

## RAPPENHOF - ESSEN ZUM ABHOLEN

AB SONNTAG, 8.II.2020

Rappenhof GmbH & Co. KG | Rappenhofweg 1 | 74189 Weinsberg  
07134 519-0 | rezeption@rappenhof.de | www.rappenhof.de

Abholzeiten: Mittwoch - Samstag 17 - 19.30 Uhr.....Bestellungen von 11.30 - 17.30 Uhr  
und Sonntag 11.30 - 14.30 Uhr.....Bestellungen von 9.00 - 12.00 Uhr



### GÄNSE AUS HEIMISCHER AUFZUCHT

**Eine Portion** knuspriger Gänsebraten an Beifußsauce mit Apfelrotkohl, Maronen, Kartoffelknödel und Bratapfel mit Marzipanfüllung 22,50 €

**Eine ganze Gans für 4-5 Personen** knusprig gebraten an Beifußsauce mit Apfelrotkohl, Maronen, Kartoffelknödel und Bratapfel mit Marzipanfüllung 85,00 €  
zuzüglich Pfand für Behälter von 50,00 € in bar

Gänseklein nach Omas Rezept: Leber, Magen, Herz und Hals in feiner Trollingersauce mit Kartoffelknödel 13,50 €

### SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch.....4,30 €

Süppchen vom Muskatkürbis mit Kernen und Kürbisöl.....4,30 €

### SALATE

Feldsalat mit Speck<sup>16,29</sup> und Croutons.....7,70 €

Portion Kartoffelsalat.....3,30 €

Bunte Blattsalate mit Apfel-Balsamico-Dressing und Croutons.....5,60 €

### VEGETARISCHE GERICHTE

Semmelknödel an feinem Pilzragout mit Cherrytomaten.....10,40 €

Pikantes Linsenragout mit Tomaten und Lauchgemüse, dazu Kräuterreis  
**vegan und laktosefrei**.....12,10 €



Folgende Produkte in dieser Speisekarte sind aus kontrolliert biologischer Erzeugung: Mehl, Öle (außer Kräuter-, Gewürz- und Frittieröle), Essige (außer Himbeeressig), Karotten, Kartoffeln (außer Pommes frites und Kroketten), Puten, Landgockel, sowie alle Milch- und Käseprodukte (außer Eis, Sahne und Parmesan) DE-ÖKO-006

## RAPPENHOF - ESSEN ZUM ABHOLEN

AB SONNTAG, 8.II.2020

### HAUPTGERICHTE

Sauerbraten vom Bio-Rind an kräftiger Sauce mit Apfelrotkraut und Semmelknödel.....	15,00 €
Siedfleisch vom Tafelspitz des Bio-Rinds an Meerrettichsauce <sup>17</sup> mit Preiselbeeren, Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln.....	15,00 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind an Lembergersauce mit hausgemachten Spätzle.....	16,00 €
Maultäschle in der Brühe <sup>16,29</sup> mit gebräunten Zwiebeln.....	7,80 €
Geschmorter Damwildbraten an Wacholdersauce mit gebratenen Pilzen, Rosenkohl und Semmelknödel.....	17,50 €
Gebratenes Filet von der Lachsforelle aus dem Echaztal an Rieslingsauce, Lauchtomatengemüse und Kräuterreis.....	17,80 €
Medaillons vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein an Rahmsauce mit gebratenen Pilzen und Spätzle.....	16,70 €

### VESPER

Straßburger Wurstsalat <sup>16,29</sup> mit Bauernbrot.....	6,80 €
---	--------

### DESSERT

Quarkmousse mit hausgemachter Beerengrütze.....	4,70 €
---	--------

### FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Spätzle mit Rahmsauce.....	3,50 €
Maultäschle <sup>16,29</sup> mit Kartoffelsalat.....	4,70 €

### WEINE

2019er Rappenhof Muskateller trocken.....	Flasche á 0,75 l	10,00 €
---	------------------	---------

Alle Weine, die wir Ihnen in unserem Restaurant anbieten, können Sie gerne auch mitnehmen. Bitte fragen Sie einfach nach.

### WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT, Ihr Rappenhof-Team.

Alle Preise für Außer-Haus-Verkauf inklusive 16% Mehrwertsteuer für Getränke und 5% Mehrwertsteuer für Speisen.

**Zusatzstoffe:** 15 Farbstoffe, 16 Phosphat, 17 Antioxidationsmittel, 18 Konservierungsstoffe, 19 Gentechnisch verändert, 20 Chinin, 21 Koffein, 22 Geschmacksverstärker, 23 Geschwärzt, 24 Gewächst, 25 Süßungsmittel Saccharin, 26 Süßungsmittel Cyclamat, 27 Süßungsmittel Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle), 28 Süßungsmittel Acesulfam, 29 Nitritpökelsalz/Nitrat

#### Allergiker-Information:

Über die 14 Allergene, die wir ausweisen müssen, informieren wir Sie gerne mit unserer separaten Allergiker-Speisekarte. Bitte fragen Sie danach oder sprechen Sie mit uns über Ihre Allergie und wir bemühen uns, Ihnen gerecht zu werden.