



HOFGUT ****

TIERGARTEN

HOTEL | RESTAURANT | BAR

Buffet Rustika

17.30 -20.30 Uhr pro Person 28 €

Montag 15.04.2024

ZÜNFTIG VORNEWEG

Reichlich Salat am Buffet | Linsensülze mit Paprikarelish (vegetarisch)
Saure Käsevariation
Crostini mit buntem Rührei

DEFTIGE HAUPTSPEISEN

Hirschfleischküchle auf Brot mit Käse, Birne und Zwiebelmarmelade
Gefüllte Kalbsschulter
gegrillte Roulade vom Schweinenacken
Rinderstreifen Pustzastyle
Backhendl | Saitenwurst
Leberkäs mit Spiegelei
Bratensauce

Fischfilet mit Kräuterkruste

VEGETARISCH & SÜSS

Kässpätzle | Überbackene Zucchini
Penne | Tomatensauce Arrabiata
Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Kirschen

VEAGNE BEILAGEN

Räuchertofu mit Leinsamen-Chiapanade
Landgemüse | Riffelpommes
Bauernbohnen
Kartoffelhaufen mit Kräutern und Röstzwiebeln

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 -20.30 Uhr pro Person 28 €

Dienstag 16.04.2024

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Bunte Salatauswahl | Antipasti hausgemacht (vegetarisch)
Tettnager Käs mit Birne & Radieschen (vegetarisch)
Eier mit Basilikum-Tomatencreme (vegetarisch)
Wrap mit Pute, Currydip & Früchten | Fischfilet mit Limette & Ingwer
Wurstsalat Lyoner Art

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Holzfällersteak | Rostbratwürstlspieß
Schweinerücken mit Tomate & Käse gratiniert
Rindergeschnetzeltes mit Champignon-Kräuterrahm
Putenbrust indisch
Wiener Hähnchenschnitzel
Bratensauce

Seehecht mit Zitronengras

VEGETARISCH

Gratinierter Brikäse mit Bärlauchöl
Hausgemachte Knöpfe
Herzoginkartoffeln | Tagliatelle

VEGAN

Reis mit Zitrone & Salbei
Grillgemüse mit gelben Karotten, Chiodia Bete & grünem Paprika
Pommes | gegrillte Auberginen

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 -20.30 Uhr pro Person 28 €

Mittwoch 17.04.2024

ANTIPASTI | SALATE | VESPER | SUPPE

Bunte Salatauswahl | Antipastiauswahl (vegetarisch)
Hirtensalat Griechische Art (vegetarisch)
Wrap süß-sauer mit Tofu, Sprossen und Pilzen(vegan)
Fischfilet mit Basilikum Limettensauce | Wurstsalat Bavaria
Hähnchenbrustfilet auf Chioggiabeete

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Schweinerücken im Speckmantel
Grillbauch mit Paprika & Essiggurken
Rinderminutensteak Roma
Putenschnitzel im Cornflakemantel
Hühnchenstreifen in Petersilienrahmsauce
Bratensauce

Kabeljaufilet in Senf-Dillsauce

VEGETARISCH

Camembert im Blätterteig mit Preiselbeeren
Country-Fries | Hausgemachte Spätzle
Petersilienkartoffeln
Gnocchi mit Pilzen und Kräutern

VEGAN

Marktgemüse- Karotte, Kohlrabi, Lauch
Zucchini vom Grill
Pommes Frites

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

Burger Buffet

17.30 - 20.30 Uhr pro Person 28 €

Donnerstag 18.04.2024

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Bunte Salatauswahl

Burgertoppings wie z.B. Zwiebeln | Jalapenos | verschiedene Dips | Tomaten
 Gurken | Sandwichgurken | Kresse | Sprossen | Röstzwiebeln
 Coleslaw | Tomaten Caprese (vegetarisch)
 Reissalate | Nudelsalate | Wrap mit Thunfisch, Cous Cous, Knoblauchsauce

BURGER BEEF, WILD & CHICKEN

FLEISCH & FISCH

„Schwabenstreich“ Rinderpatty | Grillbauch |
 gebackene Kässpätzle | Schmorzwiebeln

„Santa Fee“ Patty vom Rind | Chili Cheese |
 Cheddar | Pulled Pork | roasted Peper

„Lumberjack“ 100% Beefpatty mit Spiegelei

„Roar“ Hirschpatty | Pilze | Gorgonzola | Zwiebeljam

„India Breeze“ crosser Chickenpatty | Käse |
 Currydip Gemüsestreifen

- **BUNS:** Sesam | WhiBap | Laugen | Foccachia | Dinkel
- **DIPS:** BBQ | Chili Cheese | Tomato | Burger Classic | Curry | Knoblauch

➤ **!!SPECIAL US BBQ Plate**
 mit Spare Ribs, Grillbauch,
 Chickenlegs !!

- crosser Bacon | Pulled Pork
- Bratensauce
- Chicken Nuggets
- Fried Calamares mit Chilibip
- Speckbohnen

VEGETARISCH

Maccaroni and Cheese
 Süßkartoffeln gegrillt
 Crunch Fries
 Grilltomaten mit Käse

BURGER VEGAN ohne Brötchen

VEGAN

„Margerita“ Gemüsepatty mit Mozzarella |
 Tomate | Basilikum

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.

NEU !! Südstaaten BBQ NEU !!

17.30 -21.30 Uhr pro Person 39 €

Freitag 19.04.2024

APPETIZERS I SALADS

SIDE SALADS (vegetarisch)
Fischterrinen mit Flusskrebsen
Truthahnbrust mit Süß scharfem Dip
Miniburger mit mariniertem Zwiebelfleisch
Wrap mit Bohnen, Bete, Sellerie, Paprika und Tomatendip

HAND HELDS

Lammkoteletts Texas Style mit Hot Peppersauce | Rumpsteak mit Georgia-Grillbutter
Schweinefilet mit Jack Daniels BBQ | Grillwurstspieß Tennessee
BBQ Belly- Grillbauch aus unserem Smoker mit Grillbestiensauce No.1
Charleston Burger -Chili Bun mit Pulled Pork, Bacon, Zwiebeln, Mais, Chili Cheese
Hähnchen "Richmond" mit Erdnussmantel | Spare Ribs mit rauchiger BBQ glasiert
geräucherte Bratensauce
Jambalaya mit Huhn und Garnelen | Catfish vom Grill | gratinierte Muscheln

SPECIAL HAND HELD

Over Night smoked Brisket auf Chili Cheese Kraut

VEGETARIAN SIDES

Ofenkartoffel mit Käse und würziger Grillbutter
Polenta mit Chili von Schwarzen Bohnen

VEGAN SIDES

Süßkartoffel Fries | Südstaaten Grillgemüse mit Maiskolben
Potato Dippers mit Avocadocreme/

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 20.04.2024

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Bunte Salatauswahl | Antipasti |
Ziegenkäse mit Erdbeeren und grünem Pfeffer (vegetarisch)
Soja Panna Cotta mit Basilikum und Tomate, (vegan)
geschmorte Tranchen von der Kalbsschulter mit grünem Spargel
Entenbrust mit Orangenmarinade
Carpaccio vom Thunfisch

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Hüftsteak vom Argentinischen Weiderind
Kängurufilet mit Erdnuss-Chiliglasur
Grillbauch Kong mit Asia BBQ
Geschmorte Lammkeule mit Bärlauch
Paniertes Hähnchenschnitzel
Schweinefilet mit Peccorino und Spargel
Bratensauce

Lachsfilet mit Senfkruste

VEGETARISCH

Hausgemachte Spätzle | Bunte Kritharaki (Reismudeln)
Pappardelle mit Bärlauch | Western Kartoffel | Kräuterrahmsauce

VEGAN

Brokkoli mit Nussöl
Grillgemüse | Pommes Frites

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 21.04.2024

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
Lendatöpfele 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-