

# Buffet Rustika

17.30 -20.30 Uhr pro Person 28 €

**Montag 22.04.2024**

## ZÜNFTIG VORNEWEG

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

## DEFTIGE HAUPTSPESSEN

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 23.04.2024**

**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.





HOFGUT \*\*\*\*

**TIERGARTEN**

HOTEL | RESTAURANT | BAR

# Schlemmer Grill

17.30 -20.30 Uhr pro Person 28 €

**Mittwoch 24.04.2024**

**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 | Butternudeln  
Salzkartoffeln | Gnocchi mit Pilzen und Kräutern

**VEGAN**

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

**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 \*\*\*\*S

**TIERGARTEN®**

HOTEL | RESTAURANT | BAR

# Burger Buffet

17.30 - 20.30 Uhr pro Person 28 €

**Donnerstag 25.04.2024**

**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 26.04.2024**

## 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 27.04.2024**

**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.



# Buffet auf Schwäbisch

17.30 -20.30 Uhr pro Person 28 €

**Sonntag 28.04.2024**

**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-