



Wein des Monats

2018er Chardonnay
„Horrheim“, Ortswein trocken
Weingut Kinzinger, Vahingen/Enz

0,10 l 4,20 €
0,25 l 8,40 €
Flasche á 0,75 l 24,80 €

Enthält Sulfite, geschwefelt

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte

Aperitif

Sekt „Rappenhof“ Riesling brut	0,1 l	4,90 €
Sekt mit Pfirsichlikör	0,1 l	5,50 €
SeccOhne spritziger, alkoholfreier Wein	0,1 l	4,10 €
Sherry „Sandemann“	5 cl	4,10 €
Martini rot/weiß	5 cl	4,70 €
Campari ^{15,20} Soda	4 cl	5,30 €
Campari ^{15,20} Orange	4 cl	6,90 €
Pernod ¹⁵	4 cl	5,40 €
Portwein rot oder weiß	5 cl	5,20 €
Aperol ²⁰ Spritz	0,2 l	6,90 €
Hugo	0,2 l	7,50 €
Hugo alkoholfrei	0,2 l	6,50 €
Fruchtsaftcocktail alkoholfrei	0,1 l	3,20 €

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

Inklusive 19% Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

BIO - Säfte

	0,2 l	
Bio-Orangensaft		3,70 €
Bio-Grapefruitsaft		3,70 €
Bio-Johannisbeersaft		3,70 €
Bio-Traubensaft rot		3,70 €
Bio-Rhabarbersaft		3,70 €
Bio-Multivitaminsaft		3,70 €
Bio-Apfelsaft, naturtrüb		3,40 €
Bio-Apfelsaft, klar		3,40 €
Bio-Tomatensaft		3,70 €

Unsere Säfte sind zu 100% BIOLOGISCH

Alkoholfreie Getränke

BIONADE	0,33 l	
Holunder /Kräuter		3,70 €
	0,3 l	
Bio-Apfelsaftschorle		3,40 €
Löwensteiner Zitronenlimonade		2,30 €
Coca Cola ^{15,21} /Bluna ^{15,17}		3,40 €
Cola Zero ^{15,21,27,28}		3,40 €
Cola Light ^{15,21,26,27,28}		3,40 €
	0,2 l	
Bitter Lemon ^{17,20}		3,40 €
Tonic Water ²⁰		3,40 €
Ginger Ale ¹⁵		3,40 €

Mineralwasser

Apollinaris	0,25 l	2,40 €
Teinacher Gourmet Medium	0,25 l	2,40 €
	0,5 l	3,60 €
	0,75 l	5,70 €
Teinacher Gourmet ohne Kohlensäure	0,25 l	2,40 €
	0,5 l	3,60 €
	0,75 l	5,70 €

Frisch- MILCH 0,2 l 2,50 €



DE-ÖKO-006

Biere vom Fass

Palmbrau Export	0,3 l	2,90 €
Palmbrau Export	0,5 l	3,90 €
Palmbrau "Das Original"		
 Pils	0,3 l	3,30 €
DE-ÖKO-006		
Bitburger		
Premium Pils	0,3 l	3,30 €
Palmbrau		
Rezent Weizen hell	0,3 l	3,10 €
Palmbrau		
Rezent Weizen hell	0,5 l	3,90 €
Radler	0,3 l	2,70 €
Radler	0,5 l	3,70 €

Flaschenbiere

Palmbrau		
Zornickel – Starkbier	0,33 l	3,70 €
Palmbrau		
Rezent Weizen kristall	0,5 l	3,90 €
Palmbrau		
Rezent Weizen dunkel	0,5 l	3,90 €
Bitburger		
Alkoholfreies Bier	0,33 l	3,30 €
Erdinger alkoholfreies		
Weizenbier	0,5 l	3,90 €

Spirituosen und Liköre

	2 cl
Birnenbrand, im Kastanienholzfass gereift, vom Staatsweingut Weinsberg	4,10 €
Grand Marnier ¹⁵	3,90 €
Disaronno Amaretto ¹⁵	3,30 €
Baileys ^{15,21}	3,30 €
Ouzo I2	3,20 €
Fernet Branca ^{15,20}	3,50 €
Ramazotti ¹⁵	3,50 €
Azurna ¹⁵	3,50 €
Malteser	3,30 €
Aquavit Linie	3,50 €
Balantines Scotch Whisky ¹⁵	4,10 €
Glenfiddich	5,70 €
Jim Beam Bourbon	4,10 €
Asbach Uralt	3,80 €
Remy Martin VSOP	5,80 €
Gordon's Dry Gin	4,10 €
Grappa Chardonnay Barrigue Nonino	6,20 €
Grappa Merlot Nonino	6,20 €
Rum Pott	3,50 €
Wodka Moskovskaya	3,60 €

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

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.

Regional genießen



Weinempfehlung



2018er Johanna Grauburgunder trocken	0,25 l	9,20 €
Weingut Albrecht-Kiessling, Heilbronn	0,1 l	4,60 €
2016er Kairos, Cuvée trocken	0,25 l	9,20 €
Weingut Hirth, Obersulm-Willsbach	0,1 l	4,60 €

Wild aus heimischen Wäldern

Sanft geschmorter Braten vom heimischen Reh an Wacholdersauce, gebratenen Pfifferlingen, Spätzle und buntem Salat

27,50 €

Weide- und Bach-Menü

Rosa gebratener Kalbstafelspitz,
kalt aufgeschnitten, an
Kräuter-Radieschen-Vinaigrette
mit Meerrettich-Sahne¹⁷
und Salatbukett

Pochiertes Forellenfilet aus dem
Echaztal an Grauburgundersauce
mit gebratener Zucchini
und Schnittlauchkartoffeln

Panna cotta von der
Bio-Buttermilch, verfeinert mit
Minze und Limette, mit
frischen Beeren

44,50 €

Menü mit korrespondierenden

Weinen, je 0,1 l

Enthält Sulfite, geschwefelt

2017er Grantschener Wildenberg
Lemberger Weißherbst
Grantschen Weine eG, Grantschen

2018er Johanna
Grauburgunder trocken
Weingut Albrecht-Kiessling,
Heilbronn

2018er Traminer
Winzer vom
Weinsberger Tal,
Löwenstein

56,50 €

Schmeck den Süden

Gastronomien

Baden-Württemberg

APERITIFS / COCKTAILS mit Alkohol

Lillet Berry	Lillet, Erdbeeren, Orangen-Scheibe, Minze, Wild Berry	7,50 €
Mojito	Rum, weißer Rohrzucker, Limettensaft, Minze, Soda	8,50 €

APERITIFS / COCKTAILS alkoholfrei

Black Hugo	Holundersirup, Johannisbeersaft, Minze, Limetten, Soda	6,90 €
Moskito	Limettensaft, Holunderblütensirup, Minze, Tonic Water	7,00 €

Regionale Spezialitäten rund um das Bio-Rind

Sauerbraten vom Bio-Rind an kräftiger Sauce mit Preiselbeeren, Semmelknödel und buntem Salat	21,00 € kleine Portion 18,50 €
---	-----------------------------------

Siedfleisch vom Tafelspitz des Bio-Rinds an Meerrettichsauce ¹⁷ mit Preiselbeeren, Wurzelgemüse und Bratkartoffeln	20,50 € kleine Portion 18,00 €
--	-----------------------------------

Gebratene Fleischküchle vom Bio-Rind an grüner Pfeffersauce mit breiten grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln	18,50 €
---	---------



Folgende Produkte in dieser Speisekarte sind aus kontrolliert biologischer Erzeugung: Mehl, Öle (außer Frittieröl) und Essige, Karotten, Kartoffeln, sowie alle Milch- und Käseprodukte (außer Parmesan) DE-ÖKO-006

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Käseriebele und Schnittlauch 5,60 €

Geeistes Kohlrabi-Joghurtsüppchen an geräucherter Lachsforelle,
mariniert mit Kräutern, Zwiebeln, Paprika und Brotchip 8,50 €

VORSPEISEN

Salat von feinen Graupen mit Paprika, Schnittlauch und Liebstöckel
an eingelegten Sangriafeigen mit gebackenem Tempeh
vegan und laktosefrei 13,50 €

Rosa gebratener Kalbstafelspitz, kalt aufgeschnitten, an Kräuter-
Radieschen-Vinaigrette mit Meerrettich-Sahne¹⁷ und Salatbukett 15,50 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Cremiges Risotto an gebratenen Pfifferlingen, Tomaten und
marinierten Wildkräutern vegan und laktosefrei 20,00 €

Semmelknödel an Pfifferlingsrahm
mit buntem Salat 20,50 €

Gebratener Schafskäse, mariniert mit frischen Gartenkräutern
an Currysauce, Zuckerschoten und Reistagliatelle 17,50 €

Pflanzliches Menü

Salat von feinen Graupen mit Paprika,
Schnittlauch und Liebstöckel an eingelegten
Sangriafeigen mit gebackenem Tempeh

Cremiges Risotto
an gebratenen Pfifferlingen, Tomaten
und marinierten Wildkräutern

...

Zweierlei Sorbets an Pfirsich-Brombeersalat

41,00 €

Unser pflanzliches Menü ist vegan
und laktosefrei



Folgende Produkte in dieser Speisekarte sind aus kontrolliert biologischer
Erzeugung: Mehl, Öle (außer Frittieröl) und Essige, Karotten, Kartoffeln,
sowie alle Milch- und Käseprodukte (außer Parmesan) DE-ÖKO-006

SALATE

Bunter Salatteller mit Croutons und Radieschen 6,50 €

Bunte Salatplatte mit Ei und
mit gebratenen Putenbruststreifen aus Demeter-Haltung 19,50 €
oder mit gebratenem Wolfsbarschfilet 19,50 €

HAUPTGERICHTE

Schwäbischer Zwiebelrostbraten an Lembergersauce,
hausgemachten Spätzle und buntem Salat 24,50 €

Maultäschle in der Brühe ^{16,29}, mit gebräunten Zwiebeln,
dazu gemischter Salat mit Kartoffelsalat 15,50 €

Steak von der heimischen Pute aus Demeter-Haltung
an fruchtiger Currysauce mit gebratener Banane,
Zuckerschoten und Reistagliatelle 27,90 €

Gebratenes Hüftsteak vom Weidekalb an Kräuterbutter
mit breiten grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln 26,50 €

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
dazu Pommes frites und bunter Salat 17,50 €

FISCHGERICHTE

In Aromaten geröstetes Wolfsbarschfilet an Vermouthsauce
mit Hummerbeinflfleisch, Zuckerschoten, Pfifferlingen
und cremigem Risotto 29,50 €
kleine Portion 27,00 €

Pochiertes Forellenfilet aus dem Echaztal an Grauburgundersauce
mit gebratener Zucchini und Schnittlauchkartoffeln 21,50 €
kleine Portion 19,00 €

Matjesfilet an marinierten, breiten grünen Bohnen
und Bratkartoffeln 17,50 €



Folgende Produkte in dieser Speisekarte sind aus kontrolliert biologischer
Erzeugung: Mehl, Öle (außer Frittieröl) und Essige, Karotten, Kartoffeln,
sowie alle Milch- und Käseprodukte (außer Parmesan) DE-ÖKO-006

Vesper

zu allen Vespers servieren
wir Bauernbrot

Belegtes Brot mit Käse	8,50 €
Belegtes Brot mit gekochtem Schinken ^{16,29}	9,00 €
Hausmacher Bratwurst kalt ^{16,29}	8,80 €
Straßburger Wurstsalat ^{16,29}	9,00 €
Quark auf Schwäbische Art mit Butter	6,00 €
Auswahl von Bio-Käsen aus regionalen Käsereien	12,50 €
Geräuchertes ^{16,29} auf dem Holzteller mit Butter	11,50 €

Eisspezialitäten

„Espressinchen“ 1 Kugel Espresso-krokant-Eiscreme ²¹ mit Sahnehäubchen	3,00 €
Gemischtes Eis: Eiscreme Vanille und Schoko, Frucht-Eiscreme Erdbeere mit Sahne	4,80 € 5,30 €
Eiskaffee: Eiscreme Vanille mit Kaffee ²¹ , Schokoraspel und Sahne	5,80 €
Walnussbecher: Eiscreme Walnuss mit Eierlikör und Sahnehäubchen	8,20 €
Schwarzwaldbecher: Eiscreme Schoko und Vanille mit Schatten- morellen, Kirschwasser, Schokoraspeln und Sahnehäubchen	8,20 €
Hausgemachte Beerengrütze mit Eiscreme Vanille und Sahnehäubchen	7,80 €



Unsere Käse- und Milchprodukte, sowie
Kaffee und Tee beziehen wir in Bioqualität.
(ausgenommen entkoffeinierte Kaffees)
Unsere Dessert-Schlagsahne ist keine Bioware.
DE-ÖKO-006

Salate

Bunter Salatteller mit Radieschen und Croutons	6,50 €
Bunte Salatplatte mit Ei, Tomaten und Bio-Käsestreifen	13,00 €

Kleine warme Gerichte

Zwei Spiegeleier mit Hausmacher Brat- wurst ^{16,29} oder Rauchfleisch ^{16,29} mit Bauernbrot	11,80 €
Hausmacher Bratwurst warm ^{16,29} mit Bauernbrot	9,80 €
Toast Hawaii ^{16,29}	11,50 €
Strammer Max, Schinkenbrot ^{16,29} mit zwei Spiegeleiern	11,80 €

Warme Getränke

Glas Tee (verschiedene Sorten)	2,50 €
Kännchen Tee (versch. Sorten)	4,80 €
Glühwein (im Winter)	4,10 €
Heiße Schokolade	2,80 €
Milchkaffee ²¹	3,20 €
Tasse Kaffee ²¹	2,60 €
Kännchen Kaffee ²¹	5,00 €
Espresso ²¹	2,50 €
doppelter Espresso ²¹	4,60 €
Espresso Macchiato ²¹	2,70 €
doppelter Espresso Macchiato ²¹	4,90 €
Cappuccino ²¹	3,00 €
Latte Macchiato ²¹	3,20 €

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

Wir empfehlen dazu Kuchen

Stück	3,00 - 3,50 €
Sahne	0,50 €

Inklusive 19% Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld



Kaffee:

Tasse Kaffee ^{2I}	2,60 €	Milchkaffee ^{2I}	3,20 €
Kännchen Kaffee ^{2I}	5,00 €	Latte Macchiato ^{2I}	3,20 €
Espresso ^{2I}	2,50 €	Espresso Macchiato ^{2I}	2,70 €
doppelter Espresso ^{2I}	4,60 €	doppelter Espresso Macchiato ^{2I}	4,90 €
Cappuccino ^{2I}	3,00 €		

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



Erhard Schoch aus Talheim

Obstbrände:

Obstler aus Äpfel und Birnen

je 2cl

2,50 €

Quitte, Johannisbeere, Kirsche, Mirabelle, Williams-Christ-Birne oder Himbeere

3,70 €

Lemberger-Trester

4,10 €

Aus dem Eichenholzfass:

Traminertrester, Weinbrand, Schwäbischer Calvados oder Zwetschgenbrand

4,30 €

Liköre:

Kirsche, Pflaume, Johannisbeere, Brombeere, Pfirsich oder Quitte

3,10 €

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.

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 Eiscreme ²¹ *** mit Sahne	1 Kugel Espressokrokant- mit Sahne	3,00 €	Gemischtes Eis * mit Sahne	4,80 € 5,30 €
Panna cotta von der Bio-Buttermilch, verfeinert mit Minze und Limette, mit frischen Beeren		8,20 €	Eiskaffee mit Vanilleeis ²¹ * und Sahne	5,80 €
Zweierlei Sorbets an Pflirsich-Brombeersalat vegan und laktosefrei		8,20 €	Walnussbecher *** mit Eierlikör und Sahnehäubchen	8,20 €
Hausgemachte Beerengrütze mit Vanilleeis * und Sahnehäubchen		7,80 €	Schwarzwaldbecher * mit Schattenmorellen und Kirschwasser und Sahnehäubchen	8,20 €
			*** Mövenpick Eis	

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

Unsere Dessert-Schlagsahne ist keine Bioware.

Gluten, Nüsse und Schalenfrüchte sind hauptsächlich in
Waffelröllchen enthalten, welche zum Dessert gereicht werden.