

Buffet Rustika

17.30 -21.30 Uhr pro Person 29 €

Montag 27.04.2026

ZÜNFTIG VORNEWEG

Salatbuffet (vegetarisch) saures Eingelegtes (vegan)
Frühlingsrolle mit Gemüse und Reis (vegan)
Obazdr auf Wurzelbrot (vegetarisch) Frittierte Eier auf gelbem Beetésalat (vegetarisch)
Gerauchter Wurstsalat mit Bergkäse | Rindfleisch Diabolo
Brathering auf Pumpernickel mit Dillcreme

DEFTIGE HAUPTSPEISEN | FISCH

Rinderfetzen in Portweinsauce
Ungarisches Schweine Schnitzel mit Paprikasauce
Putenschmorbraten | Pollo Fino
Schweinesteak Holzfäller Art
Bauernbratwurst | Schwäbische Dinnete
Bratensauce , Rahmsauce

Fischertopf

VEGETARISCH & SÜSS

Hausgemachte Spätzle | Serviettenknödel | Roll Omelette
Schlutzkrapfen in Bärlauchbutter | gebackener Emmentaler |
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster

VEGAN

Pommes | Rotkraut | Frühlingsgemüse gedünstet | Thymiankartoffeln

FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Fleischküchle mit Butternudeln

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 28.04.2026

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

Rindfleischfetzen Beijing | Gebackene Weisswurst
Schweinerücken mit Rauchfleisch und Almkäse
Schweinebraten mit Honig Senfkruste
Putengeschnetzeltes mit Spargel | Hähnchen in Curry-Kokospanade
Bratensauce | Rahmsauce

Zanderfilet vom Grill

VEGETARISCH & SÜSS

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

VEGAN

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 29.04.2026

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 | 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 & SÜSS

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 30.04.2026**ANTIPASTI | SALATE | VESPER**

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

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.

Buffet auf Schwäbisch

17.30 -20.30 Uhr pro Person 29 €

Maifeiertag 01.05.2026

VESCHPER VONAWEG

Reichlich Salad
Oier mit ´ra Krem druf (vegetarisch) | Käsplatte (vegetarisch)
boizter Zander
Brota mit Traubaessig, Kürbiskernöl ond Zwiebla | Rauchfleischplatte
Röschdbrot mit Gurkacreme ond Linsa | Wurschdsalad mit Baurakäs

FLOISCH | SCHNITZEL | FISCH

Rahmschnitzel von dr Sau | Panierts Filet von dr Sau
Mauldascha mit Käs ond Gmias
Kalbsragout mit Schbargel | Schwäbischer Zwiebelrostbrota
backene Hennaschenkel | Schupfnudla mit Lauch, Speck ond Zwiebla
Herzragout vom Hirsch in Trollingersoß | Soidawürschdle | Grillwürschdle
Rahmsoß | Brotasoß

Forellafilet vom Grill

FEGEDARISCH

Selbergmachte Spatza | Bärlauch Käsknöpfe
Kohlrabigmias em Rahm | Kroketta | Mauldascha mit Gmias

FEGANISCH

Gmias vom Friaajohr | Bratkartoffel | Backene Bodabiera

EBBES SIASSES

Epflkiachle mit Vanillesauce

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

Steakbuffet

17.30 -21.30 Uhr pro Person 39 €

Samstag 02.05.2026

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 03.05.2026

VESCHPER VONAWEG

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

FLOISCH | SCHNITZEL | FISCH

Schweinsbrota aus em Backrohr | G´schlagene Brotwurscht
Goggeler in Brotbrösel | Mauldaschä mit Zwiebla
Lendatöpfle von dr Sau mit Pilz | Tiergärtler Käs-Speckknedel
Schwäbischer Zwiebelrostbrota
Krautkrapfa | saures Leberle
Rahmsoß | Brotasoß

Zander em a guta Toig backa

FEGEDARISCH

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

FEGANISCH

Gmias vom Jahr
Backene Bodabira | 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-