizzaiola (vegetarisch)
Schweizer Wurstsalat
Vietnamesische Frühlingssrolle mit Huhn
Süßkartoffel-Rucoladip auf Schwarzbrot mit Knoblauchgärnele

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Rinderminutensteak mit grünem Spargel und Berner Sauce
Fetzen vom Schwein Gyros Style | 7 Schwaben Würstlspieß
Putenbrust in Zitronensauce | Hähnchenstreifen süß sauer
Schweinenackensteak mit Chilibutter
Bratensauce
gegrillter Tilapia mit Kräutern

VEGETARISCH

Nudelbonbons mit Gorgonzolasauce & Spinat
Emmentaler Kräuterschnecke
Ofenkartoffel überbacken mit Käsetopping | Hausgemachte Spätzle

VEGAN

Marktgemüse | Lauch mit Aprikosen und schwarzen Bohnen
Basmati-Reis mit Karotten & Sesam
Steak House Fries

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Hähnchennuggets

Bei Teller, die nicht leergegessen werden berechnen wir einen Aufpreis von 4,00 €
Auskuhft über Allergene Lebensmittel erhalten Sie vom Grillmeister am Live-Grill.



HOFGUT ****

TIERGARTEN

HOTEL | RESTAURANT | BAR

Schlemmergrill

17.30 -21.30 Uhr pro Person 28 €

Mittwoch 30.04.2025

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Anti Pasti, Rohkost & Salate vom Buffet (vegetarisch)
Zander auf Kräuter-Gurkentoast
Schweinerücken mit Ingwer-Teriyakisauce
Wrap mit Grillgemüse, Tomaten Hummus, Rucola (vegan)
Ei mit Honig Senfcreme (vegetarisch)
Schafskäse mit Erdbeeren, Basilikum und Zitronenöl (vegetarisch)

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Schweinenackensteak mit Baked Beans, Bacon & Cheddar
Lammragout mit Rotweinsauce
Filetspieß vom Schwein | Rinder Minutensteak
Hähnchensteak mit Bärlauchfrischkäse | Rostbratwürstel
Bratensauce | Rahmsauce

Tilapiafilet im Curry-Koriandermantel

VEGETARISCH

Brokkoli Käse Nuggets
Hausgemachte Spätzle | Kroketten
Ziegenkäsetaler aus den Ofen mit Rhabarber & Salbei

VEGAN

Crinkle Cut Fries | gegrillte Zucchini
Marktgemüse | Petersilienkartoffeln

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Fleischbällchen in Champignonsauce

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 €

Donnerstag 01.05.2025

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'schlagene Brotwurscht
Goggeler in Brotbrösel | Mauldascha mit Zwiebeln
Lendatöpfele 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

Südstaaten BBQ

17.30 -21.30 Uhr pro Person 39 €

Freitag 02.05.2025

APPETIZERS I SALADS

SIDE SALADS (vegetarisch) | Tomaten Salsa auf Knoblauchbrot (vegan)
geräuchertes Schweinefilet auf Sellerie-Chili-Pfirsichsalat
Hähnchen mit Quinoa, black Beans, Banane und Mango | 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 | Maisgrit mit Käse überbacken
Pancakes mit Smartiecreme, Ahornsirup Bananen-Karamellcrunch

VEGAN SIDES

Süßkartoffel Fries | Grillgemüse "Holy Trinity" mit Paprika, Sellerie, Zwiebel
Potato Dippers mit Chimichuri Dip | Texasgemüse mit Bohnen, Mais und Tomaten

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 03.05.2025

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Anti Pasti, Rohkost & Salate vom Buffet (vegetarisch)
Parmesanterrine (vegetarisch)
Zucchini mit orientalischem Hummus (vegan)
Carpaccio vom Rind | Lachstatar auf Toast
geräucherte Entenbrust mit Granatapfel & Orangenpfeffer

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Rumpsteak mit Black BBQ Rub | Hähnchen in Kürbispanade
Schweinefilet Kubanisch mit Aromen von Kaffee & Rum
Putenstreifen in Estragon-Senfsauce
Pfefferbeisser Hot Dog | Lammkeule Arabisch
Kängurufilet mit Erdnuss-Chiliglasur
Bratensauce
Paella mit Meeresfrüchten und Fischfilet

VEGETARISCH

Hausgemachte Spätzle | Reis mit Parmesan und Paprikatapenade
Nudeln black & white

VEGAN

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

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Spaghetti mit Tomatensauce/ Bolognese

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 €

Sonntag 04.05.2025

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´schlagene Brotwurscht
Goggeler in Brotbrösel | Mauldaschä mit Zwiebeln
Lendatöpfle von dr Sau mit Pilz | Schinkanudla
Schwäbischer Zwiebelrostbrota | Gfüllte Kalbsbruschd
Krautkrapfa | saure Läebr
Pilzrahmsoß | Bratensoß

Zander em a guta Toig backa

FEGEDARISCH

Selbergmachte Spatza |
gstampfte Bodabira | Bärlauch Käsknöpfle

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-