



Wein des Monats

2015er Baden Chardonnay
Steger Konzept, QbA trocken
Badischer Winzerkeller eG in Breisach

0,10 l 4,90 €
0,25 l 9,80 €
Flasche á 0,75 l 29,00 €

Enthält Sulfite, geschwefelt

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte

Aperitif

		€
Sekt „Rappenhof“		
Cuvée trocken	0,1 l	4,60
Sekt mit Pfirsichlikör	0,1 l	5,10
Sherry „Sandemann“	5 cl	3,90
Martini rot/weiß	5 cl	4,50
Campari ^{15,20} Soda	4 cl	5,10
Campari ^{15,20} Orange	4 cl	6,50
Pernod ¹⁵	4 cl	5,20
Portwein rot oder weiß	5 cl	4,90
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	2,90

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		3,50
Bio-Grapefruitsaft		3,50
Bio-Johannisbeersaft		3,50
Bio-Traubensaft rot		3,50
Bio-Rhabarbersaft		3,50
Bio-Multivitaminensaft		3,50
Bio-Apfelsaft, naturtrüb		3,20
Bio-Apfelsaft, klar		3,20
Bio-Tomatensaft		3,50

Unsere Säfte sind zu 100% BIOLOGISCH

Alkoholfreie Getränke

BIONADE	0,33 l	
Holunder /Kräuter		3,50
	0,3 l	
Bio-Apfelsaftschorle		3,20
Löwensteiner Zitronenlimonade		2,20
Coca Cola ^{15,21} /Bluna ^{15,17}		3,20
Cola Zero ^{15,21,27,28}		3,20
Cola Light ^{15,21,26,27,28}		3,20
	0,2 l	
Bitter Lemon ^{17,20}		3,20
Tonic Water ²⁰		3,20
Ginger Ale ¹⁵		3,20

Mineralwasser

Apollinaris	0,25 l	2,30
Teinacher Gourmet Medium	0,25 l	2,30
	0,5 l	3,40
	0,75 l	5,40
Teinacher Gourmet ohne Kohlensäure	0,25 l	2,30
	0,5 l	3,40
	0,75 l	5,40

Frisch- MILCH 0,2 l 2,30



DE-ÖKO-006

Biere vom Fass

		€
Palmbrau Export	0,3 l	2,80
Palmbrau Export	0,5 l	3,80
Palmbrau "Das Original"		
 Pils	0,3 l	3,20
DE-ÖKO-006		
Bitburger		
Premium Pils	0,3 l	3,20
Palmbrau		
Rezent Weizen hell	0,3 l	2,90
Palmbrau		
Rezent Weizen hell	0,5 l	3,90
Radler	0,3 l	2,60
Radler	0,5 l	3,60

Flaschenbiere

Palmbrau		
Zornickel – Starkbier	0,33 l	3,50
Palmbrau		
Rezent Weizen kristall	0,5 l	3,90
Palmbrau		
Rezent Weizen dunkel	0,5 l	3,90
Bitburger		
Alkoholfreies Bier	0,33 l	3,20
Erdinger alkoholfreies		
Weizenbier	0,5 l	3,90

Spirituosen und Liköre

	2 cl	€
Grand Marnier ¹⁵		3,60
Disaronno Amaretto ¹⁵		3,10
Baileys ^{15,21}		3,10
Ouzo I2		2,90
Fernet Branca ^{15,20}		3,30
Ramazzotti ¹⁵		3,30
Azurna ¹⁵		3,30
Maltaser		2,90
Aquavit Linie		3,10
Balantines Scotch Whisky ¹⁵		3,90
Glenfiddich		5,50
Jim Beam Bourbon		3,90
Asbach Uralt		3,50
Remy Martin VSOP		5,50
Hennessy XO		12,80
Gordon's Dry Gin		3,90
Grappa Chardonnay Barrigue		
Nonino		5,90
Grappa Merlot Nonino		5,90
Rum Pott		3,10
Wodka Moskovskaya		3,30

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

Allergiker-Information:

Über die ¹⁴ Allergene, die wir ausweisen müssen, informieren wir Sie gerne auf einer separaten Speisekarte. Bitte fragen Sie danach oder sprechen Sie mit uns, wie bisher auch, über Ihre Allergie und wir bemühen uns, Ihnen gerecht zu werden.

Regional genießen

WEIN 
SÜDEN
HOTEL

Weinempfehlung:



2017er WEISSAUSROT, Trollinger weißgekeltert, trocken, Schick & Springer Weine, Heilbronn	0,25 l	8,80 €
	0,1 l	4,40 €
2018er HÖHENDUFT Sauvignon Blanc Spätlese trocken, Weingut Seyffer, Weinsberg	0,25 l	8,50 €
	0,1 l	4,25 €

Weide- und Bach- Menü

*Carpaccio vom
Hohenloher Weiderind
mit gehobeltem Bergkäse
und buntem Salatbouquet*

*Gedünstetes Röllchen von der
Bachforelle aus dem Echaztal an
Rieslingsauce mit Babyspinat
und glasierten Kartoffeln*

*Rotweinbirne
im Ricottamantel
an Johannisbeerschaum*

47,50 €

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

*2017er WEISSAUSROT
Trollinger weißgekeltert, trocken
Schick & Springer Weine
Heilbronn*

*2018er HÖHENDUFT
Sauvignon Blanc
Spätlese trocken
Weingut Seyffer, Weinsberg*

*2015er „der Trollinger“
trocken
Winzer vom Weinsberg Tal*

59,50 €

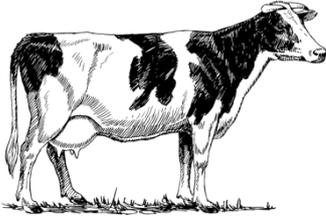
APERITIFS / COCKTAILS mit Alkohol

Black Hugo	Sekt, Holundersirup, Johannisbeersaft, Minze, Limetten	6,90 €
Aperol Orange	Aperol, Sekt, Orangensaft, Orangenscheibe	7,50 €

APERITIFS / COCKTAILS alkoholfrei

Apfel-Quitte	spritziger Früchtemix vom Staatsweingut Weinsberg	4,60 €
Black Hugo alkoholfrei	Holundersirup, Johannisbeersaft, Minze, Limetten, Soda	6,50 €

Regionale Spezialitäten rund um das Bio-Rind

Sauerbraten vom Bio-Rind an kräftiger Sauce mit Preiselbeeren, Semmelknödel und buntem Salat		20,50 € kleine Portion 18,00 €
--	--	-----------------------------------

Siedfleisch vom Tafelspitz des Bio-Rinds an Meerrettichsauce ¹⁷ mit Preiselbeeren, Wurzelgemüse und Bratkartoffeln		19,90 € kleine Portion 17,40 €
---	--	-----------------------------------

„Gaisburger Marsch“ würziger Eintopf mit Bio-Rind, Spätzle und Kartoffeln, serviert mit Bauernbrot		15,50 €
--	--	---------

Der Name „Gaisburger Marsch“ soll daher rühren, dass im 19. Jahrhundert Stuttgarter Offiziersanwärter eine Vorliebe für einen kräftigen Ochsenfleischartopf mit Spätzle und Kartoffeln entwickelten, der in der im nahen Gaisburg befindlichen Gaststätte Bäckerschmide serviert wurde. Da die Offiziersanwärter auf dem Weg von der Berger Kaserne in dieses Wirtshaus eine gewisse militärische Marschordnung einhalten mussten, trug das Gericht letztlich den Namen Gaisburger Marsch. (Quelle: Wikipedia)



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 Markklößchen und Schnittlauch 5,60 €
Erbsen-Minzsüppchen mit geräucherten Lachsforellenstreifen 8,50 €

VORSPEISEN

- Abblinsen-Räuchertofu-Salat mit eingeweckten Bio-Karotten und Rauke *vegan und laktosefrei* 12,50 €
Carpaccio vom Hohenloher Weiderind mit gehobeltem Bergkäse und buntem Salatbouquet 16,50 €

VEGETARISCHE GERICHTE

- Cremiges Kräuter-Risotto an Trüffelschaum, geschwenktem Spinat und Austernpilzen *vegan und laktosefrei* 16,90 €
Gebratene Polentataler an Erbsen-Minzsauce mit Mangold-Tomatengemüse, Kräuter-Feto und Petersilienwurzelchips *vegan* 16,50 €
Feine Nudeln an tomatisiertem Paprikagemüse mit Parmesan und mariniertem Ruccola 15,50 €



Pflanzliches Menü

Abblinsen-Räuchertofu-Salat
mit eingeweckten
Bio-Karotten und Rauke

Cremiges Kräuter-Risotto an
Trüffelschaum, geschwenktem
Spinat und Austernpilzen

Chiapudding mit Himbeersauce
und frischen Früchten im Weckglas

34,00 €

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 Radischen	6,50 €
Bunte Salatplatte mit Ei und gebratenen Putenbruststreifen	15,50 €
Feldsalat mit gegrillten Garnelen	18,50 €

HAUPTGERICHTE

Schwäbischer Zwiebelrostbraten an Lembergersauce, hausgemachten Spätzle und buntem Salat	24,50 €
Gegrillte Lammkoteletts an Lavendelblütensauce, tomatisierten Paprika und gebratenen Polentatalern	29,50 €
Maultäschle in der Brühe ^{16,29} , mit gebräunten Zwiebeln, dazu gemischter Salat mit Kartoffelsalat	15,50 €
Geschmorter Kaninchenbraten an Zwetschgen-Specksauce ^{16,29} , Austernpilzen, Petersilienwurzelchips und cremigem Kräuter-Risotto	23,50 €
Cordon bleu vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, gefüllt mit Schinken ^{16,29} und Käse, dazu Pommes frites und bunter Salat	21,50 €

FISCHGERICHTE

Feine Nudeln und gegrillte „Black Tiger“ Garnelen an Hummer-sauce mit geschwenktem Mangold-Tomatengemüse	25,00 €
	kleine Portion 22,50 €
Gedünstetes Röllchen von der Bachforelle aus dem Echaztal an Rieslingsauce mit Babyspinat und glasierten Kartoffeln	23,50 €
	kleine Portion 21,00 €
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Schnittlauch-Kartoffeln und Salatgarnitur	15,50 €



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



Kaffee:

Tasse Kaffee ^{2I}	2,50 €	Milchkaffee ^{2I}	3,10 €
Kännchen Kaffee ^{2I}	4,80 €	Latte Macchiato ^{2I}	3,10 €
Espresso ^{2I}	2,50 €	Espresso Macchiato ^{2I}	2,60 €
doppelter Espresso ^{2I}	4,60 €	doppelter Espresso Macchiato ^{2I}	4,70 €
Cappuccino ^{2I}	2,80 €		

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

Als Digestif besonders zu empfehlen:

Spirituosen von der Spezialitätenbrennerei



Erhard Schoch aus Talheim

Obstbrände:

Obstler aus Äpfel und Birnen	je 2cl
Quitte, Johannisbeere, Kirsche, Mirabelle, Williams-Christ-Birne oder Himbeere	2,30 €
Lemberger-Trester	3,50 €
	3,90 €

Aus dem Eichenholzfass:

Traminertrester, Weinbrand, Schwäbischer Calvados oder Zwetschgenbrand	4,10 €
--	--------

Liköre:

Kirsche, Pflaume, Johannisbeere, Brombeere, Pfirsich oder Quitte	2,90 €
--	--------

Allergiker-Information:

Über die 14 Allergene, die wir ausweisen müssen, informieren wir Sie gerne auf einer separaten Speisekarte. Bitte fragen Sie danach oder sprechen Sie mit uns, wie bisher auch, 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 Espresso-krokant-Eiscreme ²¹ *** mit Sahnehäubchen	3,00 €	Gemischtes Eis * mit Sahne	4,80 € 5,30 €
Rotweibirne im Ricottamantel an Johannisbeerschaum	8,20 €	Eiskaffee mit Vanilleeis ²¹ * und Sahne	5,80 €
Chiapudding mit Himbeersauce und frischen Früchten im Weckglas vegan und laktosefrei	5,50 €	Walnussbecher *** mit Eierlikör und Sahnehäubchen	7,80 €
Hausgemachte Beerengrütze mit Vanilleeis * und Sahnehäubchen	7,80 €	Schwarzwaldbecher * mit Schattenmorellen und Kirschwasser und Sahnehäubchen	7,80 €

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

*** Mövenpick Eis

Unsere Dessert-Schlagsahne ist keine Bioware.

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