

Herzlich willkommen  
liebe Gäste!

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen  
und wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt!

Ihr Rappenhof-Team



## Wein des Monats

2021er Rivaner trocken  
Weinkellerei Hohenlohe eG  
FÜRSTENFASS, Bretzfeld-Adolzfurt

0,10 l 4,40 € / 0,25 l 8,80 €  
Flasche á 0,75 l 25,80 €

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte

## Aperitif

Sekt "Rappenhof"

Riesling brut ..... 0,1 l 5,30 €

Sekt mit Pfirsichlikör ..... 0,1 l 5,90 €

Secco ohne spritziger,  
alkoholfreier Wein ..... 0,1 l 4,50 €

Sherry "Sandemann" ..... 5 cl 4,90 €

Martini rot/weiß ..... 5 cl 5,50 €

Campari Soda ..... 4 cl 5,80 €

Campari Orange ..... 4 cl 7,10 €

Pernod ..... 4 cl 6,10 €

Portwein rot oder weiß ..... 5 cl 5,90 €

Aperol Spritz ..... 0,2 l 7,10 €

Negroni Spritz ..... 0,2 l 7,10 €

Hugo ..... 0,2 l 7,70 €

Hugo alkoholfrei ..... 0,2 l 6,70 €

Fruchtsaftcocktail  
alkoholfrei ..... 0,1 l 3,50 €

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 €

Bio-Saftschorle ..... 0,3 l 3,90 €

Löwensteiner  
Zitronenlimonade ..... 2,40 €

Coca Cola / Bluna ..... 3,90 €

Cola Zero ..... 3,90 €

Cola Light ..... 3,90 €

Bitter Lemon ..... 0,2 l 3,90 €

Tonic Water ..... 3,90 €

Ginger Ale ..... 3,90 €

## Mineralwasser

Apollinaris ..... 0,25 l 2,80 €

Teinacher Gourmet  
Medium ..... 0,25 l 2,80 €

..... 0,5 l 4,00 €  
..... 0,75 l 6,10 €

Teinacher Gourmet  
ohne Kohlensäure ..... 0,25 l 2,80 €

..... 0,5 l 4,00 €  
..... 0,75 l 6,10 €

Frisch- MILCH ..... 0,2 l 2,50 €



## Biere vom Fass

Palmbrau Export .....	0,3 l	3,40 €
	0,5 l	4,40 €



Palmbrau Naturtrübes Pils		
 "Das Original" .....	0,3 l	3,80 €
DE-ÖKO-006 .....	0,5 l	5,20 €

Bitburger .....	0,3 l	3,80 €
Premium Pils .....	0,4 l	4,80 €



Palmbrau .....	0,3 l	3,60 €
Hefeweizen hell .....	0,5 l	4,50 €

Radler .....	0,3 l	3,10 €
	0,5 l	4,10 €

## Flaschenbiere

Palmbrau		
Zornickel - Starkbier .....	0,33 l	4,10 €

Palmbrau		
Rezent Weizen kristall .....	0,5 l	4,50 €

Palmbrau		
Rezent Weizen dunkel .....	0,5 l	4,50 €

Bitburger 0,0		
alkoholfreies Bier .....	0,33 l	3,80 €

Erdinger Stiftung hell, Helles Vollbier,		
im zünftigen Steinkrug .....	0,5 l	4,50 €



Erdinger alkoholfreies		
Weizenbier .....	0,5 l	4,50 €



### 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.

## Spirituen und Liköre

	2 cl
Birnenbrand, im Kastanienholzfass	
gereift, vom Staatsweingut	
Weinsberg .....	4,50 €

Grand Marnier .....	4,30 €
---------------------	--------

Disaronno Amaretto .....	3,70 €
--------------------------	--------

Baileys .....	3,70 €
---------------	--------

Ouzo 12 .....	3,60 €
---------------	--------

Fernet Branca .....	3,90 €
---------------------	--------

Ramazzotti .....	3,90 €
------------------	--------

Azurna .....	3,90 €
--------------	--------

Malteser .....	3,70 €
----------------	--------

Aquavit Linie .....	3,90 €
---------------------	--------

Balantines Scotch Whisky .....	4,50 €
--------------------------------	--------

Glenfiddich .....	6,00 €
-------------------	--------

Jim Beam Bourbon .....	4,50 €
------------------------	--------

Asbach Uralt .....	4,00 €
--------------------	--------

Remy Martin VSOP .....	6,10 €
------------------------	--------

Gordon's Dry Gin .....	4,50 €
------------------------	--------

Grappa Chardonnay Barrique	
Nonino .....	6,60 €

Grappa Merlot Nonino .....	6,60 €
----------------------------	--------

Rum Pott .....	3,90 €
----------------	--------

Wodka Moskovskaya .....	4,00 €
-------------------------	--------

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

2020er Muskateller trocken, von alten Reben aus den Weinbergen am Rappenhof, abgefüllt bei WG Heilbronn ..	0,1 l	4,10 €
	0,25 l	8,20 €
2020er LEISSIUM WEISS trocken, Gutswein	0,1 l	4,50 €
Weingut Leiss, Weinsberg-Gellmersbach .....	0,25 l	9,00 €

**APERITIF / COCKTAIL mit Alkohol**

Lillet Wild Berry	Lillet Blanc, Beeren, Minze, Wild Berry .....	0,3 l	8,50 €
Rhabarber Mule	Gin, Rhabarbersaft, Limettensaft, Agavendicksaft, Tonic Water .....	0,2 l	8,90 €

**APERITIF / COCKTAIL alkoholfrei**

Rhabarberry	Rhabarbersaft, Limettensaft, Beeren, Wild Berry .....	0,2 l	6,70 €
-------------	---	-------	--------

**SPARGELGERICHTE**

*Portion weißer Stangenspargel  
mit Kirschtomaten  
in Schnittlauchbutter geschwenkt,  
dazu Kartoffelchen*  
24,50 €

*Portion grüner Stangenspargel  
mit Parmesan und Olivenöl,  
dazu Kräuterflädle*  
24,00 €



*Taglierini mit geschwenktem  
weißem und grünem Spargel  
und Babyspinat*  
20,50 €



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

# Regional genießen

Frischer Stangenspargel aus dem Unterland  
Portion weißer Spargel mit Sauce Hollandaise  
oder

Frischer grüner Spargel aus Kochersteinsfeld  
Portion grüner Spargel mit Sauce Hollandaise



dazu Kartoffelchen oder Kräuterflädle  
23,00 €

dazu empfehlen wir:

Kleines Kalbsrückensteak .....	13,90 €
Portion gekochter Echt Hällischer Wacholderschinken .....	9,90 €
Kleines gebratenes Lachsforellenfilet aus dem Echaztal .....	11,90 €
Kleines paniertes Kalbsschnitzel .....	12,90 €

## Spargel-Menü

Fruchtiger Salat  
vom grünen und  
weißen Spargel an  
Erdbeeren und Walnüssen

\*\*\*

Rosa gebratener Kalbsrücken  
mit weißem Spargel  
an Sauce Hollandaise  
und Kartoffelchen

\*\*\*

Crème brûlée  
mit Erdbeer-  
Zitronenmelisse-  
Salat

62,00 €

## Menü mit korrespondierenden Weinen je 0,1 l Enthält Sulfite, geschwefelt



2020er Muskateller trocken  
Rappenhof  
abgefüllt bei WG Heilbronn

\*\*\*

2020er LEISSIUM WEISS  
trocken  
Weingut Leiss,  
Weinsberg-Gellmersbach

\*\*\*

2021er Traminer  
Winzer vom Weinsberger Tal,  
Löwenstein

74,50 €

## SUPPEN

- Süppchen vom Unterländer Spargel* mit Spargelragout  
und Kräuteröl ..... 6,50 €
- Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch ..... 6,10 €

## VORSPEISEN

- Fruchtiger Salat vom grünen und weißen Spargel*  
an Erdbeeren und Walnüssen *vegan und laktosefrei* ..... 18,00 €
- Mediterraner Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven,  
dazu Bauernbrot ..... 15,50 €

## VEGETARISCHE GERICHTE

- Kleine Semmelknödel an feinem Pilzragout,  
Cherrytomaten und buntem Salat ..... 17,00 €
- Chilli sin Carne mit Räuchertofu, Mais, Kidneybohnen,  
Paprika und Kräuterreis *vegan und laktosefrei* ..... 16,80 €



## Pflanzliches Menü

*Fruchtiger Salat vom  
grünen und weißen Spargel*  
an Erdbeeren und Walnüssen  
\*\*\*

Chilli sin Carne mit Räuchertofu,  
Mais, Kidneybohnen, Paprika  
und buntem Reis  
\*\*\*

Chiapudding im Weckglas  
mit Erdbeersorbet und  
pflanzlichen Baiser

40,50 €

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 (außer  
Pommes frites und Kroketten), Puten, Landgockel, sowie alle Milch- und Käseprodukte  
(außer Eis, Sahne und Parmesan) DE-ÖKO-006

## SALATE

Bunter Salatteller mit Radieschen und Kresse .....	6,70 €
Bunte Salatplatte mit Ei, Radieschen, Kresse und mit gebratenem Filet von der Lachsforelle aus dem Echaztal .....	18,00 €
oder mit gebratenen Putenbruststreifen aus Demeter-Haltung .....	19,20 €

## HAUPTGERICHTE

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom heimischen Weiderind an Lembergersauce, hausgemachten Spätzle und buntem Salat .....	26,50 €
Maultäschle in der Brühe mit gebräunten Zwiebeln, dazu gemischter Salat mit Kartoffelsalat .....	17,50 €
Mit Schafskäse und Oliven gefülltes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein an Salbeisauce mit grünem Spargel und feinen Nudeln .....	22,50 €
Sauerbraten vom Bio-Angusrind an kräftiger Sauce mit Preiselbeeren, Semmelknödel und buntem Salat .....	22,50 €
	kleine Portion 20,00 €
Siedfleisch vom Bio-Angusrind an Meerrettichsauce mit Preiselbeeren, Wurzelgemüse und Bratkartoffeln .....	22,00 €
	kleine Portion 19,50 €

## FISCHGERICHTE

Gebratenes Filet von der Lachsforelle aus dem Echaztal an Rieslingsauce, Ofengemüse und Kräuterreis .....	24,90 €
	kleine Portion 22,40 €
Pochiertes Steinbeisserfilet an buntem Spargelragout und Babyspinat mit geschwenkten Kartoffeln .....	33,00 €
	kleine Portion 30,50 €
Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Schnittlauch-Kartoffeln und Salatgarnitur .....	18,50 €



Folgende Produkte in dieser Speisekarte sind aus kontrolliert biologischer Erzeugung:  
Mehl, Öle (außer Kräuter-, Gewürz- und Frittieröle), Essige, Karotten, Kartoffeln (außer  
Pommes frites und Kroketten), 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 €
Kalte Hausmacher Bratwurst- scheiben .....	9,00 €
Straßburger Wurstsalat .....	9,50 €
Auswahl von Bio-Käsen aus regionalen Käsereien .....	12,70 €
Geräuchertes auf dem Holzteller mit Butter .....	12,00 €

## Eisspezialitäten

„Espressinchen“ 1 Kugel Espresso- krokant-Eiscreme mit Sahne .....	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 Kresse .....	6,70 €
---	--------

## Kleine warme Gerichte

Zwei Spiegeleier mit Hausmacher Bratwurstscheiben und Bauernbrot .....	12,50 €
Warme Hausmacher Bratwurst- scheiben mit Bauernbrot .....	10,50 €
Toast Hawaii .....	12,00 €

## Warme Getränke

Glas Tee (verschiedene Sorten) ...	2,90 €
Kännchen Tee (versch. Sorten) ...	5,20 €
Glühwein (im Winter) .....	4,50 €
Heiße Schokolade .....	3,20 €
Milchkaffee .....	3,70 €
Tasse Kaffee .....	3,00 €
Kännchen Kaffee .....	5,80 €
Espresso .....	2,80 €
doppelter Espresso .....	5,00 €
Espresso Macchiato .....	3,10 €
doppelter Espresso Macchiato ....	5,50 €
Cappuccino .....	3,50 €
Latte Macchiato .....	3,70 €
Affogato al café .....	4,50 €

Alle Kaffeespezialitäten servieren wir gerne auch  
koffeinfrei oder laktosefrei.

Wir beziehen unseren Kaffee aus 100% organisch-  
biologischem Anbau.

## Wir empfehlen dazu Kuchen

Stück .....	3,60 - 4,50 €
Sahne .....	0,50 €

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



## Kaffee

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

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



Erhard Schoch aus Talheim

### Obstbrände

Obstler aus Äpfel und Birnen .....	je 2cl 3,00 €
Quitte, Johannisbeere, Kirsche, Mirabelle, Williams-Christ-Birne oder Himbeere .....	4,10 €
Lemberger-Trester .....	4,60 €

### Aus dem Eichenholzfass

Traminertrester, Weinbrand, Schwäbischer Apfelbrand oder Zwetschgenbrand .....	4,70 €
--	--------

### Liköre

Kirsche, Pflaume, Johannisbeere, Brombeere, Pfirsich oder Quitte .....	3,60 €
--	--------

#### 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.



\* 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* <sup>3,7</sup> mit Erdbeer-  
Zitronenmelisse-Salat ..... 8,50 €

*Chiapudding* im Weckglas mit Erdbeer-  
sorbet und pflanzlichem Baiser  
*vegan und laktosefrei* ..... 7,00 €

*Vanille-Eiscreme* mit marinierten  
Erdbeeren ..... 8,50 €

*Walnussbecher* \*\*\* mit Eierlikör  
und Sahnehäubchen ..... 8,50 €

\*\*\* Mövenpick Eis

*Gemischtes Eis \**

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

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

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

Eis und Dessert-Schlagsahne sind keine Bioware.