

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

2018er Pinot Noir trocken

- im Barrique gereift -

Weingut Engelhof Gebr. Netzhammer

Hohentengen / Baden

0,10 l 5,80 € / 0,25 l 11,60 €

Flasche á 0,75 l 33,90 €

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, alkoholfreier "Sekt"	0,1 l	4,70 €
Sherry Sandeman	5 cl	5,50 €
Martini bianco oder rosso	5 cl	5,50 €
Campari Soda	0,3 l	6,20 €
Campari Orange	0,3 l	7,20 €
Pernod	4 cl	6,30 €
Portwein rot oder weiß	5 cl	6,10 €
Aperol Spritz	0,2 l	7,20 €
Negroni Spritz	0,2 l	7,20 €
Gin Tonic mit Monkey 47 oder Stony Gin aus der Hohenlohe	0,3 l	10,50 €
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	4,00 €
Bio-Grapefruitsaft	4,00 €
Bio-Johannisbeernektar	4,00 €
Bio-Traubensaft rot	4,00 €
Bio-Rhabarbersaft	4,00 €
Bio-Multivitaminensaft	4,00 €
Bio-Apfelsaft, naturtrüb	3,80 €
Bio-Apfelsaft, klar	3,80 €
Unsere Säfte sind zu 100% BIOLOGISCH		
Tomatensaft (nicht Bio)	4,00 €

Alkoholfreie Getränke

BIONADE	0,33 l	
Holunder oder Kräuter	4,00 €
	0,3 l	
Bio-Saftschorle	4,00 €
Löwensteiner Zitronenlimonade	2,90 €
Coca Cola / Bluna	4,00 €
Cola Zero	4,00 €
Cola Light	4,00 €
	0,2 l	
Bitter Lemon	4,00 €
Tonic Water	4,00 €
Ginger Ale	4,00 €

Mineralwasser

Teinacher Gourmet Medium	0,25 l	3,00 €
	0,5 l	4,20 €
	0,75 l	6,10 €
Teinacher Gourmet ohne Kohlensäure	0,25 l	3,00 €
	0,5 l	4,20 €
	0,75 l	6,10 €
Homemade Ice Tea (mit Schwarztee)	0,3 l	6,70 €

Biere vom Fass

Palmbrau Export	0,3 l	3,70 €
	0,5 l	4,70 €



Palmbrau Naturtrübes Pils		
"Das Original"	0,3 l	3,90 €
DE-ÖKO-006	0,5 l	5,30 €



Bitburger	0,3 l	3,90 €
Premium Pils	0,4 l	4,90 €



Palmbrau	0,3 l	3,70 €
Hefeweizen hell	0,5 l	4,70 €

Radler	0,3 l	3,30 €
	0,5 l	4,30 €

Flaschenbiere

Palmbrau		
Zornickel - Starkbier	0,33 l	4,30 €

Palmbrau		
Rezent Weizen kristall	0,5 l	4,70 €

Palmbrau		
Rezent Weizen dunkel	0,5 l	4,70 €

Erdinger Helles Vollbier	0,5 l	4,70 €
--------------------------------	-------	--------

Alkoholfreie Flaschenbiere

Bitburger 0,0		
alkoholfreies Bier	0,33 l	3,90 €

Erdinger alkoholfreies		
Weizenbier	0,5 l	4,70 €



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.

Spirituosen und Liköre

	2 cl	
Birnenbrand, im Kastanienholzfass		
gereift, vom Staatsweingut		
Weinsberg		4,90 €

Grand Marnier		4,50 €
---------------------	--	--------

Disaronno Amaretto		3,90 €
--------------------------	--	--------

Baileys		3,90 €
---------------	--	--------

Ouzo 12		3,80 €
---------------	--	--------

Fernet Branca		4,00 €
---------------------	--	--------

Ramazzotti		4,00 €
------------------	--	--------

Azurna		4,00 €
--------------	--	--------

Malteser		3,90 €
----------------	--	--------

Aquavit Linie		4,00 €
---------------------	--	--------

Balantines Scotch Whisky		4,70 €
--------------------------------	--	--------

Glenfiddich		6,50 €
-------------------	--	--------

Jim Beam Bourbon		4,70 €
------------------------	--	--------

Asbach Uralt		4,20 €
--------------------	--	--------

Remy Martin VSOP		6,50 €
------------------------	--	--------

Gordon's Dry Gin		4,60 €
------------------------	--	--------

Grappa Chardonnay Barrique		
Nonino		6,80 €

Grappa Merlot Nonino		6,80 €
----------------------------	--	--------

Rum Pott		4,00 €
----------------	--	--------

Wodka Moskovskaya		4,10 €
-------------------------	--	--------

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

APERITIFS / HOMEMADES mit Alkohol

Golden Hour Birnensirup, Quittenlikör, Sekt, Thymian 0,1 l 6,90 €

APERITIFS / alkoholfrei

Spritziger Früchtemix Staatsweingut Weinsberg
Apfel-Quitte oder Apfel-Kirsch 0,1 l 5,50 €

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch 6,30 €

Süppchen vom Knollensellerie
mit pochiertem Lachs-Seeteufelröllchen und Sesamöl 9,50 €

SALATE

Bunter Salatteller mit Radieschen und Kresse 6,70 €

Bunte Salatplatte mit Ei und

mit gebratenen Roastbeef-Streifen vom heimischen Rind 17,50 €

mit gebratenem Filet von der Forelle aus dem Echaztal 18,50 €

oder mit gebratenen Putenbruststreifen aus Demeter-Haltung 19,20 €

VORSPEISEN

Geräucherte Entenbrust mit Sauce Cumberland
und kleinem Feldsalat mit Apfel-Balsamico-Dressing 18,30 €

Carpaccio vom Weiderind an gehobeltem
Bühlertaler Dorfkäse mit Apfel-Haselnusschutney
und kleinem mariniertem Wintersalat 18,50 €

Marinierter Römersalat an Cashewdressing
mit confierten Cherrytomaten und pikanten Kartoffelchips 13,50 €
vegan und laktosefrei

FISCHGERICHTE

Gebratenes Zanderfilet an Pommerysenfsauce
mit Pastinaken, Grünkohlgemüse und Rote Bete Ravioli 28,50 €
kleine Portion 26,00 €

Filet von der Bachforelle aus dem Echaztal an Rieslingsauce
mit Vichykarotten und gebratenen Kartoffelwürfeln 25,90 €

Matjes "Hausfrauen Art" mit Butterkartoffeln
und Blattsalatbouquet 18,50 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Selbstgemachter Kofu an veganer Bratensauce mit
Riesenchampignons gefüllt mit Spitzkohl, Mandeln und Rosinen 19,50 €
vegan und laktosefrei

Käsespätzle mit Bühlertaler Dorfkäse, Schmelzzwiebeln
und buntem Salat 17,00 €

Rote Bete Ravioli an Selleriesauce
mit glasierten Schwarzwurzeln, Möhren und gebeiztem Eigelb 19,00 €

Pflanzliches Menü

Marinierter Römersalat an Cashewdressing
mit confierten Cherrytomaten und pikanten Kartoffelchips

Selbstgemachter Kofu an veganer Bratensauce
mit Riesenchampignons gefüllt mit Spitzkohl, Mandeln und Rosinen

Käsekuchen-Tartelette an winterlichem Birnenragout
und pflanzlichem 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 Käse-
produkte (außer Eis, Sahne und Parmesan) DE-ÖKO-006

Regional genießen

Weinempfehlung

WEIN
SÜDEN
HOTEL

2021er Spätburgunder Rose trocken Winzergenossenschaft Britzingen Markgräflerland e.G., Müllheim.....	0,1 l	4,90 €
	0,25 l	9,80 €
2019er HERZOG C Spätburgunder trocken	0,1 l	5,00 €
Weingärtner Cleeborn-Güglingen eG, Cleeborn.....	0,25 l	10,00 €

Winterliches Menü

Carpaccio vom Weiderind an
gehobeltem Bühlertaler Dorfkäse
mit Apfel-Haselnusschutney und
kleinem marinierten Wintersalat

Medaillons und Bäckchen vom
Schwäbisch-Hällischen Landschwein
an körniger Senfsauce
mit Pastinaken-Grünkohlgemüse
und Kartoffelwürfeln

Zimtpannacotta mit Birnenragout
im Weckglas

49,00 €

Menü mit korrespondierenden Weinen, je 0,1 l

2021er Spätburgunder Rose trocken
Winzergenossenschaft Britzingen
Markgräflerland e.G., Müllheim

2019er HERZOG C
Spätburgunder trocken
Weingärtner Cleeborn-
Güglingen eG, Cleeborn

2021er Traminer
Winzer vom Weinsberger Tal
Löwenstein

63,30 €

HAUPTGERICHTE

Maultäschle in der Brühe mit gebräunten Zwiebeln,
dazu gemischter Salat mit Kartoffelsalat 18,50 €

Geschmorte Beinscheibe vom Weidekalb an Rosmarinsauce
mit Gremolata, glasierten Schwarzwurzeln und
rahmiger Polenta 29,50 €

Medaillons und Bäckchen vom Schwäbisch-Hällischen
Landschwein an körniger Senfsauce
mit Pastinaken-Grünkohlgemüse und Kartoffelwürfeln 24,00 €

Rosa gebratener Damwildrücken an Wacholdersauce
mit Spitzkohl, Mandeln, Rosinen und Schupfnudeln 32,00 €

Regionale Spezialität vom heimischen Bio-Rind

Sauerbraten vom Bio-Rind an kräftiger Sauce mit
Preiselbeeren, und Semmelknödeln buntem Salat 23,50 €
kleine Portion 21,00 €

... und vom heimischen Weiderind

Schwäbischer Zwiebelrostbraten an Lembergersauce,
mit Sauerkraut und hausgemachten Spätzle 28,50 €



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 Käse-
produkte (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	9,50 €
Straßburger Wurstsalat	10,50 €
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	3,50 €
Gemischtes Eis: Eiscreme Vanille und Schoko, Erdbeer-Fruchteiscreme	5,50 €
mit Sahne	6,00 €
Eiskaffee: Eiscreme Vanille mit Kaffee, Schokoraspel und Sahne	6,50 €
Walnussbecher: Eiscreme Walnuss mit Eierlikör und Sahnehäubchen	9,00 €
Schwarzwaldbecher: Eiscreme Schoko und Vanille mit Schatten- morellen, Kirschwasser, Schokoraspel und Sahnehäubchen	9,00 €

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	11,00 €
Toast Hawaii	12,50 €

Warme Getränke

Glas Tee (verschiedene Sorten) ...	3,30 €
Kännchen Tee (versch. Sorten) ...	5,60 €
Glühwein (im Winter)	4,70 €
Heiße Schokolade	3,70 €
Milchkaffee	3,90 €
Tasse Kaffee	3,40 €
Kännchen Kaffee	6,00 €
Espresso	2,80 €
doppelter Espresso	5,00 €
Espresso Macchiato	3,20 €
doppelter Espresso Macchiato	5,50 €
Cappuccino	3,70 €
Latte Macchiato	3,90 €
Affogato al café	4,70 €

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

Wir empfehlen dazu Kuchen

Stück	3,90 - 4,90 €
Sahne	0,80 €

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	3,40 €	Milchkaffee	3,90 €
Kännchen Kaffee	6,00 €	Latte Macchiato	3,90 €
Espresso	2,80 €	Espresso Macchiato	3,10 €
doppelter Espresso	5,00 €	doppelter Espresso Macchiato	5,50 €
Cappuccino	3,70 €	Affogato al caffè	4,70 €

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 Äpfeln und Birnen	je 2cl 3,20 €
Quitte, Johannisbeere, Kirsche, Mirabelle, Williams-Christ-Birne oder Himbeere	4,30 €
Lemberger-Trester	4,80 €

Aus dem Eichenholzfass

Traminertrester, Weinbrand, Schwäbischer Apfelbrand oder Zwetschgenbrand	4,90 €
--	--------

Liköre

Kirsche, Pflaume, Johannisbeere, Brombeere, Pfirsich oder Quitte	3,80 €
--	--------

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 3,50 €

Zimtpannacotta mit Birnenragout
im Weckglas 7,50 €

Weißes Schokoladenmousse an
Hagebuttenstreusel-schnitte und pikanten
Meersalz-Mandelkaramell 8,90 €

Käsekuchen-Tartelette mit winterlichem
Birnenragout und pflanzlichem Baiser
vegan und laktosefrei 8,90 €

Walnussbecher *** mit Eierlikör
und Sahnehäubchen 9,00 €

*** Mövenpick Eis

Gemischtes Eis *

Eiscreme Vanille und Schoko,
Erdbeer-Fruchteiscreme 5,50 €
mit Sahne 6,00 €

Eiskaffee *: Eiscreme Vanille
mit Kaffee, Schokoraspe
und Sahne 6,50 €

Schwarzwaldbecher *: Eiscreme
Schoko und Vanille mit Schatten-
morellen, Kirschwasser, Schokoraspe
und Sahnehäubchen 9,00 €

Eis und Dessert-Schlagsahne sind keine Bioware.