

Hofgut Klassiker Vorspeisen

TO SHARE: UNSER SPUNDEKÄS'
mit Zwiebeln, Kräutern und zwei frischen Ditsch Brezeln
€ 14

GONSENHEIMER BLATTSALAT
mit Limonenvinaigrette, allerlei Rohkost und Croûtons
€ 19

Extra Französische Hähnchenbrust € 12

Extra Geräucherte Forellenfilets € 12

Extra marinierte Eismeersshrimps € 13

KNACKIGER FELDSALAT MIT BALSAMICODRESSING
dazu knuspriger Speck, Zwiebeln und Croûtons
€ 19,50

HAUSGEMACHTE GÄNSELEBERTERRINE MIT ORANGE
auf Waldorfsalat mit Hagebutten-Zwiebelchutney und Feldsalat
€ 24

KNUSPRIGER KARTOFFELRÖSTI
mit Kürbisschmand sowie Italienischem Rohschinken und Rucola
€ 18,50

Aus dem Suppentopf

MARONENCREMESUPPE
mit eigener Einlage und Piment-Espelette
€ 12,50

CREMIGER ERBSEINTOP – WIE BEI OMA –
mit Wiener Würstchen
€ 17

Hofgut Hauptgerichte

KNUSPRIGE HAFERMASTGANS

BRUST & KEULE

mit Beifußjus sowie Ananasrotkohl, Kartoffelklößen,
Bratapfel und karamellierte Maronen

€ 36

LAMMHÜFTE VOM GRILL

auf Maronen-Selleriepüree

sowie zweierlei gebratenem 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

€ 28,50

GERÄUCHERTES LACHSFORELLENFILET

auf Rote-Bete Polenta sowie Spitzkohl und Beurre Blanc

€ 39

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren

€ 33

GESOTTENER TAFELSPITZ VOM EIFLER RIND

mit Bouillonkartoffeln, buntem Gemüse sowie frisch gehobeltem Meerrettich

€ 32,50

ARGENTINISCHES RIB EYE STEAK (250G)

dazu Ofenkartoffel mit Kräuterschmand, kleinem Salat
und Kräuter-Knoblauchbutter

€ 41

ZARTER RÜCKEN VOM HEIMISCHEN REH
an kräftiger Rotweinsauce
mit Rahmwirsing und gebratenen Semmelknödeln
€ 41

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

SPAGHETTINI AGLIO E OLIO CON PEPERONCINO
mit feinem Olivenöl und Peperino
€ 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
€ 36,50 pro Person – ab 4 Personen –

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
€ 36,50 pro Person – ab 4 Personen –

Süßes zum Schluss

HOFGUT'S HEISSE LIEBE

mit cremigem Madagaskar-Vanilleeis und heißem Waldbeerragout

€ 12

FLUFFIGER KAISERSCHMARRN

mit Zwetschgenröster

€ 15

PORTWEINBIRNE

mit Stollenkonfekt und Bratapfelspuma

€ 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.