

Hofgut Klassiker Vorspeisen

GONSENHEIMER BLATTSALAT

mit Limonenvinaigrette, allerlei Rohkost und Croûtons

€ 17,50

EXTRA:

Rinderfilet-Streifen € 10,50

Scheiben vom geräucherten Lachs € 10,50

Gebratene Riesengarnelen € 12,50

KNACKIGER FELDSALAT

mit Preiselbeerdressing

sowie Speck, roten Zwiebeln, Cranberries und Brezelcroûtons

€ 15,00

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM EIFLER RINDERFILET

„À LA ROSSINI“

pikant angemacht mit gebratener Gänseleber
und Portweinperlzwiebeln sowie Tramezzini-Chips

€ 25,00

ohne Gänseleber € 19,00

WILDERRINE

auf Cumberlandsoße sowie Feldsalat
mit Wildkräutersalat und Tomberries

€ 19,00

UNSER SPUNDEKÄS'

mit Zwiebeln, Kräutern und frischer Ditsch Brezel

€ 10,50

Bei Allergenen oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Aus dem Suppentopf

KÜRBIS-KOKOS-SUPPE
mit gebratener Jakobsmuschel
€ 15,50

LEBERKNÖDELSUPPE
mit Sauerkraut und Schwarzbrotcroûtons
€ 13,50

Hofgut Hauptgerichte

KNUSPRIGE HAFERMASTGANS
-BRUST & KEULE-
mit Beifußjus sowie Ananasrotkohl, Kartoffelklößen,
Bratapfel und karamellierte Maronen
€ 33,50

DOPPELTER SKYLINE SMASH-BURGER
mit Tomatenrelish, eingelegten Jalapeños, Kalbsbacon,
Cheddar, Salat, Gewürzgurke und Zwiebeln
sowie Kesselchips
€ 25,50

ZANDERFILET VOM GRILL
auf sautierten Belugalinsen mit knusprigen Kartoffelwürfeln,
gepoppter Schweineschwarte und Speckschaum
€ 39,50

ZART GESCHMORTER GULASCH VOM HEIMISCHEN WILD
winterlich gewürzt mit geschwenktem Rosenkohl,
Kräuterseitlingen und Schupfnudeln
€ 36,00

PENNE RIGATI

mit Gorgonzola-Rahm-Sauce, Blattspinat, Cherrytomaten,
Parmesan und karamellisierten Walnüssen

€ 22,50

ZWEIERLEI VOM KALB

- ZART GEGRILLTES FILET & GEBACKENES BRIES -
an Sherry-Essigjus auf gebratenem Romanasalat
mit Pinienkern-Knoblauchcreme und blauen Kartoffelchips

€ 48

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren

€ 30

oder

mit getrüffelnder Waldpilzrahmsauce und Pommes frites

€ 37,50

ORIGINAL SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN

klassisch mit Fleischfüllung in kräftiger Rinderbrühe
sowie Schmelzwiebeln und Kartoffelsalat

€ 24

oder

vegetarisch in kräftiger Gemüsebrühe
sowie Schmelzwiebeln und Kartoffelsalat

€ 24

GANZE GANS FÜR 4 PERSONEN

- NUR AUF VORBESTELLUNG -

Knusprige Hafermastgans tranchiert
und in der großen Pfanne serviert
mit Apfelrotkraut, hausgemachten Kartoffelklößen
und Soße

Preis für 4 Pers. € 130

mit einer Flasche Hauswein € 145

Hofgut Hättenfondue

ORIGINAL SCHWIIZER CHÄS-FONDUE

Würzig cremiges Käsefondue mit Kirschwasser
serviert mit reschem Bauern- und Nussbrot sowie Bündnerfleisch,
Speck und Schweizer Landsalami und mit eingelegten Perlzwiebeln,
Cornichons, kleinen Kartoffelchen und Feldsalat mit Vinaigrette

Preis für 4 Personen € 105

WÜRZIGES BRÜHE-FONDUE

mit Rind-, Puten- und Schweinefleisch dazu verschiedene Soßen,
Essiggemüse, Folienkartoffel, Pommes frites und Salat

Preis für 4 Personen € 105

Süßes zum Schluss

FLUFFIGER KAISERSCHMARRN

mit Zwetschgenröster

€ 11,00

HAUSGEMACHTES TIRAMISU

mit frischen Beeren, Brownie und Microbiskuit

€ 13,50

FRANZÖSISCHE KÄSEVARIATION

mit Feigensenf und Trauben

€ 19,50

VERSCHIEDENE EIS UND SORBETS

€ 4,00 / Kugel

EIS

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss | Joghurt |

SORBET

Mango-Passionsfrucht | Zitrone | Cassis | Himbeere