

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 G zwei Rotweincuvée
Grantschen Grandios, trocken
- im Barrique gereift -
Genossenschaftskellerei Heilbronn eG

0,10 l 6,30 € / 0,25 l 12,60 €
Flasche á 0,75 l 36,00 €

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	2,60 €
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

Apollinaris	0,25 l	3,00 €
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

Cucumberle	Gin, Sekt, Gurke, Zitrone, Holunderblüte	0,2 l	8,50 €
Red Greek	Campari, Zitrone, Holunderblüte, Tonic Water	0,2 l	7,50 €

APERITIFS / HOMEMADES alkoholfrei

Virgin Green	Gurke, Zitrone, Holunderblüte, Secco ohne	0,1 l	5,90 €
Homemade Lemonade Himbeere	0,3 l	6,70 €
Homemade Ice Tea	Johannisbeere	0,3 l	6,70 €
(mit Schwarztee)	Zitrone	0,3 l	6,70 €

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Zupffleisch und Schnittlauch	6,30 €
Geeistes Gurken-Melonensüppchen mit Peperonistreifen und gebeizter Tranche von der Lachsforelle	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 Bachforelle aus dem Echaztal	18,00 €
oder mit gebratenen Putenbruststreifen aus Demeter-Haltung	19,20 €

VORSPEISEN

Kalte Scheiben vom Rücken des Schwäbisch-Hällischen Landschweins mit Honig-Ziegenkäsedressing auf Rucola mit Bauernbrotroutons	15,90 €
Tomatencarpaccio an veganem Mozzarella mit Basilikumblättern und gepufftem Amaranth vegan und laktosefrei	16,00 €



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

FISCHGERICHTE

Gebratenes Filet von der Bachforelle aus dem Echaztal
an Weißweinsauce mit geschwenkten Erbsen, Karottenstäben
und Schnittlauchkartoffeln 24,90 €
(auf Wunsch gerne auch pochiert anstatt gebraten) kleine Portion 22,40 €

Filet und Kaviar vom norwegischen Lachs an Frischkäsesauce
mit Babyspinat, Pinienkernen und feinen Nudeln 25,50 €

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

VEGETARISCHE GERICHTE

Gebratener Bio-Schafskäse vom Schafhof Jauernik an Basilikumsauce
mit einem Ragout von Pfifferlingen, Erbsen, Peperoni
und Rosmarinkartoffeln 22,50 €

Feine Nudeln an Frischkäsesauce mit Artischocken, eingelegter
Paprika, Lauch und Kapern 18,50 €

Cremiges Risotto an Bio-Olivenöl mit Pfifferlingen, Babyspinat,
Honigmelonen-Chutney und Dinkelrops
vegan und laktosefrei 21,50 €

Pflanzliches Menü

Tomatencarpaccio an veganem Mozzarella mit
Basilikumblättern und gepufftem Amaranth

Cremiges Risotto an Bio-Olivenöl mit Pfifferlingen, Babyspinat,
Honigmelonen-Chutney und Dinkelrops

Lauwarmer Blaubeermuffin mit Kokoseis
und Chips von der lila Karotte

45,50 €

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

Regional genießen

Weinempfehlung

WEIN 
SÜDEN
HOTEL

2021er SANDSTEIN Grauburgunder Kabinett trocken	0,1 l	4,50 €
Weingut Seyffer, Weinsberg	0,25 l	9,00 €
2021er HURLYBURLY Rosé trocken	0,1 l	4,90 €
Weinschwester vom Weingut Bihlmayer, Löwenstein	0,25 l	9,80 €

Sommer- Menü

Kalte Scheiben vom Rücken
des Schwäbisch-Hällischen
Landschweins mit Honig-
Ziegenkäsedressing auf Rucola
und Bauernbrotcroutons

Gebratenes Filet von der
Bachforelle aus dem Echaztal
an Weißweinsauce mit
geschwenkten Erbsen,
Karottenstäben und
Schnittlauchkartoffeln

Panna Cotta mit Vanille,
frischen Beeren und
Pfirsichsorbet

48,50 €

Menü mit korrespondierenden

Weinen, je 0,1 l

Enthält Sulfite, geschwefelt

2021er SANDSTEIN
Grauburgunder Kabinett trocken
Weingut Seyffer,
Weinsberg

2019er Riesling 'N'
trocken
Ökologisches Weingut
Schäfer-Heinrich,
Heilbronn

2021er HURLYBURLY
Rosé trocken
Weinschwester vom
Weingut Bihlmayer,
Löwenstein

62,00 €

HAUPTGERICHTE

Maultäschle in der Brühe mit gebräunten Zwiebeln,
dazu gemischter Salat mit Kartoffelsalat 17,50 €

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Rahmsauce und Pfifferlingen
mit Erbsen-Karottengemüse und Spätzle 30,50 €

Gebratene Maispoulardenbrust an Thymiansauce mit Artischocken,
eingelegter Paprika, Kapern, Lauch und Rosmarinkartoffeln 23,70 €



Regionale Spezialitäten rund um das Bio-Angusrind vom Michaelsberg in Gundelsheim

Sauerbraten vom Bio-Angusrind an kräftiger Sauce mit
Preiselbeeren, Semmelknödel und buntem Salat 22,50 €
kleine Portion 20,00 €

Sülze vom Bio-Angusrind mit Remouladensauce,
Bratkartoffeln und Salatbouquet 20,50 €
kleine Portion 18,00 €

... und vom heimischen Weiderind

Schwäbischer Zwiebelrostbraten an Lembergersauce,
hausgemachten Spätzle und buntem Salat 26,50 €

Gebratenes Rumpsteak an Kräuterbutter mit Tomatensalat,
roten Zwiebeln und Rosmarinkartoffeln 26,50 €



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	3,90 - 4,90 €
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	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 €

Panna Cotta mit Vanille, frischen Beeren
 und Pfirsichsorbet 8,90 €

Lauwarmer Blaubeermuffin mit Kokoseis
 und Chips von der lila Karotte
vegan und laktosefrei 9,20 €

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, Schokoraspe
 und Sahne 6,00 €

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

Eis und Dessert-Schlagsahne sind keine Bioware.