



HOFGUT ★★★

**TIERGARTEN**®

HOTEL | RESTAURANT | BAR

# Buffet Rustika

17.30 -21.30 Uhr pro Person 29 €

Montag 29.06.2026

# Abends geschlossen





HOFGUT \*\*\*\*

**TIERGARTEN**

HOTEL | RESTAURANT | BAR

# Schlemmer Grill

17.30 -21.30 Uhr pro Person 29 €

## Dienstag 30.06.2026

### 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  
Hirschmedaillon mit Preiselbeeren | Currywurst  
Paniertes Hähnchenschnitzel | Schweinenackensteak mit Paprika  
Rahmsauce | Bratensauce  
Tilapiafilet im Zitronenbackteig

### VEGETARISCH & SÜSS

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

# Schlemmer Grill

17.30 -21.30 Uhr pro Person 29 €

**Mittwoch 01.07.2026**

**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 & SÜSS**

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 \*\*\*\*S

**TIERGARTEN®**

HOTEL | RESTAURANT | BAR

# Burgerbuffet

17.30 - 21.30 Uhr pro Person 29 €

**Donnerstag 02.07.2026****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) | India 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  
Classsic | 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 Tellern, 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

# Südstaaten BBQ

17.30 -21.30 Uhr pro Person 39 €

**Freitag 03.07.2026**

## 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 04.07.2026**

## 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  
Grüne Tagliatelle 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 05.07.2026**

## 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  
Lendatöpfle von dr Sau mit Pilz | Tiergärtler Käs-Speckknedel  
Schwäbischer Zwiebelrostbrota  
saure Läebr  
Pilzrahmsöß | Bratensoß

Zander em a guta Toig backa

## FEGEDARISCH

Bärlauch Käsknöpfle | Selbergmachte Spatza |  
gstampfte Bodabira | Krautkrapfa |

## 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-Grill