



Wein des Monats

2016er Fellbacher Goldberg
Lemberger Edition P-Qualitätswein trocken
Fellbacher Weingärtner eG, Fellbach

0,10 l 4,80 €
0,25 l 9,60 €
Flasche á 0,75 l 28,80 €

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 €
Period 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-Multivitaminensaft		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 €
------	-------	--------

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 12	3,20 €
---------	--------

Fernet Branca ^{15,20}	3,50 €
--------------------------------	--------

Ramazzotti 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

WEIN
SÜDEN
HOTEL

Wein- und Sektempfehlung



2018er ROSÉ SAIGNÉE, gehaltvoller Rosé	0,25 l	8,80 €
Hirsch Privatkellerei, Leingarten	0,1 l	4,40 €
2016/17er "Schwarzer Rappe" Merlot trocken, Barrique	0,25 l	10,90 €
Felsengartenkellerei Besigheim eG, Hessigheim	0,1 l	5,45 €
Muskattrollinger Sekt Rosé brut		
Weingut Gruber, Obersulm-Eschenau	0,1 l	5,20 €

Rappenhof- Menü

Geräucherte Brust
und Krokette von der
Ente aus Abstatt-Vohenlohe
an kleinem Feldsalat mit
Apfelbalsamicodressing

Rumpsteak
vom heimischen Rind
mit Kräuterbutter,
geschwenkten Nudeln
und Bratkartoffeln

Feines Quarkmousse
mit Rotweibirnenfächer
und Schokoladenzweigen

49,00 €

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

ROSÉ SAIGNÉE
gehaltvoller Rosé
Hirsch Privatkellerei,
Leingarten

2016/17er "Schwarzer Rappe"
Merlot trocken
im Barrique gereift
Felsengartenkellerei
Besigheim eG, Hessigheim

Muskattrollinger
Sekt Rosé brut
Weingut Gruber, Obersulm-
Eschenau

63,50 €

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

APERITIFS / COCKTAILS mit Alkohol

Rosemary Gin	Gin, Rosmarinsirup, Grapefruitsaft, Zitronensaft, Tonic Water, Eiswürfel	7,50 €
Sparkling Berries	Sekt, Fragolisirup, Grenadinesirup, Himbeeren, Soda	6,50 €

APERITIFS / COCKTAILS alkoholfrei

Sparkling Hibiscus	Secco ohne (spritziger, alkoholfreier Wein), Hibiskussirup, Himbeeren	5,50 €
--------------------	---	--------

Regionale Spezialitäten rund um das heimische 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 €

... und vom heimischen Rind

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind an Lembergersauce mit hausgemachten Spätzle und Salat		24,50 €
--	--	---------

Rumpsteak vom heimischen Rind mit Kräuterbutter, geschwenkten Navetten und Bratkartoffeln		24,50 €
---	--	---------

Gebratene Fleischküchle vom heimischen Rind an Thymiansauce mit einem Ragout von Linsen und Frühlingslauch, dazu bunte Erdfrüchte		18,50 €
---	--	---------



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

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Kräuterbackerbsen und Schnittlauch	5,90 €
Süppchen vom Chicorée mit Linsen und Speiß mit geräucherter Lachsforelle aus dem Echaztal	8,50 €

VORSPEISEN

Marinierte Karotten mit Nori-Alge an Johannisbeertapioka und feiner, pflanzlicher Brioche <i>vegan und laktosefrei</i>	11,50 €
Geräucherte Brust ²⁹ und Krokette von der Ente aus Abstatt-Vohenlohe an kleinem Feldsalat mit Apfelbalsamicodressing	17,50 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Salbeignocchi an tomatisiertem Paprikagemüse mit gebratenem Kofu und mariniertem Ruccola	16,50 €
Gebackenes Gemüse-Tofuröllchen an Rotes Curry-Kokossauce mit Sojasprossen, Chinakohl und Erbsenreis <i>vegan und laktosefrei</i>	16,50 €
Kässpätzle mit Bühlertaler Käse und braunen Zwiebeln, dazu bunter Salat	15,50 €

Pflanzliches Menü

Marinierte Karotten mit Nori-Alge an Johannisbeertapioka
und feiner, pflanzlicher Brioche

Gebackenes Gemüse-Tofuröllchen an Rotes Curry-Kokossauce
mit Sojasprossen, Chinakohl und Erbsenreis

...

Apfelsorbet mit Mandel-Espresso
und eingelegten Rosinen

35,00 €

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 (außer Reisessig), Karotten,
Kartoffeln, Puten, Landgockel, sowie alle Milch- und Käseprodukte (außer Parmesan)
DE-ÖKO-006

SALATE

Bunter Salatteller mit Radieschen und Croutons	6,50 €
Feldsalat mit Speck ^{16,29} und Croutons	10,50 €
Bunte Salatplatte mit Ei und mit gebratenen Medaillons vom Seeteufel	19,50 €
oder mit gebratenen Bio-Putenbruststreifen aus Demeter-Haltung	19,50 €

HAUPTGERICHTE

Zarte Kalbsbeinscheiben an Gremolata und feiner Sauce mit tomatisiertem Paprikagemüse und Kroketten	25,50 €
Gebratenes Steak von der Bio-Pute aus Demeter-Haltung an Rotes Curry-Kokossauce mit Sojasprossen, Chinakohl und Erbsenreis	27,90 €
Maultäschle in der Brühe ^{16,29} mit gebräunten Zwiebeln, dazu gemischter Salat mit Kartoffelsalat	16,00 €
Schnitzel "Wiener Art" vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Pommes frites und buntem Salat	18,50 €

FISCHGERICHTE

In Kräutern gedämpftes Forellenfilet aus dem Echaztal an Rieslingsauce mit buntem Erdfrüchteragout und Gremolata	23,20 €
	kleine Portion 20,70 €
Gebratene Medaillons vom Seeteufel an Chicoréesauce mit einem Ragout von Linsen und Frühlingslauch, dazu Salbeignocchi	28,50 €
	kleine Portion 26,00 €
Matjesfilet mit gebratenem Spiegelei, Bratkartoffeln und Rote Bete-Salat	18,50 €



Folgende Produkte in dieser Speisekarte sind aus kontrolliert biologischer Erzeugung:
Mehl, Öle (außer Kräuter-, Gewürz- und Frittieröle), Essige (außer Reisessig), Karotten,
Kartoffeln, Puten, Landgockel, 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 Biomare.
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 Apfelbrand 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 1 Kugel Eiscreme ²¹ *** mit Sahne	Espressokrokant- 3,00 €	Gemischtes Eis * mit Sahne	4,80 € 5,30 €
Feines Quarkmousse mit Rotweibirnenfächer und Schokoladenzweigen	7,80 €	Eiskaffee mit Vanilleeis ²¹ * und Sahne	5,80 €
Apfelsorbet mit Mandel-Espuma und eingelegten Rosinen vegan und laktosefrei	7,80 €	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 Saccharin, 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.