



HOFGUT ****

TIERGARTEN

HOTEL | RESTAURANT | BAR

Buffet Rustika

17.30 -21.30 Uhr pro Person 28 €

Montag 13.05.2024

ZÜNFTIG VORNEWEG

Rindfleisch Gaucho | Alpen Wrap
gegrillter grüner Spargel mit Dijonsenfmarinade (vegan)
Salatbuffet | Saure Käsevariation (vegetarisch)
Crostini Fischerart

DEFTIGE HAUPTSPEISEN

Hirschfleischküchle auf Raclettebrot mit Apfel und Rotweinzwiebel
Brutzelfleisch | Weisswurstspieß
Schweinerückensteak mit Kartoffelhaube und Spiegelei
gegrillte Hähnchenkeule
Rinderstreifen Pustzastyle | Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln
Bratensauce
Maischolle mit Remoulade

VEGETARISCH & SÜSS

Kässpätzle | Kartoffel Taler mit Bärlauch
Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder marinierten Erdbeeren

VEAGNE BEILAGEN

Spaghetti | Tomatensauce
Kartoffel Wedges
Erbsengemüse | Landgemüse

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 -21.30 Uhr pro Person 28 €

Dienstag 14.05.2024

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Fischfilet gedünstet auf Chiligurken
Schweizer Würstsalat | Hähnchenfilet mit Kiwi und Nussdip
Anti Pasti, Rohkost & Salate vom Buffet | Brot | Dips | Butter (vegetarisch)
Wassermelone mit Mozzarella und Salbei (vegetarisch)
Rote Bete Wrap mit grünem Spargel, gelber Karotte und Sprossen (vegan)

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Bärlauchsteak vom Schwein | Würstel im Bierteig
Schweinerücken Hawaii mit Schinken, Ananas und Käse
Rinder Minutensteak mit Zwiebeln und Harissa
Putenbrust in Weissburgundersauce | Wiener Hähnchenschnitzel
Bratensauce
gegrillter Tilapia mit Kräutern

VEGETARISCH

Camembert auf Knoblauchbrot
Kartoffelkrapfen | Schmetterlingsnudeln natur
Nudelbonbons mit Käsehollandaise | Hausgemachte Spätzle

VEGAN

Kartoffeln mit Sesam und Rosmarinsalz
Grillgemüse mit Spargel, Brokkoli, rotem Paprika
Steak House Fries | Zucchini-Pilzpfanne
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.

Schlemmer Grill

17.30 -21.30 Uhr pro Person 28 €

Mittwoch 15.05.2024

ANTIPASTI | SALATE | VESPER | SUPPE

Anti Pasti, Rohkost & Salate vom Buffet | Brot | Dips | Butter (vegetarisch)
Fischfilet auf Eiersalat | Wurstsalat Budapest
Putenbrust mit Orangen-Balsamicodip
Wrap mit Grillgemüse, Ruccola, veganer Aioli (vegan)
Caprese Tiergarten(vegetarisch)

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Zwiebelfleisch von der Kalbsschulter | Schweinemedallions in Pilzrahm
Rinderstreifen mit grünem Spargel | Putenschnitzel im Kokosmantel
Berner Würstel | Bratensauce e.
Hähnchenbrust mit Avocado und Tomatenhollandaise
Pangasiusfilet in Weissweinsauce

VEGETARISCH

Schafskäse mit gegrillter Wassermelone
Butternudeln | Knöpfele mit Frühlingzwiebeln
Salzkartoffeln mit Schnittlauchquark
Nudeltäschchen mit Tomate, Mozzarella & Basilikum

VEGAN

Marktgemüse- Mairübchen, Spargel, Urkarotte
Tomatisierte Zwiebelbohnen
Pommes | Rahmsauce

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Kötbullar in Champignonrahmsauce, Nudeln

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

Burger Buffet

17.30 - 21.30 Uhr pro Person 28 €

Donnerstag 16.05.2024

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

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.

Südstaaten BBQ

17.30 -21.30 Uhr pro Person 39 €

Freitag 17.05.2024

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 18.05.2024

ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Anti Pasti, Rohkost & Salate vom Buffet (vegetarisch)
marinierte Garnelenspieße mit Bärlauchdip | Melone mit Serranoschinken
Parmesan-Mousse auf Spargelsalat (vegetarisch)
Asia Rolls mit Pulled Jackfruit, BBQ, Zwiebeln, Chilidip (vegan)
geräuchertes von Pute & Ente mit Waldhonig & Bergkräutern

FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Hüftsteak vom Argentinischen Weiderind | Kängurufilet mit Erdnuss-Chiliglasur
Lammkotelett mit Knoblauch | Rostbratwürstel im Blätterteig
Paniertes Hähnchenschnitzel | Schweinefilet mit Mairübchen & grünem Spargel
Putenbrust mit Austernpilzen und Kräutern
Bratensauce

Lachsfilet mit Goma Wagame & Sesam

VEGETARISCH

Hausgemachte Spätzle | Reis mit Harissa und geröstetem Pfeffer
Pappardelle mit Butter | Kartoffel Gratin | Kräuterrahmsauce

VEGAN

Ravioli mit Spargel und Frischkäse
Grillgemüse | Pommes Frites | Blumenkohl naturelle | 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 19.05.2024

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
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-