



Herzlich willkommen  
liebe Gäste!

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

Ihr Rappenhof-Team

### 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 Soda	4 cl	5,30 €
Campari Orange	4 cl	6,90 €
Pernod	4 cl	5,40 €
Portwein rot oder weiß	5 cl	5,20 €
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	3,20 €

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

### 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 / Bluna		3,40 €
Cola Zero		3,40 €
Cola Light		3,40 €
	0,2 l	
Bitter Lemon		3,40 €
Tonic Water		3,40 €
Ginger Ale		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 €
	0,5 l	3,90 €



Palmbrau Naturtrübes Pils		
"Das Original"	0,3 l	3,30 €
DE-ÖKO-006	0,5 l	4,70 €



Bitburger	0,3 l	3,30 €
Premium Pils	0,4 l	4,30 €



Palmbrau	0,3 l	3,10 €
Hefeweizen hell	0,5 l	3,90 €

Radler	0,3 l	2,70 €
	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		3,90 €
Disaronno Amaretto		3,30 €
Baileys		3,30 €
Ouzo 12		3,20 €
Fernet Branca		3,50 €
Ramazzotti		3,50 €
Azurna		3,50 €
Malteser		3,30 €
Aquavit Linie		3,50 €
Balantines Scotch Whisky		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 **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.

# Regional genießen

**WEIN**   
**SÜDEN**  
HOTEL

## Weinempfehlung



2019er Chardonnay feinherb	0,1 l	4,40 €
Weingut Eberbach-Schäfer, Lauffen a.N.	0,25 l	8,80 €
2017er Spätburgunder trocken, Ortswein	0,1 l	4,70 €
Weingut Leiss, Weinsberg-Gellmersbach	0,25 l	9,40 €

## Sommerliches Menü

Süppchen von Wildkräutern  
mit Kracherle und  
gebratener Garnele

\*\*\*

Zweierlei Lamm  
vom Schäfer Württemberger  
aus Ellhofen  
an Rosmarinsauce  
mit Grillgemüse  
und Salbeignocchi

\*\*\*

Kokosschnitte  
an Pina Colada-Eis  
und Waldbeeren

44,00 €

## Menü mit korrespondierenden Weinen, je 0,1 l

2019er Chardonnay  
feinherb  
Weingut Eberbach-  
Schäfer, Lauffen a.N.

\*\*\*

2017er Spätburgunder  
trocken, Ortswein  
Weingut Leiss,  
Weinsberg-  
Gellmersbach

\*\*\*

2019 Traminer  
Winzer vom Weinsberger Tal,  
Löwenstein

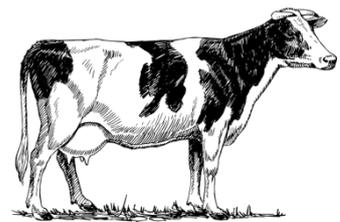
57,00 €

## APERITIFS / COCKTAILS mit Alkohol

Rhabarber Spritz	Gin, Limettensaft, Agavendicksaft, Rhabarbersaft, Tonic Water, Soda	8,90 €
Lillet Vive	Lillet blanc, Tonic Water	7,80 €

## APERITIFS / COCKTAILS alkoholfrei

Vibrante	Martini Vibrante alkoholfrei, Grapefruitsaft, Bitter Lemon	7,20 €
----------	--	--------



## Regionale Spezialitäten rund um das 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 mit Preiselbeeren, Wurzelgemüse und Bratkartoffeln	20,50 €
	kleine Portion 18,00 €

## ... und vom heimischen Rind

Schwäbischer Zwiebelrostbraten an Lembergersauce mit hausgemachten Spätzle und buntem Salat	24,50 €
---	---------



Folgende Produkte in dieser Speisekarte sind aus kontrolliert biologischer Erzeugung: Mehl, Öle (außer Kräuter-, Gewürz- und Frittieröle), Essige, Karotten, Kartoffeln, Puten, Landgockel, sowie alle Milch- und Käseprodukte (außer Eis, Sahne und Parmesan)  
DE-ÖKO-006

## SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Maultäschle und Schnittlauch	6,50 €
Süppchen von Wildkräutern mit Kracherle und gebratener Garnele	9,20 €

## VORSPEISEN

Marinierter Bio-Feta an gerösteten Brotwürfeln mit Olivenöl, Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Oliven	16,50 €
Prinzessbohnen an pflanzlicher Mandel-Tomatenmayonaise mit Paprika, gerösteten Erdnüssen, Staudensellerie und gebratenem Räuchertofu <i>vegan und laktosefrei</i>	16,50 €

## VEGETARISCHE GERICHTE

Gebackener Bio-Schafskäse mit fruchtiger Currysauce auf Grillgemüse und Butterreis	17,50 €
Salbeignocchi an Bio-Ziegenfrischkäsesauce mit Babyspinat, Karottentagliatelle und kleinen Tomaten	17,50 €
Gefüllte Ofenkartoffeln an Bio-Olivenöl auf Kohlrabi-Carpaccio und mariniertem Babyspinat <i>vegan und laktosefrei</i>	17,50 €

## Pflanzliches Menü

Prinzessbohnen an pflanzlicher Mandel-Tomatenmayonaise mit Paprika, gerösteten Erdnüssen, Staudensellerie und gebratenem Räuchertofu

\*\*\*

Gefüllte Ofenkartoffeln an Bio-Olivenöl auf Kohlrabi-Carpaccio und mariniertem Babyspinat

\*\*\*

Chiapudding im Weckglas an Basilikumsorbet mit frischen Früchten

40,00 €

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

## SALATE

Bunter Salatteller mit Radieschen und Croutons	6,50 €
Bunte Salatplatte mit Ei und mit gebackenem Bio-Schafskäse	16,80 €
oder mit gebratenen Mantaschen	16,80 €
mit gebratenem Filet von der Dorade	18,50 €
oder mit gebratenen Putenbruststreifen aus Demeter-Haltung	19,20 €

## HAUPTGERICHTE

Medaillons vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein an fruchtiger Currysauce mit gebratener Banane, Paprika und Buttereis	22,90 €
Maultaschle in der Brühe, mit gebräunten Zwiebeln, dazu gemischter Salat mit Kartoffelsalat	16,50 €
Gebratene Fleischküchle an Thymiansauce mit Schmorzwiebeln, glasierten grünen Bohnen und gefüllten Ofenkartoffeln	16,50 €
Zweierlei Lamm vom Schäfer Württemberger aus Ellhofen an Rosmarinsauce mit Grillgemüse und Salbeignocchi	26,50 €

## FISCHGERICHTE

Gegrilltes Filet von der Dorade an Kräuterbutter mit mediterranem Gemüse und Bratkartoffeln	24,50 €
	kleine Portion 22,00 €
Pochiertes Forellenfilet aus dem Echaztal an Vermouthsauce Babyspinat, Karottentagliatelle, kleinen Tomaten und Tapiokachips	23,20 €
(auf Wunsch gerne auch gebraten anstatt pochiert)	kleine Portion 20,70 €
Matjes "Hausfrauen Art" mit Butterkartoffeln und Blattsalatbouquet	18,50 €



Folgende Produkte in dieser Speisekarte sind aus kontrolliert biologischer Erzeugung:  
Mehl, Öle (außer Kräuter-, Gewürz- und Frittieröle), Essige, Karotten, Kartoffeln,  
Puten, Landgockel, sowie alle Milch- und Käseprodukte (außer Eis, Sahne und Parmesan)  
DE-ÖKO-006

## VESPERKARTE



### Vesper

zu allen Vespern servieren  
wir Bauernbrot

Belegtes Brot mit Käse .....	8,50 €
Belegtes Brot mit gekochtem Schinken .....	9,00 €
Hausmacher Bratwurst kalt .....	8,80 €
Straßburger Wurstsalat .....	9,00 €
Auswahl von Bio-Käsen aus regionalen Käseereien .....	12,50 €
Geräuchertes auf dem Holzteller mit Butter .....	11,50 €

### Eisspezialitäten

„Espressinchen“ 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, Schokoraspel und Sahne .....	5,80 €
Walnussbecher: Eiscreme Walnuss mit Eierlikör und Sahnehäubchen .....	8,20 €
Schwarzwaldbecher: Eiscreme Schoko und Vanille mit Schatten- morellen, Kirschwasser, Schokoraspel und Sahnehäubchen .....	8,20 €

## Salate

Blattsalate mit Kartoffelsalat  
und Kräutercroutons ..... 6,50 €

## Kleine warme Gerichte

Zwei Spiegeleier mit Hausmacher Bratwurst und Bauernbrot .....	11,80 €
Hausmacher Bratwurst warm mit Bauernbrot .....	9,80 €
Toast Hawaii .....	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 .....	3,20 €
Tasse Kaffee .....	2,60 €
Kännchen Kaffee .....	5,00 €
Espresso .....	2,50 €
doppelter Espresso .....	4,60 €
Espresso Macchiato .....	2,70 €
doppelter Espresso Macchiato .....	4,90 €
Cappuccino .....	3,00 €
Latte Macchiato .....	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 .....	2,60 €	Milchkaffee .....	3,20 €
Kännchen Kaffee .....	5,00 €	Latte Macchiato .....	3,20 €
Espresso .....	2,50 €	Espresso Macchiato .....	2,70 €
doppelter Espresso ....	4,60 €	doppelter Espresso Macchiato ....	4,90 €
Cappuccino .....	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 **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®



\* 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 3,00 €

Kokosschnitte an Pina Colada-Eis  
und Waldbeeren 9,20 €

Chiapudding im Weckglas an Basilikum-  
sorbet mit frischen Früchten  
vegan und laktosefrei 6,80 €

Hausgemachte Beerengrütze mit  
Vanilleeis\* und Sahnehäubchen 7,80 €

Eiskaffee: Eiscreme Vanille\*  
mit Kaffee, Schokoraspel  
und Sahne ..... 5,80 €

Gemischtes Eis: \*

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

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.