

# Buffet auf Schwäbisch

17.30 -20.30 Uhr pro Person 29 €

**Ostermontag 06.04.2026**

## VESCHPER VONAWEG

Reichlich Salat | Saura Käs mit Zwiebla (vegetarisch)  
graucher Fisch mit Meerrettichkrem  
Schwäbischs Brettle  
Ochsamaulsalad | schwäbischer Wurschdsalad  
Oier mit ´ra Krem druf

## FLOISCH | SCHNITZEL | FISCH

Schweinsbrota aus em Backrohr. | G´schlagene Brotwurschd  
Goggeler in Brotbrösel | Mauldascha mit Zwiebeln  
Lendatöpfle von dr Sau mit Pilz  
Schwäbischer Zwiebelrostbrota  
saure Läebr | Käs-Speckknedel  
Pilzrahmsoß | Bratensoß  
  
Zander em a guta Toig backa

## FEGEDARISCH

Bärlauch Käsknöpfle | Selbergmachte Spatza |  
gschdampfte Bodabira | Krautkrapfa | Mauldascha mit Gmias |

## FEGANISCH

Gmias vom Jahr  
Backene Bodabiera | Bohna mit Traubaessig

## 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 \*\*\*\*

**TIERGARTEN**

HOTEL | RESTAURANT | BAR

# Schlemmer Grill

17.30 -21.30 Uhr pro Person 29 €

**Dienstag 07.04.2026**

## ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Anti Pasti & Salate vom Buffet (vegetarisch)  
Tabouleh-Libanesicher Petersiliensalat (vegan)  
Ei mit Paprikacreme (vegetarisch)  
Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler  
Wrap mit Pute und grünem Spargel | gebratenes Fischfilet auf Gemüsebett

## FLEISCH & FISCH VOM GRILL

Rinderminutensteak mit Chili und Pinienhonig  
Schweinerückensteak mit Tomate und Mozzarella  
gegrillter Landjäger | Hähnchenstreifen in Kräuterrahmsauce  
Schweinebraten mit Knoblauch & Thymian  
Pute im Kokosmantel | Bratensauce  
Seehecht vom Grill

## VEGETARISCH

Fetapfännle mediterran | Herzoginkartoffeln  
Buntes Rahmgemüse | Hausgemachte Spätzle |  
Pfannkuchen mit Marmelade

## VEGAN vom GRILL und am Buffet

Bratnudeln mit Lauch und Paprika | Salzkartoffeln | Pommes  
Grillgemüse | Frühlingsreis

## FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Cornflake Putennuggets

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

# Schlemmergrill

17.30 -21.30 Uhr pro Person 29 €

**Mittwoch 08.04.2026**

**ANTIPASTI | SALATE | VESPER**

Salate vom Buffet & Antipasti (vegetarisch)  
Wrap mit Tomatenhummus, Jackfruit und Edamame (vegan)  
Hirtensalat mit Knoblauchbrot (vegetarisch)  
Hähnchenbrust auf Chioggiabeete | Gegrilltes Fischfilet asiatisch  
Schwäbischer Wurstsalat

**FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH**

Pinchos Morunos- Maurische Schweinefleischspieße  
Schweinerücken mit Pilzen | Rinderminutensteak mit Salsa  
Hähnchen im Parmesanmantel | Putenfilet mit BBQ Glasur  
Lasagne mit Rindfleisch | Würstelspieß  
Bratensauce | Rahmsauce

Seehecht vom Grill

**VEGETARISCH**

Geschmorte Zucchini mit Feta | Hausgemachte Spätzle |  
Spanische Kartoffeltortilla | Tagliatelle mit Basilikumpesto  
Apfelstrudel mit Vanillesauce

**VEGAN**

Pisto -Andalusische Gemüsepfanne | Grillkartoffeln  
Mediterraner Fenchelreis | Brokkoli naturell

**FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER**

Panierte Fischknusperlis

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

# Burgerbuffet

17.30 - 21.30 Uhr pro Person 29 €

**Donnerstag 09.04.2026****ANTIPASTI | SALATE | VESPER**

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

**BURGER BEEF, WILD & CHICKEN**

- "Schwabenstreich" Rinderpatty | Kässpätzle  
Kraut | Schmorzwiebeln | Donautaler
- "Calabrese" Rinderpatty | Aubergine | Pilze  
Peccorinocreme | Knusperruccola
- "El Paso" Rindperpatty | Avodaocreme |  
Nachos | Jalapenos | Zwiebel | Cheddar
- "Halali" Wildpatty | Karamellapfel |  
Heidelbeer-Zwiebelrelish
- "Hanoi" Patty vom Schwein | Schweinebauch  
Asia Cole Slaw | Srirachamayo | Sprossen
- "Bora Bora" gegrillte Hähnchenbrust |  
Papaya | Mango-Chilidip
- "New York" Lachspatty | Garnelen |  
Chicoree | Cesars Dip
- "Cheeseburger" "fried egg Burger"
- ❖ **BUNS:** 46er Homebun | Sesam |  
Laugen | Mediterran
- ❖ **DIPS:** BBQ | Knoblauch | Süß sauer | Burger  
Classic | Chili Cheese | Salsa

**FLEISCH & FISCH**

- ❖ **!!SPECIAL US BBQ Plate**  
Belly Grillbeast (Grillbauch),  
Chickenlegs, Spare Ribs !!
- crosser Bacon
- Pulled Pork
- Pulled Chicken
- Chicken Nuggets
- Calamares im Backteig
- Speckbohnen

**VEGETARISCH**

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

**BURGER VEGAN ohne Brötchen**

- "WOW" Shitake Patty | Goma Wagama  
Tomaten | Aioli

**VEGAN**

Piementos  
 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 10.04.2026**

## APPETIZERS I SALADS

SIDE SALADS (vegetarisch) Tomaten Salsa auf Knoblauchbrot (vegan)  
Smoked Turkey mit Jalapeno-Paprikatapenade  
Tacowrap mit Rind, Bohnen, Zwiebeln, Paprika und Red Pepper Jam  
Garnelen auf gegrilltem Sellerie | Lachs New Orleans mit Mango-Chili

## HAND HELDS

Rinderhüfte mit Kaffee-Wiskybutter | Schweinefilet mit BBQ Zwiebeln  
Spare Ribs mit rauchiger BBQ | Hähnchenfilet Georgia mit rauchigem Cajunrub |  
BBQ Belly- Grillbauch aus unserem Smoker mit Grillbestiensauce No.1  
Savannah Burger - 29er Bun mit Pulled Chicken, Zwiebeln, Süßkartoffelcreme  
geräucherte Bratensauce | gegrillter Catfish mit Zwiebeln und Meeresfrüchten

## SPECIAL HAND HELD

*Over Night smoked Brisket auf Chili Cheese Kraut*

## Unser Soulfood No.1

JAMBALAYA SÜEDSTAATEN REISPFANNE MIT HUHN UND GARNELEN

## VEGETARIAN SIDES & Sweets

Ofenkartoffel mit Sourcreme | Maisgrit mit Sellerie | Charlotte Burger- 29er Bun mit Avocado,  
Tomate und Chilibohnen | Pancakes mit Marshmellow Creme & Bananen-Erdnusscrunch

## VEGAN SIDES

Süßkartoffel Fries | Gemüse "Beaufort" Mais, Bohnen, Paprika, Sellerie, Zwiebel | Potato Dippers  
Collard Green- Geschmorter Wirsing & Spinat | Bandnudeln mit Knoblauch, Chili und Kräutern

## For our little KIDD´s

Pizza „Margaritha“ | Pizza "Texas" mit Bacon, Chilibeans, Zwiebeln, Jalapenos

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 11.04.2026**

**ANTIPASTI | SALATE | VESPER**

Salate vom Buffet (vegetarisch)  
Schafskäse mit Erdbeeren & grünem Pfeffer (vegetarisch)  
Baba Ganoush mit frisch gebackenem Fladenbrot (vegan)  
geräucherte Entenbrust mit Heidelbeer-Zwiebelrelish  
Kalbstafelspitz mit Meerrettichcreme auf Zucchini Salat  
Wurstsalat Pustzastyle, mit Paprika | Sushi Frühlingsrollen

**FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH**

Hüftsteak vom Rind mit Whiskybutter | geschmorte Kalbskeule in Grauburgundersauce  
Putenstreifen mit Austernpilzen und Honig-Senfsauce  
Schweinerückensteak mit grünem Spargel und Sauce Hollandaise  
Hähnchenschnitzel im BBQ-Chipsmantel | Karamelisiertes Schweinefilet Vietnamesisch  
Streifen von Hirsch und Känguru in Pflaumen-Bärlauchsauce  
Bratensauce | Rahmsauce  
Lachs und Eglifilet vom Grill

**VEGETARISCH**

Kartoffelgratin | hausgemachte Spätzle | Tagliatelle mit frischen Gartenkräutern

**VEGAN**

Pommes | Ingwer- Jasminreis | Rosmarin Kartoffeln |  
Grillgemüse | Frühlingsgemüse

**FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER**

Spaghetti mit Tomatensauce/ Pilz-Sahnesauce

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 29 €

**Sonntag 12.04.2026**

## VESCHPER VONAWEG

Reichlich Salat | Saura Käs mit Zwiebla (vegetarisch)  
grauchter Fisch mit Meerrettichkrem  
Schwäbischs Brettle  
Ochsamaulsalad | schwäbischer Wurschdsalad  
Oier mit ´ra Krem druf

## FLOISCH | SCHNITZEL | FISCH

Schweinsbrota aus em Backrohr | G´schlagene Brotwurschd  
Goggeler in Brotbrösel | Mauldaschä mit Zwiebeln  
Lendatöpfele von dr Sau mit Pilz  
Schwäbischer Zwiebelrostbrota  
saure Läebr | Käs-Speckknedel  
Pilzrahmsoß | Bratensoß

Zander em a guta Toig backa

## FEGEDARISCH

Bärlauch Käsknöpfle | Selbergmachte Spatza |  
gschdampfte Bodabira | Krautkrapfa | Mauldascha mit Gmias

## FEGANISCH

Gmias vom Jahr  
Backene Bodabiera | Bohna mit Traubaessig

## 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-