



## Wein des Monats 2020er FLAMINGO

Lemberger Rosé Kabinett trocken  
Weingut Seyffer, Weinsberg

0,10 l 4,50 € / 0,25 l 9,00 €  
Flasche à 0,75 l 26,20 €

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte



## Bierempfehlung

Erdinger Stiftung hell, Helles Vollbier,  
im zünftigen Steinkrug 0,5 l 4,20 €

## Aperitif

Sekt „Rappenhof“ Riesling brut	0,1 l	5,00 €
Sekt mit Pfirsichlikör	0,1 l	5,60 €
Secco ohne spritziger, alkoholfreier Wein	0,1 l	4,20 €
Sherry „Sandemann“	5 cl	4,40 €
Martini rot/weiß	5 cl	5,00 €
Campari Soda	4 cl	5,60 €
Campari Orange	4 cl	6,90 €
Pernod	4 cl	5,70 €
Portwein rot oder weiß	5 cl	5,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	6,90 €
Hugo	0,2 l	7,50 €
Hugo alkoholfrei	0,2 l	6,50 €
Fruchtsaftcocktail alkoholfrei	0,1 l	3,30 €

Inklusive Bedienungsgeld und 19% Mehrwertsteuer  
für Getränke und 7% Mehrwertsteuer für Speisen.

## BIO - Säfte

	0,2 l	
Bio-Orangensaft		3,90 €
Bio-Grapefruitsaft		3,90 €
Bio-Johannisbeernektar		3,90 €
Bio-Traubensaft rot		3,90 €
Bio-Rhabarbersaft		3,90 €
Bio-Multivitaminensaft		3,90 €
Bio-Apfelsaft, naturtrüb		3,70 €
Bio-Apfelsaft, klar		3,70 €
Unsere Säfte sind zu 100% BIOLOGISCH		
Tomatensaft (nicht Bio)		3,70 €

## Alkoholfreie Getränke

BIONADE	0,33 l	
Holunder oder Kräuter		3,90 €
	0,3 l	
Bio-Saftschorle		3,90 €
Löwensteiner Zitronenlimonade		2,40 €
Coca Cola / Bluna		3,90 €
Cola Zero		3,90 €
Cola Light		3,90 €
	0,2 l	
Bitter Lemon		3,90 €
Tonic Water		3,90 €
Ginger Ale		3,90 €

## Mineralwasser


Apollinaris	0,25 l	2,70 €
Teinacher Gourmet Medium	0,25 l	2,70 €
	0,5 l	3,90 €
	0,75 l	5,90 €
Teinacher Gourmet ohne Kohlensäure	0,25 l	2,70 €
	0,5 l	3,90 €
	0,75 l	5,90 €
Frisch- MILCH	0,2 l	2,50 €



DE-ÖKO-006

## Biere vom Fass

Palmbräu Export	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,20 €

Palmbräu Naturtrübes Pils		
 "Das Original"	0,3 l	3,60 €
	0,5 l	5,00 €

Bitburger	0,3 l	3,60 €
Premium Pils	0,4 l	4,60 €
		

Palmbräu	0,3 l	3,40 €
Hefeweizen hell	0,5 l	4,20 €

Radler	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	3,90 €

## Flaschenbiere

Palmbräu		
Zornickel – Starkbier	0,33 l	4,00 €

Palmbräu		
Rezent Weizen kristall	0,5 l	4,20 €

Palmbräu		
Rezent Weizen dunkel	0,5 l	4,20 €

Bitburger		
Alkoholfreies Bier	0,33 l	3,60 €

Erdinger alkoholfreies		
Weizenbier	0,5 l	4,20 €
		

## Spirituosen und Liköre

	2 cl	
Birnenbrand, im Kastanienholzfass gereift, vom Staatsweingut Weinsberg		4,40 €
Grand Marnier		4,20 €
Disaronno Amaretto		3,60 €
Baileys		3,60 €
Ouzo 12		3,50 €
Fernet Branca		3,80 €
Ramazzotti		3,80 €
Azurna		3,80 €
Malteser		3,60 €
Aquavit Linie		3,80 €
Balantines Scotch Whisky		4,40 €
Glenfiddich		5,90 €
Jim Beam Bourbon		4,40 €
Asbach Uralt		3,90 €
Remy Martin VSOP		6,00 €
Gordon's Dry Gin		4,40 €
Grappa Chardonnay Barrigue Nonino		6,50 €
Grappa Merlot Nonino		6,50 €
Rum Pott		3,80 €
Wodka Moskovskaya		3,90 €

Edle Brände und Spirituosen von der Spezialitätenbrennerei Schoch aus Talheim finden Sie in unserer Dessert- und Digestifkarte.

### Allergiker-Information:

Über die **Zusatzstoffe** und 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.

# Regional genießen

**WEIN**   
**SÜDEN**  
HOTEL

## Weinempfehlung



2019er CABERNET BLANC, Weißweincuvée	0,1 l	5,80 €
Weinschwestern vom Weingut Bihlmayer, Löwenstein	0,25 l	11,60 €
2017er KARMELITER Acolon trocken, im Holzfass gereift, Genossenschaftskellerei Heilbronn	0,1 l	4,80 €
	0,25 l	9,60 €

## Spätsommerliches Menü

Rote Bete-Carpaccio  
mit gebackenem Ziegenkäse,  
marinierter Rauke und  
karamellisierten Walnüssen

\*\*\*

Gegrilltes Rumpsteak vom  
heimischen Weiderind an  
Rosmarinsauce mit geschwenktem  
Kohlrabi-Lauchgemüse  
und Kürbismuffins

\*\*\*

Crème brûlée vom Kürbis  
mit Sanddorneis und  
süßer Rotweibirne

48,00 €

## Menü mit korrespondierenden Weinen, je 0,1 l

2019er CABERNET BLANC  
Weißweincuvée  
Weinschwestern vom Weingut  
Bihlmayer, Löwenstein

\*\*\*

2017er KARMELITER  
Acolon trocken  
im Holzfass gereift  
Genossenschaftskellerei  
Heilbronn

\*\*\*

2020er Muskattrollinger  
Rosé  
Weingut Seyffer, Weinsberg

62,50 €

## APERITIFS / COCKTAILS mit Alkohol

Spicy Pumpkin	Wodka, Kürbissirup, Limettensaft, Spicy Ginger, Soda	0,2 l	6,80 €
Limoncello Spritz	Limoncello, Sekt, Soda	0,25 l	7,80 €

## APERITIFS / COCKTAILS alkoholfrei

Virgin Pumpkin	Kürbissirup, Limettensaft, Spicy Ginger, Soda	0,2 l	5,80 €
----------------	--	-------	--------



## Regionale Spezialitäten rund um das Bio-Rind

Sauerbraten vom Bio-Rind an kräftiger Sauce mit Preiselbeeren, Semmelknödel und buntem Salat	21,50 €
kleine Portion	19,00 €

Siedfleisch vom Bio-Rind an Meerrettichsauce mit Preiselbeeren, Wurzelgemüse und Bratkartoffeln	21,00 €
kleine Portion	18,50 €

## ... und vom heimischen Rind

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom heimischen Weiderind an Lembergersauce mit hausgemachten Spätzle und buntem Salat	25,00 €
---	---------

Gegrilltes Rumpsteak vom heimischen Weiderind an Rosmarinsauce mit geschwenktem Kohlrabi-Lauchgemüse und Kürbismuffins	26,00 €
---	---------



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

## SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Quarkklößchen und Schnittlauch	5,90 €
Süppchen vom Muskatkürbis mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl	6,20 €

## VORSPEISEN

Rote Bete-Carpaccio mit gebackenem Ziegenkäse von regionalen Höfen, mariniertes Rauke und karamellisierten Walnüssen	15,50 €
Knusprige Falafel auf Auberginenpüree mit Granatapfelkernen, Blattsalat und Bauernbrot <i>vegan und laktosefrei</i>	14,00 €

## VEGETARISCHE GERICHTE

Gebackener Ziegenkäse an weißer Schnittlauchsauce mit geschwenktem Chinakohl, getrockneten Tomaten und cremigen Perlgrauen	19,50 €
Semmelknödel an rahmiger Sauce mit gebratenen Pilzen und buntem Salat	17,50 €
Orientalische Hartweizenbratlinge an pflanzlicher Bratensauce mit einem Ragout von Pilzen, Lauch und Kürbis mit ofenfrischem Kürbismuffin <i>vegan und laktosefrei</i>	19,50 €

## Pflanzliches Menü

Knusprige Falafel auf Auberginenpüree mit Granatapfelkernen,  
Blattsalat und Bauernbrot

\*\*\*

Orientalische Hartweizenbratlinge an pflanzlicher Bratensauce  
mit einem Ragout von Pilzen, Lauch und Kürbis  
mit ofenfrischem Kürbismuffin

\*\*\*

Marinierte Trauben an Vanillejoghurt  
und Zimtstreuseln

39,00 €

*Unser pflanzliches Menü ist vegan und laktosefrei*



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

## SALATE

Bunter Salatteller mit Radieschen und Croutons	6,70 €
Bunte Salatplatte mit Ei und	
mit panierten Ziegenkäsetalern von regionalen Höfen	17,20 €
mit gebratenem Lachsforellenfilet aus dem Echaztal	18,00 €
oder mit gebratenen Putenbruststreifen aus Demeter-Haltung	19,20 €

## HAUPTGERICHTE

Steak und Blutwurst vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein an Kümmelbier-Sauce mit Kohlrabi und Kürbismuffin	21,00 €
Maultäschle in der Brühe, mit gebräunten Zwiebeln, dazu gemischter Salat mit Kartoffelsalat	16,90 €
Sanft geschmorter Braten vom Damwild aus heimischen Wäldern an Wacholdersauce mit einem Ragout von Pilzen, Lauch und Kürbis, dazu Semmelknödel und Süßweibirne	25,00 €
Entrecôte vom Kalb unter der Nusskruste an Lembergersauce mit Pilzen, Kürbis und Blumenkohl-Kartoffelpüree	28,50 €

## FISCHGERICHTE

Gebratenes Lachsforellenfilet aus dem Echaztal an Vermouthsauce mit geschwenkten Chinakohl, getrockneten Tomaten und cremigen Perlgraupen	24,50 €
(auf Wunsch gerne auch pochiert anstatt gebraten)	kleine Portion 22,00 €
Duett von Zander und Miesmuscheln an Rieslingsauce mit glasiertem Kohlrabi und Blumenkohl-Kartoffelpüree	25,50 €
	kleine Portion 23,00 €
Tartar vom Matjesfilet auf einem Apfelparpaccio mit Wrapchips und Blattsalatbouquett	18,50 €



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



## Vesper

zu allen Vespern servieren  
wir Bauernbrot

Belegtes Brot mit Käse .....	8,90 €
Belegtes Brot mit gekochtem Schinken .....	9,50 €
Hausmacher Bratwurst kalt .....	9,00 €
Straßburger Wurstsalat .....	9,50 €
Auswahl von Bio-Käsen aus regionalen Käseereien .....	12,70 €
Geräuchertes auf dem Holzteller mit Butter .....	12,00 €

## Eisspezialitäten

„Espressinchen“ 1 Kugel Espresso- krokant-Eiscreme mit Sahnehäubchen	3,20 €
Gemischtes Eis: Eiscreme Vanille und Schoko, Erdbeer-Fruchteiscreme .....	5,00 €
mit Sahne .....	5,50 €
Eiskaffee: Eiscreme Vanille mit Kaffee, Schokoraspel und Sahne .....	6,00 €
Walnussbecher: Eiscreme Walnuss mit Eierlikör und Sahnehäubchen .....	8,50 €
Schwarzwaldbecher: Eiscreme Schoko und Vanille mit Schatten- morellen, Kirschwasser, Schokoraspel und Sahnehäubchen .....	8,50 €

## Salate

Bunter Salatteller mit Radieschen und Croutons .....	6,70 €
---	--------

## Kleine warme Gerichte

Zwei Spiegeleier mit Hausmacher Bratwurst und Bauernbrot .....	12,50 €
Hausmacher Bratwurst warm mit Bauernbrot .....	10,50 €
Toast Hawaii .....	12,00 €

## Warme Getränke

Glas Tee (verschiedene Sorten) ...	2,70 €
Kännchen Tee (versch. Sorten) ...	5,00 €
Glühwein (im Winter) .....	4,30 €
Heiße Schokolade .....	3,10 €
Milchkaffee .....	3,50 €
Tasse Kaffee .....	2,90 €
Kännchen Kaffee .....	5,30 €
Espresso .....	2,70 €
doppelter Espresso .....	4,80 €
Espresso Macchiato .....	2,90 €
doppelter Espresso Macchiato ....	5,10 €
Cappuccino .....	3,30 €
Latte Macchiato .....	3,50 €
Affogato al café .....	4,00 €

Alle Kaffeespezialitäten servieren wir gerne auch  
koffeinfrei oder laktosefrei.  
Wir beziehen unseren Kaffee aus 100% organisch-  
biologischem Anbau.

## Wir empfehlen dazu Kuchen

Stück .....	3,50 - 4,00 €
Sahne .....	0,50 €

Inklusive Bedienungsgeld und 19% Mehrwertsteuer  
für Getränke und 7% Mehrwertsteuer für Speisen.



Unsere Käse- und Milchprodukte (außer Eis und Dessert-Schlagsahne) sowie Kaffee  
und Tee (außer entkoffeinierte Kaffees) beziehen wir in Bioqualität DE-ÖKO-006



## Kaffee:

Tasse Kaffee .....	2,90 €	Milchkaffee .....	3,50 €
Kännchen Kaffee .....	5,30 €	Latte Macchiato .....	3,50 €
Espresso .....	2,70 €	Espresso Macchiato .....	2,90 €
doppelter Espresso ....	4,80 €	doppelter Espresso Macchiato ....	5,10 €
Cappuccino .....	3,30 €	Affogato al caffè .....	4,00 €

Alle Kaffeespezialitäten servieren wir gerne auch koffeinfrei oder laktosefrei.  
Wir beziehen unseren Kaffee aus 100% organisch-biologischem Anbau.

## Als Digestif besonders zu empfehlen:

Brände und Spirituosen von der Spezialitätenbrennerei

### Obstbrände:

Obstler aus Apfel und Birnen .....	2,70 €	 Erhard Schoch aus Talheim je 2cl
Quitte, Johannisbeere, Kirsche, Mirabelle, Williams-Christ-Birne oder Himbeere .....	3,90 €	
Lemberger-Trester .....	4,40 €	

### Aus dem Eichenholzfass:

Traminertrester, Weinbrand, Schwäbischer Apfelbrand oder Zwetschgenbrand .....	4,50 €
--	--------

### Liköre:

Kirsche, Pflaume, Johannisbeere, Brombeere, Pfirsich oder Quitte .....	3,30 €
--	--------

### Allergiker-Information:

Über die Zusatzstoffe und 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.

## BAUERNHOF-EIS®



\* Dieses Eis wird direkt auf dem Bauernhof mit frischer, eigener Milch und Sahne sowie eigenen Früchten zubereitet. Es enthält keine künstlichen Aromen, Bindemittel oder Konservierungsstoffe.

### Espressinchen

1 Kugel Espressokrokant-Eiscreme *** mit Sahne .....	3,20 €
--	--------

Crème brûlée vom Kürbis mit Sanddorn-eis und süßer Rotweibirne .....	8,50 €
--	--------

Marinierte Trauben an Vanillejoghurt und Zimtstreuseln vegan und laktosefrei .....	7,50 €
---	--------

Walnusseis auf einem Ragout von Zwetschgen .....	8,00 €
--	--------

Eiskaffee: Eiscreme Vanille * mit Kaffee, Schokoraspel und Sahne .....	6,00 €
--	--------

### Gemischtes Eis: \*

Eiscreme Vanille und Schoko, Erdbeer-Fruchteiscreme .....	5,00 €
mit Sahne .....	5,50 €

Walnussbecher: Eiscreme Walnuss *** mit Eierlikör und Sahnehäubchen ....	8,50 €
--	--------

Schwarzwaldbecher: * Eiscreme Schoko und Vanille mit Schattenmorellen, Kirschwasser, Schokoraspel und Sahnehäubchen .....	8,50 €
---	--------

### \*\*\* Mövenpick Eis

Unsere Dessert-Schlagsahne ist keine Bioware.