

Sehr geehrter Gast,
herzlich willkommen im Rappenhof!

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen
und wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt!

Ihr Rappenhof-Team



Wein des Monats

2018er Spätburgunder

„Belemnit“ Grand Réserve trocken

Weingut Berthold Claus, Nack / Südbaden

0,10 l 5,70 € / 0,25 l 11,40 €

Flasche à 0,75 l 33,60 €

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte

Aperitif

Sekt „Rappenhof“

Riesling brut 0,1 l 5,00 €

Sekt mit Pfirsichlikör 0,1 l 5,60 €

Secco ohne spritziger,
alkoholfreier Wein 0,1 l 4,20 €

Sherry „Sandemann“ 5 cl 4,40 €

Martini rot/weiß 5 cl 5,00 €

Campari Soda 4 cl 5,60 €

Campari Orange 4 cl 6,90 €

Pernod 4 cl 5,70 €

Portwein rot oder weiß 5 cl 5,50 €

Aperol Spritz 0,2 l 6,90 €

Hugo 0,2 l 7,50 €

Hugo alkoholfrei 0,2 l 6,50 €

Fruchtsaftcocktail

Alkoholfrei 0,1 l 3,30 €

Inklusive Bedienungsgeld und 19% Mehrwertsteuer
für Getränke und 7% Mehrwertsteuer für Speisen.

Bio - Säfte

0,2 l

Bio-Orangensaft 3,90 €

Bio-Grapefruitsaft 3,90 €

Bio-Johannisbeernektar 3,90 €

Bio-Traubensaft rot 3,90 €

Bio-Rhabarbersaft 3,90 €

Bio-Multivitaminensaft 3,90 €

Bio-Apfelsaft, naturtrüb 3,70 €

Bio-Apfelsaft, klar 3,70 €

Unsere Säfte sind zu 100% BIOLOGISCH

Tomatensaft (nicht Bio) 3,70 €

Alkoholfreie Getränke

BIONADE 0,33 l

Holunder oder Kräuter 3,90 €

0,3 l

Bio-Saftschorle 3,90 €

Löwensteiner

Zitronenlimonade 2,40 €

Coca Cola / Bluna 3,90 €

Cola Zero 3,90 €

Cola Light 3,90 €

0,2 l

Bitter Lemon 3,90 €

Tonic Water 3,90 €

Ginger Ale 3,90 €

Mineralwasser

Apollinaris 0,25 l 2,70 €

Teinacher Gourmet

Medium 0,25 l 2,70 €

0,5 l 3,90 €

0,75 l 5,90 €

Teinacher Gourmet

ohne Kohlensäure 0,25 l 2,70 €

0,5 l 3,90 €

0,75 l 5,90 €

Frisch- MILCH 0,2 l 2,50 €



DE-ÖKO-006

Biere vom Fass

Palmbrau Export	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,20 €



Palmbrau Naturtrübes Pils



"Das Original"	0,3 l	3,60 €
	0,5 l	5,00 €

Bitburger	0,3 l	3,60 €
Premium Pils	0,4 l	4,60 €



Palmbrau	0,3 l	3,40 €
Hefeweizen hell	0,5 l	4,20 €

Radler	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	3,90 €



Bierempfehlung

Erdinger Stiftung hell, Helles Vollbier, im zünftigen Steinkrug	0,5 l	4,20 €
--	-------	--------

Flaschenbiere

Palmbrau Zornickel - Starkbier	0,33 l	4,00 €
---	--------	--------

Palmbrau Rezent Weizen kristall	0,5 l	4,20 €
--	-------	--------

Palmbrau Rezent Weizen dunkel	0,5 l	4,20 €
--	-------	--------

Bitburger Alkoholfreies Bier	0,33 l	3,60 €
---------------------------------------	--------	--------

Erdinger alkoholfreies Weizenbier	0,5 l	4,20 €
--	-------	--------



Spirituosen und Liköre

Birnenbrand, im Kastanienholzfass gereift, vom Staatsweingut Weinsberg	2 cl	4,40 €
--	------	--------

Grand Marnier	4,20 €
---------------------	--------

Disaronno Amaretto	3,60 €
--------------------------	--------

Baileys	3,60 €
---------------	--------

Ouzo I2	3,50 €
---------------	--------

Fernet Branca	3,80 €
---------------------	--------

Ramazzotti	3,80 €
------------------	--------

Aterna	3,80 €
--------------	--------

Malteser	3,60 €
----------------	--------

Aquavit Linie	3,80 €
---------------------	--------

Balantines Scotch Whisky	4,40 €
--------------------------------	--------

Glenfiddich	5,90 €
-------------------	--------

Jim Beam Bourbon	4,40 €
------------------------	--------

Asbach Uralt	3,90 €
--------------------	--------

Remy Martin VSOP	6,00 €
------------------------	--------

Gordon's Dry Gin	4,40 €
------------------------	--------

Grappa Chardonnay Barrique Nonino	6,50 €
--	--------

Grappa Merlot Nonino	6,50 €
----------------------------	--------

Rum Pott	3,80 €
----------------	--------

Wodka Moskovskaya	3,90 €
-------------------------	--------

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

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.

APERITIFS / COCKTAILS mit Alkohol

Apfel-Ingwer-Fizz klarer Apfelsaft, Limettensaft, Soda,
Zuckersirup, Spicy Ginger, Gin 0,2 l 8,00 €

APERITIFS / COCKTAILS alkoholfrei

Apfel Strudel naturtrüber Apfelsaft, Limettensaft,
Zimtsirup, Tonic Water 0,2 l 7,00 €

Weinempfehlung

2020er OTTO FREYER Riesling mit Weißburgunder 0,1 l 4,70 €
trocken, Winzer vom Weinsberger Tal, Löwenstein 0,25 l 9,40 €

2017er Lemberger "Großer Eber" trocken, im Holzfass 0,1 l 4,70 €
gereift, Weingut Eberbach-Schäfer, Lauffen a. N. 0,25 l 9,40 €

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Blutwurst-Ravioli und Schnittlauch 5,90 €

Süppchen von der Petersilienwurzel mit Walnussöl und Croutons 6,20 €

SALATE

Bunter Salatteller mit Radieschen und Croutons 6,70 €

Bunte Salatplatte mit Ei und

mit gebratenem Filet vom Saibling aus dem Echaztal 18,00 €

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

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

VORSPEISEN

Hausgeräucherter Schinken vom Bio-Angusrind mit Feldsalat,
confierten Tomaten und gerösteten Pinienkernen 17,50 €

Rettichlocken mit Wiesenkerbel, Avocado-Mayonnaise
und Passionsfruchtlöl *vegan und laktosefrei* 14,00 €



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 vom Saibling aus dem Echaztal
an Grauburgundersauce mit glasiertem Blattspinat,
Radieschen und Butterkartoffeln 24,50 €
(auf Wunsch gerne auch pochiert anstatt gebraten) kleine Portion 22,00 €

Filet von der Dorade in Aromaten geröstet an
Herbsttrüffelschaum mit geschmorten Schwarzwurzeln,
grünem Mangold und cremigem Risotto 26,00 €
kleine Portion 23,50 €

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

VEGETARISCHE GERICHTE

Semmelknödel an rahmiger Sauce mit Pilzragout,
glasierten Radieschen und Feldsalat 17,50 €

Cremiges Risotto an Herbsttrüffelsauce mit Blattspinat
und gebackenem Hühnerei 18,50 €

Soja-Roulade "Hausfrauen Art" an pflanzlicher Sauce
mit Karotten-Lauchgemüse und Bratkartoffeln
vegan und laktosefrei 18,50 €



Pflanzliches Menü

Rettichlocken mit Wiesenkerbel, Avocado-
Mayonaise und Passionsfruchtöl

Soja-Roulade "Hausfrauen Art"
an pflanzlicher Sauce mit Karotten-
Lauchgemüse und Bratkartoffeln

Pflanzlicher Schokoladenkuchen auf
warmen, marinierten Himbeeren

39,50 €

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



Gänse aus heimischer Aufzucht

Knuspriger Gänsebraten an Beifußsauce mit Apfelrotkohl,
Portwein-Maronen, Kartoffelknödeln und
Bratapfel mit Marzipan-Trockenobstfüllung 31,00 €

Gänseklein nach Omas Rezept: Leber, Magen, Herz und Hals in
feiner Trollingersauce mit Bratkartoffeln und Feldsalat 20,50 €

Herbstliches Menü

Hausgeräucherter Schinken
vom Bio-Angusrind mit
Feldsalat, confierten Tomaten
und gerösteten Pinienkernen

Knuspriger Gänsebraten
an Beifußsauce mit
Apfelrotkohl, Portwein-
Maronen, Kartoffelknödeln
und Bratapfel mit Marzipan-
Trockenobstfüllung

Variationen vom Apfel:
Tarte, Kompott
und Sorbet

56,00 €

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

2019er OTTO FREYER
Riesling mit Weißburgunder
trocken
Winzer vom Weinsberger Tal,
Löwenstein

2017er Lemberger
"Großer Eber" trocken
im Holzfass gereift
Weingut Eberbach-Schäfer
Lauffen a. N.

2020er Traminer, Dessertwein
Winzer vom Weinsberger Tal,
Löwenstein

69,00 €

HAUPTGERICHTE

Maultäschle in der Brühe mit gebräunten Zwiebeln,
dazu gemischter Salat mit Kartoffelsalat 16,90 €

Medaillons vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
an Rahmsauce mit gebratenen Pilzen,
Spätzle und buntem Salat 22,90 €



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

Sauerbraten vom Bio-Angusrind an kräftiger Sauce mit Preiselbeeren,
Semmelknödel und buntem Salat 21,50 €
kleine Portion 19,00 €

Sanft geschmorter Braten vom Bio-Angusrind an Rosmarinsauce
mit Apfelrotkohl und Schnittlauchkartoffeln 21,00 €
kleine Portion 18,50 €

Gebratene Fleischküchle vom Bio-Angusrind an Rosmarinsauce
mit geschmorten Schwarzwurzeln und grünem Mangold,
dazu hausgemachte Spätzle 16,90 €

... und vom heimischen Rind

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom heimischen Weiderind
an Lembergersauce mit hausgemachten Spätzle
und buntem Salat 25,00 €



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



Vesper

zu allen Vespern servieren
wir Bauernbrot

Belegtes Brot mit Käse	8,90 €
Belegtes Brot mit gekochtem Schinken	9,50 €
Hausmacher Bratwurst kalt	9,00 €
Straßburger Wurstsalat	9,50 €
Auswahl von Bio-Käsen aus regionalen Käseereien	12,70 €
Geräuchertes auf dem Holzteller mit Butter	12,00 €

Eisspezialitäten

„Espressinchen“ 1 Kugel Espresso- krokant-Eiscreme mit Sahnehäubchen	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 Croutons	6,70 €
---	--------

Kleine warme Gerichte

Zwei Spiegeleier mit Hausmacher Bratwurst und Bauernbrot	12,50 €
Hausmacher Bratwurst warm mit Bauernbrot	10,50 €
Toast Hawaii	12,00 €

Warme Getränke

Glas Tee (verschiedene Sorten) ...	2,70 €
Kännchen Tee (versch. Sorten) ...	5,00 €
Glühwein (im Winter)	4,30 €
Heiße Schokolade	3,10 €
Milchkaffee	3,50 €
Tasse Kaffee	2,90 €
Kännchen Kaffee	5,30 €
Espresso	2,70 €
doppelter Espresso	4,80 €
Espresso Macchiato	2,90 €
doppelter Espresso Macchiato	5,10 €
Cappuccino	3,30 €
Latte Macchiato	3,50 €
Affogato al café	4,00 €

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

Wir empfehlen dazu Kuchen

Stück	3,50 - 4,00 €
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	2,90 €	Milchkaffee	3,50 €
Kännchen Kaffee	5,30 €	Latte Macchiato	3,50 €
Espresso	2,70 €	Espresso Macchiato	2,90 €
doppelter Espresso	4,80 €	doppelter Espresso Macchiato	5,10 €
Cappuccino	3,30 €	Affogato al caffè	4,00 €

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	2,70 €	je 2cl
Quitte, Johannisbeere, Kirsche, Mirabelle, Williams-Christ-Birne oder Himbeere	3,90 €	
Lemberger-Trester	4,40 €	

Aus dem Eichenholzfass:

Traminertrester, Weinbrand, Schwäbischer Apfelbrand oder Zwetschgenbrand	4,50 €
--	--------

Liköre:

Kirsche, Pflaume, Johannisbeere, Brombeere, Pfirsich oder Quitte	3,30 €
--	--------

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®



Espressinchen

1 Kugel Espressokrokant-
Eiscreme *** mit Sahne 3,20 €

Variationen vom Apfel:
Tarte, Kompott und Sorbet 9,50 €

Pflanzlicher Schokoladenkuchen auf
warmen, marinierten Himbeeren
vegan und laktosefrei 9,00 €

Walnusseis auf einem Ragout
von Zwetschgen 8,00 €

Eiskaffee: Eiscreme Vanille *
mit Kaffee, Schokoraspe
und Sahne 6,00 €

* 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.

Gemischtes Eis: *

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

Walnussbecher: Eiscreme Walnuss ***
mit Eierlikör und Sahnehäubchen 8,50 €

Schwarzwaldbecher: * Eiscreme Schoko
und Vanille mit Schattenmorellen,
Kirschwasser, Schokoraspe und
Sahnehäubchen 8,50 €

*** Mövenpick Eis

Unsere Dessert-Schlagsahne ist keine Bioware.