



Wein des Monats 2020er FLAMINGO

Lemberger Rosé Kabinett trocken
Weingut Seyffer, Weinsberg

0,10 l 4,50 € / 0,25 l 9,00 €
Flasche à 0,75 l 26,20 €

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte



Bierempfehlung

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

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

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

Palmbräu 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 €
		

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

Radler	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	3,90 €

Flaschenbiere

Palmbräu		
Zornickel – Starkbier	0,33 l	4,00 €

Palmbräu		
Rezent Weizen kristall	0,5 l	4,20 €

Palmbräu		
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

	2 cl	
Birnenbrand, im Kastanienholzfass gereift, vom Staatsweingut Weinsberg		4,40 €
Grand Marnier		4,20 €
Disaronno Amaretto		3,60 €
Baileys		3,60 €
Ouzo 12		3,50 €
Fernet Branca		3,80 €
Ramazzotti		3,80 €
Azurna		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 Barrigue 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.

Regional genießen

WEIN 
SÜDEN
HOTEL

Weinempfehlung



2019er CABERNET BLANC, Weißweincuvée	0,1 l	5,80 €
Weinschwestern vom Weingut Bihlmayer, Löwenstein	0,25 l	11,60 €
2017er KARMELITER Acolon trocken, im Holzfass gereift, Genossenschaftskellerei Heilbronn	0,1 l	4,80 €
	0,25 l	9,60 €

Spätsommerliches Menü

Rote Bete-Carpaccio
mit gebackenem Schafskäse,
marinierter Rauke und
karamellisierten Walnüssen

Rosa gebratenes Filet vom
heimischen Weiderind an
Rosmarinsauce mit geschwenktem
Kohlrabi-Lauchgemüse
und Kürbismuffins

Crème brûlée vom Kürbis
mit Sanddorneis und
süßer Rotweibirne

50,50 €

Menü mit korrespondierenden Weinen, je 0,1 l

2019er CABERNET BLANC
Weißweincuvée
Weinschwestern vom Weingut
Bihlmayer, Löwenstein

2017er KARMELITER
Acolon trocken
im Holzfass gereift
Genossenschaftskellerei
Heilbronn

2020er Muskattrollinger
Rosé
Weingut Seyffer, Weinsberg

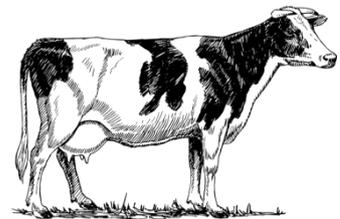
65,00 €

APERITIFS / COCKTAILS mit Alkohol

Spicy Pumpkin	Wodka, Kürbissirup, Limettensaft, Spicy Ginger, Soda	0,2 l	6,80 €
Limoncello Spritz	Limoncello, Sekt, Soda	0,25 l	7,80 €

APERITIFS / COCKTAILS alkoholfrei

Virgin Pumpkin	Kürbissirup, Limettensaft, Spicy Ginger, Soda	0,2 l	5,80 €
----------------	--	-------	--------



Regionale Spezialitäten rund um das Bio-Rind

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

Siedfleisch vom Bio-Rind an Meerrettichsauce mit Preiselbeeren, Wurzelgemüse und Bratkartoffeln	21,00 €
kleine Portion	18,50 €

... und vom heimischen Rind

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

Rosa gebratenes Filet vom heimischen Weiderind an Rosmarinsauce mit geschwenktem Kohlrabi-Lauchgemüse und Kürbismuffins	28,50 €
--	---------



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 Quarkklößchen und Schnittlauch	5,90 €
Süppchen vom Muskatkürbis mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl	6,20 €

VORSPEISEN

Rote Bete-Carpaccio mit gebackenem Schafskäse von regionalen Höfen, mariniertes Rauke und karamellisierten Walnüssen	15,50 €
Knusprige Falafel auf Auberginenpüree mit Granatapfelkernen, Blattsalat und Bauernbrot <i>vegan und laktosefrei</i>	14,00 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Gebackener Schafskäse an weißer Schnittlauchsauce mit geschwenktem Chinakohl, getrockneten Tomaten und cremigen Perlgraupen	19,50 €
Semmelknödel an rahmiger Sauce mit gebratenen Pilzen und buntem Salat	17,50 €
Orientalische Hartweizenbratlinge an pflanzlicher Bratensauce mit einem Ragout von Pilzen, Lauch und Kürbis mit ofenfrischem Kürbismuffin <i>vegan und laktosefrei</i>	19,50 €

Pflanzliches Menü

Knusprige Falafel auf Auberginenpüree mit Granatapfelkernen,
Blattsalat und Bauernbrot

Orientalische Hartweizenbratlinge an pflanzlicher Bratensauce
mit einem Ragout von Pilzen, Lauch und Kürbis
mit ofenfrischem Kürbismuffin

Marinierte Trauben an Vanillejoghurt
und Zimtstreuseln

39,00 €

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	6,70 €
Bunte Salatplatte mit Ei und mit gebackenem Schafskäse von regionalen Höfen	17,20 €
mit gebratenem Lachsforellenfilet aus dem Echaztal	18,00 €
oder mit gebratenen Putenbruststreifen aus Demeter-Haltung	19,20 €

HAUPTGERICHTE

Cordon Bleu vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein an Rahmsauce mit Pommes frites und buntem Salat	22,00 €
Maultäschle in der Brühe, mit gebräunten Zwiebeln, dazu gemischter Salat mit Kartoffelsalat	16,90 €
Sanft geschmorter Braten vom Damwild aus heimischen Wäldern an Wacholdersauce mit einem Ragout von Pilzen, Lauch und Kürbis, dazu Semmelknödel und Süßweibirne	25,00 €
Entrecôte vom Kalb unter der Nusskruste an Lembergersauce mit Pilzen, Kürbis und Blumenkohl-Kartoffelpüree	28,50 €

FISCHGERICHTE

Gebratenes Lachsforellenfilet aus dem Echaztal an Vermouthsauce mit geschwenkten Chinakohl, getrockneten Tomaten und cremigen Perlgraupen	24,50 €
(auf Wunsch gerne auch pochiert anstatt gebraten)	kleine Portion 22,00 €
Duett von Zander und Miesmuscheln an Rieslingsauce mit glasiertem Kohlrabi und Blumenkohl-Kartoffelpüree	25,50 €
	kleine Portion 23,00 €
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



Vesper

zu allen Vespers 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 €

Crème brûlée vom Kürbis mit Sanddorn-
eis und süßer Rotweibirne 8,50 €

Marinierte Trauben an Vanillejoghurt
und Zimtstreuseln
vegan und laktosefrei 7,50 €

Walnusseis auf einem Ragout
von Zwetschgen 8,00 €

Eiskaffee: Eiscreme Vanille *
mit Kaffee, Schokoraspel
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, Schokoraspel und
Sahnehäubchen 8,50 €

*** Mövenpick Eis

Unsere Dessert-Schlagsahne ist keine Bioware.