



HOFGUT ALBFÜHREN

## **Herzlich Willkommen auf dem „Hofgut Albführen“**

Philosophie:

Höchstes Gut ist die Tradition, der Schwarzwald & die Jagd.

Für uns bedeutet Tradition nicht Stillstand,  
sondern die Aufnahme neuer Elemente mit Bestehendem zu vereinen &  
weiterzuentwickeln.

Klassisches Kochhandwerk perfekt & modern,  
auf drei Arten zelebriert.

1.

die einfachen Klassiker

2.

die saisonale Hauptkarte

3.

des Küchenmeisters Kür

... Essenz aus 30 Jahren kulinarischer Reise...

Chefmenü ab 3 Gänge für 65,00 € pro Person  
jeder weitere Gang 15,00 €

**Zu unseren Speisen werden entweder „Schwarzwälder-Brägle“ oder Spätzle serviert.**

## **Klassiker**

Grieben- Schmalz- Brot  
8 €

grosser, bunter Gartensalat in Feigensenf - Honig - Vinaigrette  
Ziegenfrischkäse & gerösteten Baumnüssen  
16 €  
ohne Ziegenfrischkäse  
12 €

180g feine Wildbratwurst vom Metzger Schaub  
mildes Sauerkraut & Maronenpüree  
24 €

Burger „Des Jägers Liebling“  
180g gehacktes Wildfleisch, Krautsalat, Speck  
Senfgurke, Spiegelei, mit Bergkäse überbacken & Preiselbeeren  
23 €

Schwarzwaldforelle „Müllerin“  
25 €

Schwarzwaldforelle vom „Grill“ & Meerrettich  
26 €

fettes Kotelett vom „Schwäbisch Hällischem Landschwein“ „schwarz lackiert“  
& fermentiertes Kraut lauwarm  
27 €

## **Vorspeisen**

„Albführer Landei Eberhard“  
Brioche, Siedfleisch, pochiertes Albführer Landei, Kapernmayo  
17 €

Feige, Büffelmozzarella & gehobeltes Wild- Trockenfleisch  
19 €

roh marinierte Lachsforelle, Senfgurke & Meerrettich  
24 €

„Tarte Tatin“ vom Lauch, Specksahne & Trüffel  
26 €

Entenleberterrine „1985“  
Trauben & Brioche  
29 €

## **Suppen**

Pfifferlingsessenz  
pochiertes Albführer Landei & Bergkäse  
13 €

getrüffeltes Erbsenschaumsüppchen  
15€

Kürbissuppe & Gewürzmaronen  
12€

## **Pasta/ Risotto/ Fisch**

Risotto oder hausgemachte Tagliatelle mit

Trüffel 28 € / 38 €

Steinpilze 24 € / 34 €

Pfifferlinge 18 € / 24 €

Risotto „nero“ & in Zitronenöl pochierter Wildlachs

29 €

Zander kross gebraten  
auf geräuchertem Spitzkohlsalat & Schwarzwälder Speck

34 €

## **Fleisch**

Rinderfilet „Rossini“  
Kopfsalatherzen & Perigordsauce

46 €

Rosa gebratenes Hirschentrecôte & Kürbis „süß-sauer-scharf“

45 €

Rücken vom Sika oder Rotwild aus eigener Jagd  
je nach Waidmannsheil  
am Tisch vorgelegt

ab 2 Personen

56 € pro Person

## **Desserts**

Weisses Espressois  
8 €

Käseauswahl  
ab 12 €

Crème brûlée, Zwetschgenröster & Sauerrahmeis  
14 €

Clafoutis mit Feigen & Haselnusseis  
16 €

Gugelhupf mit gemischten Beeren  
aufgeschlagene Mascarponecrème & Holunderblütengratinée  
18 €

## **Süßwein**

Leander Herbst, Essingen, Pfalz 0,375l

Trockenbeerenauslese 2007  
5 cl – 10 €      Grauburgunder      68 €

Weingut Lorenz & Corinna Keller, Erzingen 0,375l

Beerenauslese 2015  
5 cl – 8 €      Spätburgunder      52 €

## **Menü**

Entenleberterrine Trauben & Brioche

\*\*\*

Zander kross gebraten

\*\*\*

rosa gebratenes Hirschentrecôte

\*\*\*

Gugelhupf mit gemischten Beeren  
aufgeschlagene Mascarponecrème & Holunderblütengratinée

3-Gang-Menü 65 €

4-Gang-Menü 80 €

## **Vegetarisches Menü**

Feigen, Büffelmozzarella & geräucherte Mandeln

\*\*\*

getrüffeltes Erbsenschaumsüppchen

\*\*\*

Steinpilzrisotto

\*\*\*

Clafoutis mit Feigen & Haselnusseis

3-Gang-Menü 48 €

4-Gang-Menü 60 €

Für unsere Gäste, die an Lebensmittelallergien leiden, möchten wir die Zutaten und Stoffe aufführen, die zu einem in unseren Speisen enthalten sind und zum anderen gegebenenfalls Unverträglichkeiten auslösen können.

Wir würden uns freuen, wenn Sie sich bei Fragen an das Servicepersonal wenden, um bedenkenlos unsere Gerichte genießen zu können.

Folgende Zutaten sind in unseren Gerichten verarbeitet:

- Fisch
- Krebstiere
- Weichtiere
- Erdnüsse
- Schalenfrüchte
- Gluten haltiges Getreide
- Senf
- Sesamsamen
- Eier
- Milch
- Sojabohnen

Herkunft Fleisch, Fisch und Schalentiere:

Schwein: Süddeutschland

Kalb: Süddeutschland

Rind: Süddeutschland, Irland

Wild: aus eigener Jagd, Österreich

Forelle: Lauchringen

Saibling: Lauchringen

Lachs: Schottland, Irland

Entenleber: Frankreich

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt auf dem Hofgut Albführen.

