

# Buffet Rustika

17.30 -21.30 Uhr pro Person 28 €

**Montag 07.07.2025**

## ZÜNFTIG VORNEWEG

saures Eingelegtes (vegan) | Salatbuffet (vegetarisch)  
Camembert mit eingelegten Birnen und Ruccolapesto (vegetarisch)  
Mediterranes Bauernbrot (vegetarisch)  
Pfannkuchen mit Tofu-Pilzragout (vegan)  
Putenroulade mit Waldhonig-Senfmarinade | Lumpensalat Tiergarten  
Matjes Hausfrauenart mit Äpfeln, Zwiebel, Remoulade

## DEFTIGE HAUPTSPEISEN

Schweinenacken in Kümmeljus | Hirschragout mit Preiselbeersauce  
Grillbauchfackel | Putenschnitzel in Kürbispanade  
Rinder Minutensteak mit Kräuterbutter  
Pollo Fino gegrillt | Rote Grillwurst  
Schwäbische Dinnete mit Speck, Zwiebel  
Bratensauce, Rahmsauce

Paniertes Fischfilet mit Senf-Dillmayonnaise

## VEGETARISCH & SÜSS

Gnocchi mit Paprika & Zwiebeln | Hausgemachte Spätzle  
Spiegelei/Käseomelette | Ofenkäse  
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster

## VEAGNE BEILAGEN

Pommes | gegrillter Blumenkohl  
Kartoffelhaufen mit Röstzwiebeln | Grüne Zwiebelbohnen

## FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Farfalle mit Erbsen, Pilzen & Käsesauce

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 -21.30 Uhr pro Person 28 €

**Dienstag 08.07.2025**

**ANTIPASTI | SALATE | VESPER**

Anti Pasti, Rohkost & Salate vom Buffet (vegetarisch)  
Tatar von rote Bete, Erbsen und Karotten mit Reiswaffel (vegan)  
Hirtenkäse mit Oliven, Tomaten, Gurken (vegetarisch)  
Schweizer Wurstsalat  
Wrap mit Turkey, Salsa, Paprika, Zwiebeln, Blattsalat  
Gebratenes Fischfilet mit Zitronengrasmarinade

**FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH**

Rinderfetzen Kanton mit Pilzen | Schweinenackensteak mit Knoblauch  
Hähnchen mit Kartoffelhaube überbacken | Putenfilet in Lemon-Oreganosauce  
Grillspieß Terriyakistyle vom Schwein | Rostbratwürstel  
Bratensauce | Rahmsauce

Sardinen vom Grill

**VEGETARISCH**

Asiatischer Bratreis mit Ei | Tagliatelle verde  
Focaccia mit Mozzarella, Tomaten, Basilikum | Hausgemachte Spätzle

**VEGAN**

Paprika-Zwiebelgemüse | Karottengemüse  
Pommes | Neue Grillkartoffel  
Gegrillte Wassermelone mit Nouri Algen

**FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER**

Spaghetti mit Tomatensauce/ Pesto Genovese

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



HOFGÜT ★★ ★★

**TIERGARTEN**®

HOTEL | RESTAURANT | BAR

17.30 -21.30 Uhr pro Person 28 €

**Mittwoch 09.07.2025**

# GESCHLOSSEN





HOFGUT \*\*\*\*S

**TIERGARTEN®**

HOTEL | RESTAURANT | BAR

# Burgerbuffet

17.30 -21.30 Uhr pro Person 28 €

**Donnerstag 10.07.2025****ANTIPASTI | SALATE | VESPER**

Burgertoppings wie z.B. Zwiebeln | Jalapenos | verschiedene Dips | Tomaten Gurken | Sandwichgurken | Kresse | Sprossen | Blattsalate  
 Coleslaw | Tomaten Caprese | Asiatischer Bratnudelsalat | Nudelsalat (vegetarisch)  
 verschiedenen Gemüsesticks mit Frischkäse und Hummus | Salatbuffet

**BURGER BEEF, WILD & CHICKEN**

- "Schwabenstreich" Rinderpatty | Grillbauch  
Filderkraut | Kässpätzle | Schmorzwiebeln
- „Azzuro“ Rinderpatty | getrocknete Tomaten |  
Artischocken | Ruccoladip
- „BEAST“ Hackfleischpatty | Bacon |  
Pulled Pork | Zwiebeln | Beastsauce
- „Hunter“ Hirschpatty | Birne  
Gorgonzola | Preiselbeere
- „Aloha“ Crunchy Hähnchenbrust | Ananas |  
Schinken | Käse
- "New York" Lachspatty | Garnelen |  
Chicoree | Cesars Dip
- "Hamburger" "Cheeseburger"
- "fried egg Burger"
- **BUNS:** Sesam | Laugen | Foccachia | Chili
- **DIPS:** BBQ | Knoblauch | Süß sauer | Burger  
Classic | Chili Cheese | Salsa

**FLEISCH & FISCH**

- **!!SPECIAL US-BBQ Plate**  
mit Spare Ribs, Grillbauch,  
Chickenlegs !!
- crosser Bacon
- Pulled Pork
- Chicken Nuggets
- Fried Calamares mit  
Chilidip
- Speckbohnen

**VEGETARISCH**

Maccaroni and Cheese  
 Süßkartoffeln gegrillt  
 Crunch Fries  
 Grilltomaten mit Käse  
 Grillkartoffeln mit Dip

**BURGER VEGAN ohne Brötchen**

- „Ninjago“ Umami Patty | Zuckerschoten  
Teriyaki | Pilze | Sprossen

**VEGAN**

Piementos  
 kandierter Maiskolben

Bei Tellern, 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 11.07.2025**

## APPETIZERS I SALADS

SIDE SALADS (vegetarisch) | Tomaten Salsa auf Knoblauchbrot (vegan)  
Staudensellerie süß sauer mit Schweinefilet Orlando  
Taco mit Schinken, Guacamole, Zwiebeln und Paprika | Lachsterrine mit Garnelen

## HAND HELDS

Rinderhüfte mit Chili-Knoblauchbutter | Schweinefilet im Baconmantel  
Spare Ribs mit rauchiger BBQ | Hähnchenfilet Georgia mit rauchigem Cajunrub |  
BBQ Belly- Grillbauch aus unserem Smoker mit Grillbestiensauce No.1  
Charleston Burger -Chili Bun mit Pulled Pork, Bacon, Zwiebeln, Mais ,Chili Cheese  
Farmer Burger- Spinatbun mit Grillgemüse und Ziegenkäse  
geräucherte Bratensauce | St. Pierre Filet mit Gambas

## SPECIAL HAND HELD

*Over Night smoked Brisket auf Chili Cheese Kraut*

## Unser Soulfood No.1

„JAMBALAYA“ REIS, SALSICCAO, GARNELEN, HÄHNCHEN, GEMÜSE

## VEGETARIAN SIDES & Sweets

Ofenkartoffel mit Sourcremedip | Maisgrit mit Sellerie & Koriander  
Pancakes mit Marshmellow Creme , Ahornsirup Bananen-Karamellcrunch

## VEGAN SIDES

Süßkartoffel Fries | Grillgemüse Alabama- mit Kürbis, Wirsing, Sellerie, Zwiebel & Zucchini  
Zig Zag Pommes | Gemüse "Richmond" Mais, Bohnen, Paprika, Tomaten, Zwiebel

For our little KIDD's

Pizza Schinken & Salami | Pizza "New Orleans" mit Chicken & Ananas, Ruccola

Bei Teller, die nicht leergegessen werden berechnen wir einen Aufpreis von 4,00 €

# Steakbuffet

17.30 - 21.30 Uhr pro Person 39 €

**Samstag 12.07.2025**

**ANTIPASTI | SALATE | VESPER**

Anti Pasti, Rohkost & Salate vom Buffet (vegetarisch)  
Mozzarella mit Cantaloup Melone und Salbei (vegetarisch)  
Zucchini mit Paprika-Zwiebelhummus (vegan)  
Geräucherte Entenbrust mit Hibiskus-Granatapfelrelish  
Rindfleisch Parma mit Ruccola, Basilikum und Zitronenöl  
Carpaccio vom Gelbflossen Thunfisch

**FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH**

Hüftsteak vom Rind mit grünem Pfeffer | Lammkeule provençal  
Hirschmedaillon mit Portweinkirschen  
Putenstreifen mit Estragon-Senfsauce | Saltim Boca vom Schweinefilet  
Hähnchenfilet in Tomaten-Basilikumpanade  
Salsicao-Brasilianische Grillwurst  
Bratensauce | Rahmsauce  
Gegrilltes Lachsfilet

**VEGETARISCH**

Hausgemachte Spätzle | Kartoffelgratin  
Nudeltäschchen mit Steinpilzen und Basilikum

**VEGAN**

Fries | Brokkoli naturelle | Ofengemüse  
Kräuterreis | Grillkartoffeln

**FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER**

Fischstäbchen mit Reis und Erbsen

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 13.07.2025**

## 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  
Lendatöpfle von dr Sau mit Pilz  
Schwäbischer Zwiebelrostbrota  
Krautkrapfa | saure Läebr  
Pilzrahmsoß | Bratensoß

Zander em a guta Toig backa

## FEGEDARISCH

Selbergmachte Spatza | Mauldascha mit Gmias  
gstampfte Bodabira | Bärlauch Käsknöpfle | Saure Kartoffelrädle

## FEGANISCH

Gmias vom Jahr  
Backene Erdäpfel | Kohlräbla

## 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-