



HOFGUT \*\*\*\*

**TIERGARTEN**

HOTEL | RESTAURANT | BAR

# Buffet Rustika

17.30 -21.30 Uhr pro Person 29 €

**Montag 01.06.2026**

## ZÜNFTIG VORNEWEG

saures Eingelegtes | Salzradi (vegan) | Salatbuffet (vegetarisch)  
Eier mit Meerrettich-Senfcreme (vegetarisch)  
Brotzeitplatte mit Rauchfleisch, Speck, Würsten, Bergkäs  
Schmalzbrot garniert, Frischkäsebrot garniert  
Leberkässalat mit süßem Senfdressing  
gerauchter Zander

## DEFTIGE HAUPTSPESIEN

Rinder Minutensteak mit Senfzwiebeln | Pollo Fino  
Geschmorter Schweinebauch aus dem Ofen  
Putenfetzen mit Bärlauchsauce | gegrillte Bauernbratwurst  
Schweinerücken mit Schinken und Tomaten-Hollandaise  
Bratensauce, Rahmsauce

Fischertopf

## VEGETARISCH & SÜSS

geschmolzener Bergkäs auf Bauernbrot | Kartoffelhaufen mit Käse  
hausgemachte Spätzle | Nudeln  
Steinpilztäschchen mit Bärlauchsauce  
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster

## VEAGNE BEILAGEN

Kohlrabischnitzel | Pommes | Bohnen mit Gartenkräutern & Schalotten  
Trio von Mairübchen, Karotte und Bete

## FÜR UNSERE KLEINEN BESUCHER

Cevapcici mit 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

# Schlemmer Grill

17.30 -21.30 Uhr pro Person 29 €

**Dienstag 02.06.2026**

**ANTIPASTI | SALATE | VESPER**

Anti Pasti, Rohkost & Salate vom Buffet (vegetarisch)  
Briekäse mit Oliven und Knoblauchmarinade (vegetarisch)  
Currypfannkuchen mit Huhn, Spinat, Frischkäse, Sprossen  
Rindfleisch mit gegrillten Pilzen  
Elsässer Wurstsalat | Fischhappen

**FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH**

Rinderstreifen Toskana | Putengeschnetzeltes mit Spargel  
Schweinerücken mit Ananas, Schinken und Käse  
Wildschweinkeule mit Majoransauce | Currywurst  
Paniertes Hähnchenschnitzel | Schweinenackensteak mit Paprika  
Rahmsauce | Bratensauce  
Tilapiafilet im Zitronenbackteig

**VEGETARISCH**

Blätterteigtaschen mit Käse und Brokkoli  
Hausgemachte Spätzle | Twister Pommes | Kurkuma-Ingwerreis  
Tagliatelle mit Basilikumpesto | Parmesankartoffel  
Pfannkuchen mit Marmelade

**VEGAN**

Frühlingsgemüse | gegrillte Melanzane-Aubergine

**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.



HOFGUT \*\*\*\*

**TIERGARTEN**

HOTEL | RESTAURANT | BAR

# Schlemmergrill

17.30 -21.30 Uhr pro Person 29 €

**Mittwoch 03.06.2026**

**ANTIPASTI | SALATE | VESPER**

Anti Pasti, Rohkost & Salate vom Buffet (vegetarisch)  
Frühlingsrolle mit Grillgemüse & Räuchertofu(vegan)  
Zucchini mit Kichererbsencreme (vegan)  
Matjesfilet auf Ei mit Garnelencreme  
Hähnchenfilet mit Papaya, Mango und Currysauce  
Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst

**FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH**

Hähnchenpieß mit Mozzarella und Tomate | Würstchen im Blätterteig  
Schweineschnitzel in Whisky BBQ Sauce | Lasagne mit Rindfleisch  
Rinderminutensteak mit Sardellen-Kapernbutter  
Putenschnitzel in Senf-Petersilienpanade | Brutzelfleisch vom Schwein  
Bratensauce | Rahmsauce

Seehecht vom Grill

**VEGETARISCH**

Hausgemachte Spätzle | Tagliatelle Verdi mit Spargel, Spinat & Bärlauch  
Rösti mit Avocado-Sauerrahmcreme  
Apfelstrudel mit Vanillesauce

**VEGAN**

Kartoffeln mit Himalayasalz & Chili | Pustzareis | 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

# Buffet auf Schwäbisch

17.30 - 20.30 Uhr pro Person 29 €

**Fronleichnam 04.06.2026**

## VESCHPER VONAWEG

Reichlich Salat | Röstbrot mit Gurkacreme ond Linsa (vegetarisch)  
Käsbrettle | Oier mit ra Krem druf (vegetarisch)  
Rauchfloischplatte | Wurstsalat mit Baurakäs  
Broata mit Traubaessig, Kürbiskernöl ond Zwiebla  
Grauchdr Zander

## FLOISCH | SCHNITZEL | FISCH

Rahmschnitzel von dr Sau | Bachene Hennaschenkala  
gschmortes Spanferkele | Mauldäschla mit Käs ond Gmias  
Schweinefilet em Speckpäckle | Grillwurschd uff schwäbisch  
Schwäbischer Zwiebelrostbrota  
Saures Nierle in Estragon-Senfsössle | Saitenwurschd  
Schupfnudla mit Lauch, Speck ond Zwiebla  
Pilzrahmsoß | Bratensoß

Forellafilet vom Grill

## VEGEDARISCH

Selbergmachte Spatza | Bärlauch Käsknöpfle | Mauldäschla mit Pilz  
Kohlrabigmias em Rahm | Kroketta

## VEGANISCH

Gmias vom Friaajohr | Brotkartoffel | Bachene 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.

# Südstaaten BBQ

17.30 -21.30 Uhr pro Person 39 €

**Freitag 05.06.2026**

## APPETIZERS I SALADS

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

## 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*

## 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.



HOFGUT \*\*\*\*

**TIERGARTEN**

HOTEL | RESTAURANT | BAR

# Steakbuffet

17.30 -21.30 Uhr pro Person 39 €

**Samstag 06.06.2026**

## ANTIPASTI | SALATE | VESPER

Anti Pasti, Rohkost & Salate vom Buffet (vegetarisch)  
Schafskäse mit Erdbeeren & grünem Pfeffer (vegetarisch)  
Gegrillter Spargel mit Agaven-Senfmarinade (vegan)  
Sashimi Thun Carpaccio | gesmokte Truthahnbrust mit Mississippi BBQ Zwiebeln  
Kalbstafelspitz mit Knoblauchcreme und Garnelen  
Wurstsalat mit Bergkäse, Salami und Lauchzwiebeln

## FLEISCH | STEAK | SCHNITZEL | FISCH

Hüftsteak vom Rind mit Chili-Kurkumabutter  
Entenbrust a l' Orange | geschmorte Lammkeule  
Putenfilet mit Spargel & Kapern | Hähnchenschnitzel im Nacho-Käsemantel  
Schweinefilet im Speckmantel | Kängurufilet mit Erdnuss-Chiliglasur  
Bratensauce | Rahmsauce  
Lachsfilet mit frischem Dill und Ingwer

## VEGETARISCH

Hausgemachte Spätzle | Rösti mit Pilzen | Tagliatelle  
Schupfnudeln mit Lauch, getrockneten Tomaten und Kräutern

## VEGAN

Pommes | Grillgemüse | Frühlingsgemüse  
schwarze Giganti mit Lachs und Zitronensauce

## 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 07.06.2026**

**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  
Schwäbischer Zwiebelrostbrota  
saure Läebr  
Pilzrahmsöß | Bratensoß

Zander em a guta Toig backa

**FEGEDARISCH**

Bärlauch Käsknöpfle | Selbergmachte Spatza |  
gstampfte Bodabira | Krautkrapfa | Tiergärtler Käs-Speckknedel

**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-