

Buffet Rustika

17.30 -20.30 Uhr pro Person 28 €

Montag 29.04.2024

ZÜNFTIG VORNEWEG

Reichlich Salat am Buffet | Saure Käsevariation (vegetarisch)
Crostitini mit buntem Rührei (vegetarisch)
Linsensülze mit Paprikarelish (vegan)
Saure Käsevariation
Allgäu Wrap

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 |
Spaghetti | Tomatensauce
Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Kirschen

VEAGNE BEILAGEN

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

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Spaghetti Bolognese, Napoli

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 €

Dienstag 30.04.2024

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
Putenbrüst 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, Chiodga Bete & grünem Paprika
Fries | gegrillte Auberginen | Rahmsauce

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Pizza Margaritha, Salami

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

Buffet auf Schwäbisch

17.30 -20.30 Uhr pro Person 28 €

Feiertag 01.05.2024

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 | Mauldascha mit Zwiebeln
Lendatöpfle von dr Sau mit Pilz | Schinkanudla
Schwäbischer Zwiebelrostbrota | Gfüllte Kalbsbruschd
Krautkräpfa | 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-Grill.



HOFGUT ****S

TIERGARTEN®

HOTEL | RESTAURANT | BAR

Burger Buffet

17.30 - 20.30 Uhr pro Person 28 €

Donnerstag 02.05.2024**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

„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

FLEISCH & FISCH

➤ **!!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

„Margerita“ Gemüsepatty mit Mozzarella |
 Tomate | Basilikum

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.

NEU !! Südstaaten BBQ NEU !!

17.30 -21.30 Uhr pro Person 39 €

Freitag 03.05.2024

APPETIZERS I SALADS

SIDE SALADS | Tomaten Salsa auf Knoblauchbrot (vegetarisch)
Lachs & Fischterrine auf Cornbread | geräuchertes Schweinefilet
Miniburger mit Hähnchen
Taccos mit Salat, Guacamole, Bohnen, Zwiebeln, Jackfruit

HAND HELDS

Grillspieß vom Schweinefilet | Rindersteak mit Georgia-Grillbutter
Entenbrust mit Mango Habanero Glasur
BBQ Belly- Grillbauch aus unserem Smoker mit Grillbestiensauce No.1
Charleston Burger -Chili Bun mit Pulled Pork, Bacon, Zwiebeln, Mais, Chili Cheese
Hähnchen "San Diego" mit Nacchokruste | Spare Ribs mit rauchiger BBQ
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 Mangold & Pilzen

VEGAN SIDES

Süßkartoffel Fries | Gemüse naturelle mit Spargel, Karotte, & Brokkoli
Grillgemüse Südstaaten mit Paprika, Sellerie, Zwiebel, Mais
Potato Dippers mit Chimichuri Dip | Rahmsauce

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Rostbratwürstel | Butterreis | gegrillte Hähnchenbrust

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 04.05.2024

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

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

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

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

Lachsfilet mit Salbei-Zitronenbutter

VEGETARISCH

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

VEGAN

Überbackener Blumenkohl mit Berner Sauce
Grillgemüse | Pommes Frites | Rahmsauce

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Fischstäbchen | Karotten-Erbengemüse | Pommes

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 06.05.2024

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
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-