

Weinempfehlung

2019er Muskateller trocken, von alten Reben aus den Weinbergen am Rappenhof, abgefüllt bei WG Heilbronn	0,1 l	4,00 €
	0,25 l	8,00 €

Suppen

Süppchen vom Unterländer Spargel mit Bärlauchöl und Kracherle	6,20 €
Rinderkraftbrühe mit Maultäschle ^{16,29} und Schnittlauch	5,90 €

Salat

Blattsalate mit Apfel-Balsamico-Dressing, Kartoffelsalat und Kräutercroutons	6,50 €
Blattsalate mit Radieschen <i>vegan und laktosefrei</i>	6,50 €

Vorspeise

Fruchtiger Salat vom grünen und weißen Spargel an Erdbeeren und Walnüssen <i>vegan und laktosefrei</i>	18,00 €
--	---------

Unsere Spargelempfehlungen

Portion frischer weißer Spargel aus dem Unterland <i>oder</i> Portion frischer grüner Spargel aus Kochersteinsfeld mit hausgemachter Sauce Hollandaise <i>oder</i> frischer, zerlaufener Butter, dazu neue Kartoffeln <i>oder</i> Kräuterflädle	22,00 €
---	---------



dazu empfehlen wir: kleines, rosa gebratenes Rinderfilet	12,90 €
gebratenes Lachsforellenfilet	11,90 €
gebratener Kräuter-Feto ★	9,90 €

★ Naturtofu mit veganen Joghurtkulturen fermentiert, *vegan und laktosefrei*. Gericht wird rein *vegan* zubereitet mit pflanzlicher Sauce Hollandaise *oder* pflanzlicher Butter und neuen Kartoffeln.



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

Unsere Klassiker

Sauerbraten vom Bio-Rind an kräftiger Sauce mit Preiselbeeren, Semmelknödel und Blattsalat	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 €
Rosa gebratenes Rinderfilet und Fleischküchle an Burgundersauce mit Leipziger Allerlei ★ und Bubespitzle	24,50 €
Maultäschle in der Brühe ^{16,29} , mit gebräunten Zwiebeln, dazu Blattsalat mit Kartoffelsalat	16,50 €
Medaillons vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein an Rahmsauce mit gebratenen Champignons, Spätzle und Blattsalat	22,90 €
	kleine Portion 20,40 €

Dessert

Vanille-Panna cotta mit marinierten Erdbeeren und Zitronenmelisse im Weckglas	6,20 €
Marinierte Erdbeeren mit Zitronenmelisse, Eiscreme Vanille und Sahnehäubchen	7,80 €

Für unsere kleinen Gäste

Spätzle mit Rahmsauce	4,00 €
Schweinelenochen mit Champignons, buntem Gemüse, Spätzle und Rahmsauce	9,50 €

Vesper und Eisspezialitäten bieten wir Ihnen gerne in unserer VESPER-KARTE an. Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter danach.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT

Ihr Rappenhof-Team

Schmeck den Süden
Gastronomien
Baden-Württemberg

★ Leipziger Allerlei ist ein
traditionelles Gemüsegericht
aus Erbsen, Karotten und
Spargel

VESPERKARTE



Vesper

zu allen Vespern 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 €
Auswahl von Bio-Käsen aus regionalen Käseereien	12,50 €
Geräuchertes ^{16,29} auf dem Holzteller mit Butter	11,50 €

Eisspezialitäten

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

Salate

Blattsalate mit Kartoffelsalat
und Kräutercroutons 6,50 €

Kleine warme Gerichte

Zwei Spiegeleier mit Hausmacher Bratwurst ^{16,29} und Bauernbrot	11,80 €
Hausmacher Bratwurst warm ^{16,29} mit Bauernbrot	9,80 €
Toast Hawaii ^{16,29}	11,50 €

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 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 ^{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 Espressokrokant- Eiscreme²¹ ***
mit Sahnehäubchen 3,00 €

Marinierte Erdbeeren mit Zitronen-
melisse, Eiscreme Vanille * und
Sahnehäubchen 7,80 €

Gemischtes Eis: *

Eiscreme Vanille und Schoko,
Fruchteiscreme Erdbeere 4,80 €
mit Sahne 5,30 €

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

Eiskaffee: Eiscreme Vanille *
mit Kaffee²¹, Schokoraspel
und Sahne 5,80 €

Walnussbecher: Eiscreme Walnuss ***
mit Eierlikör und Sahnehäubchen ... 8,20 €

Schwarzwaldbecher: * Eiscreme Schoko
und Vanille mit Schattenmorellen,
Kirschwasser, Schokoraspel und
Sahnehäubchen 8,20 €

*** Mövenpick Eis

Unsere Dessert-Schlagsahne ist keine Bioware.

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