

Aperitifempfehlung | mit Alkohol

Euro

Bittercello Spritz

Limoncello | Campari | Sekt | Soda

0,25l 8,50

Martini Berry

Martini | Wild Berry | Soda

0,25l 8,50

Aperitifempfehlung | alkoholfrei

Rosé Tonic

0,25l 7,50

Zero Rosé | Tonic Water

Rappenhof - Weinreise

Lassen Sie sich von einer durch uns zusammengestellten Auswahl verschiedener Weine aus unserem regionalen Angebot und unseren aktuellen Empfehlungen überraschen.

Weißwein- oder Rotweinprobe

3 Weine je 0,1 l | 18,00

Wein des Monats

2023 Grauburgunder trocken, Qualitätswein

Weingut Bernhard Ellwanger, Weinstadt-Großheppach

Alkohol 13,0% Vol. | Säure 5,8 g/l | Restzucker 5,4 g/l

Duft nach feinen Kräutern, kräftiger Körper von Nüssen und Mineralien, kraftvoller Abgang.
Gekühlte Spontangärung im Holzfass, Feinhefelagerung bis Ende März.

0,1l € 5,50 | 0,25l € 11,00 | 0,75l € 33,00



Die geprüften und ausgezeichneten Restaurants "Haus der Baden-Württemberger Weine" stehen für regionale Weinkompetenz im Genießerland Baden-Württemberg.

Regional genießen

Spargelzeit	Euro
Portion weißer Spargel aus dem Unterland Sauce Hollandaise Kartoffeln oder Kräuterflädle	26,00
Portion grüner Spargel aus Kochersteinsfeld Sauce Hollandaise Kartoffeln oder Kräuterflädle	26,00
dazu empfehlen wir:	
kleines Kalbssteak	17,00
Portion gekochter echt hällischer Wacholderschinken	12,00
kleines gebratenes Saiblingsfilet	13,00
kleines paniertes Kalbsschnitzel	15,00

Spargelgerichte


Pappardelle an zweierlei Spargel Kirschtomaten Flusskrebse Bärlauch	32,00
Gefüllte Königinpastete Kalbsoberschale zweierlei Spargel Steinchampignons Wildkräutersalat	28,00
Gebratener grüner Spargel Pinienkerne Burrata Rosinen Olivenöl Dinkelbaguette	30,50

Weinbegleitung

2021 Rappenhof Muskateller trocken	0,1l	4,20
von den Reben am Rappenhof	0,25l	8,20
2022 Neipperger Weißburgunder trocken	0,1l	5,20
Weingut des Grafen Neipperg, Schwaigern	0,25l	10,40

Suppen



Euro

Rinderkraftbrühe		7,50
Profiteroles Schnittlauch		
Süppchen vom Unterländer Spargel		11,50
Spargelragout Bärlauchöl Lachsklößchen		

Salate

Bunter Salatteller		7,80
Radieschen Kresse		
Bunte Salatplatte mit Ei und		
gebratenen Roastbeef-Streifen vom heimischen Rind		21,00
gebratenem Zanderfilet		21,00
gebratenen Streifen von der Bio-Pute		24,00
gratiniertem Ziegenkäse		21,00

Vorspeisen


Fruchtiger Salat vom grünen und weißen Spargel		19,90
Apfel-Balsamico-Dressing Erdbeeren Rauchmandeln		
dazu gratinierter Ziegenkäse		7,50
Kalte Scheiben vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz		19,50
Thunfischsauce gebackene Kapern Wildkräutersalat		

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg



Wir "Schmeck den Süden"-Gastronomen bringen Ihnen ein Stück unserer Heimat auf den Teller: regionaler Anbau, kurze Transportwege und frische Produkte.

Fischgerichte

Euro

Gebratenes Filet vom Saibling aus dem Echaztal		31,10
Rieslingsauce Mangold Kohlrabi Polentaschnitte	klein	28,60
Gebratenes Zanderfilet		29,60
Spargelragout confierte Tomaten Bärlauchrisotto		
Matjes "Hausfrauen Art"		20,70
Butterkartoffeln		

Vegetarische Gerichte

Bärlauchrisotto	<i>vegan</i> 	22,00
confierte Tomaten geschmorter Chicoree pflanzlicher Speck		
Gefüllte Süßkartoffel Sonnenblumenkerne	<i>vegan</i> 	22,00
Mangold Baumpilze zweierlei Zwiebel Süßkartoffel-Chutney		

Pflanzliches Menü *vegan*

Fruchtiger Salat vom grünen und weißen Spargel

Apfel-Balsamico-Dressing | Erdbeeren | Rauchmandeln



Gefüllte Süßkartoffel | Sonnenblumenkerne

Mangold | Baumpilze | zweierlei Zwiebel | Süßkartoffel-Chutney






Grießflammeri im Weckglas

Walnüsse | Rote Trauben

49,00

Hauptgerichte

Euro

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind Lembergersauce hausgemachte Spätzle bunter Salat	 33,00
Geschmorte Keule vom Maishähnchen Rotweinsauce Mangold Kohlrabi Polentataler	27,50
Cordon Bleu vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein Pommes bunter Salat auf Wunsch mit Schnittlauchrahmsauce	27,80
Sauerbraten vom Bio-Rind in kräftiger Sauce Preiselbeeren Semmelknödel bunter Salat	 27,40 klein 24,90
Maultaschen in der Brühe gebräunte Zwiebeln bunter Salat Kartoffelsalat	 20,50

weitere Beilagen

normale Portion	3,50
große Portion	6,00