

Hofgut Klassiker Vorspeisen

GONSENHEIMER BLATTSALAT

mit Limonenvinaigrette, allerlei Rohkost und Croûtons

€ 18

Extra Rinderfilet-Streifen € 11

Extra Scheiben vom geräucherten Lachs € 11

Extra Gebratene Riesengarnelen € 13

GEGRILLTER CALAMARETTI & PULPO

auf zweierlei Blumenkohl und Gremolata

€ 21

KNACKIGER FELDSALAT MIT BALSAMICODRESSING
dazu knuspriger Speck, Zwiebeln und Croûtons

€ 16,50

UNSER SPUNDEKÄS'

mit Zwiebeln, Kräutern und frischer Ditsch Brezel

€ 11

GÄNSELEBERTERRINE MIT ORANGE

auf Waldorfsalat mit Hagebutten-Zwiebelchutney und Wildkräutersalat

€ 18,50

KNUSPRIGER KARTOFFELRÖSTI

mit Kürbisschmand sowie Wildschinken und Eichblattsalat

€ 17

Aus dem Suppentopf

MARONENCREMESUPPE

mit eigener Einlage und Piment-Espelette

€ 11,50

ROTKOHLSPÜPPCHEN

mit Wintermatjes und Gartenkresse

€ 13,50

Hofgut Hauptgerichte

KNUSPRIGE HAFERMASTGANS

BRUST & KEULE

mit Beifußjus sowie Ananasrotkohl, Kartoffelklößen,
Bratapfel und karamellierte Maronen

€ 33,50

ZARTES LAMMFILET

auf Maronen-Selleriepüree

sowie sautierter Romanesco und Blumenkohl

€ 38,50

HOFGUTS WINTERLICHER BURGER

Doppelter Smash Burger vom Eifler Rind im Brioche Bun
mit Chutney von eingelegtem Kürbis, Cheddar, Rotkraut-Meerrettichsalat,
Zwiebeln, Rucola sowie Black-Pepper Waves

€ 25

ZANDERFILET VOM GRILL

auf Rote-Bete Polenta sowie Spitzkohl und Beurre Blanc

€ 39

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren

€ 31

DER KLASSIKER: OMA'S RINDERROULADE

mit Senf, Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke gefüllt
sowie Rosenkohl und cremigem Kartoffelpüree

€ 32,50

ARGENTINISCHES RIB EYE STEAK (250G)

dazu Ofenkartoffel mit Kräuterschmand, kleiner Salat
und Kräuter-Knoblauchbutter

€ 41

WILDGULASCH VOM HEIMISCHEN WILD
in kräftiger Rotweinsauce
mit Portwein-Perlzwiebeln und Schupfnudeln
€ 35,50

ORIGINAL SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN
klassisch mit Fleischfüllung in kräftige Rinderbrühe
mit Schmelzzwiebeln und Kartoffelsalat
€ 25
oder
vegetarisch in kräftige Gemüsebrühe mit Schmelzzwiebeln und Kartoffelsalat
€ 25

HAUSGEMACHTE SEMMEL-BREZELKNÖDEL
auf getrüffeltem Waldpilzragout sowie würzigem Appenzeller
€ 21

Hofguts Hüttenfondue

ORIGINAL SCHWIIZER CHÄS-FONDUE
WÜRZIG CREMIGES KÄSEFONDUE MIT KIRSCHWASSER
serviert mit reschem Bauern- und Nussbrot sowie Bündnerfleisch, Schweizer Landsalami,
eingelegte Perlzwiebeln, Cornichons, kleinen Kartoffelchen und Feldsalat mit Vinaigrette
Preis für 4 Personen € 105

WÜRZIGES BRÜHEFONDUE
MIT RIND-, HÄHNCHEN- UND SCHWEINEFLEISCH
dazu servieren wir Aioli, Salsa, BBQ-Sauce, Currysauce und Cocktailsauce
sowie Mixed Pickles, Ofenkartoffel mit Kräuterschmand, Pommes frites und Salat
Preis für 4 Personen € 105

Süßes zum Schluss

OFENFRISCHER APFELSTRUDEL
mit Vanilleeis und frischen Beeren
€ 12

FLUFFIGER KAISERSCHMARRN
mit Zwetschgenröster
€ 13

PORTWEINBIRNE
mit Stollenkonfekt und Bratapfelespuma
€ 15

INTERNATIONALE KÄSEVARIATION
Münster | Ziegenkäse | Brie | Roquefort
Feigensenf | Trauben | karamellisierte Walnüsse
€ 20,50

VERSCHIEDENE EIS UND SORBETS
€ 4,50 / Kugel

EIS
Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss | Joghurt

SORBET
Mango-Passionsfrucht | Zitrone | Cassis | Himbeere

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