



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
Senf gurke, 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 Kaffeeglace
8 €

Kürbis- Lemon- Tarte, Fiore di latte, Kerne & Öl
14 €

Haselnuss - Crème brûlée, Tannenspitzenkrokant & Glace, Zwetschgenröster
15 €

Schokotarte, Nougatrahm, Passionsfruchtsorbet
18 €

„ Beschwipste Jungfrau „
Holunderkrapfen, Rumtopf, Pistazienglace
18 €

Vermicelles, Meringe, Vanillerahm & Preiselbeerkirschwasserglace
16 €

Käseauswahl
18 €

Süßwein

Leander Herbst, Essingen, Pfalz 0,375l

5 cl – 10 € Trockenbeerenauslese 2007 68 €
Grauburgunder

Weingut Lorenz & Corinna Keller, Erzingen 0,375l

5 cl – 8 € Beerenauslese 2015 52 €
Spätburgunder

Menü

Entenleberterrine Trauben & Brioche

Zander kross gebraten

rosa gebratenes Hirschentrecôte

Haselnuss - Crème brûlée, Tannenspitzenkrokant & Glace, Zwetschgenröster

3-Gang-Menü 65 €

4-Gang-Menü 80 €

Vegetarisches Menü

Feigen, Büffelmozzarella & geräucherte Mandeln

getrüffeltes Erbsenschaumsüppchen

Steinpilzrisotto

„ Beschwipste Jungfrau „
Holunderkrapfen, Rumtopf, Pistazienglace

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.

