



Wein des Monats

2017er Wasenweiler Kreuzhalde
Spätburgunder trocken
Qualitätswein
Wasenweiler Winzer, Ihringen

0,10 l 3,90 €
0,25 l 7,80 €
Flasche á 0,75 l 23,20 €

Enthält Sulfite, geschwefelt

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte

Aperitif

| | | |
|--|-------|--------|
| Sekt „Rappenhof“ Riesling brut | 0,1 l | 4,90 € |
| Sekt mit Pfirsichlikör | 0,1 l | 5,50 € |
| Secco ohne spritziger, alkoholfreier Wein | 0,1 l | 4,10 € |
| Sherry „Sandemann“ | 5 cl | 4,10 € |
| Martini rot/weiß | 5 cl | 4,70 € |
| Campari ^{15,20} Soda | 4 cl | 5,30 € |
| Campari ^{15,20} Orange | 4 cl | 6,90 € |
| Pernod ¹⁵ | 4 cl | 5,40 € |
| Portwein rot oder weiß | 5 cl | 5,20 € |
| 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 | 3,20 € |

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 | | 3,70 € |
| 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 ^{15,21} /Bluna ^{15,17} | | 3,40 € |
| Cola Zero ^{15,21,27,28} | | 3,40 € |
| Cola Light ^{15,21,26,27,28} | | 3,40 € |
| | 0,2 l | |
| Bitter Lemon ^{17,20} | | 3,40 € |
| Tonic Water ²⁰ | | 3,40 € |
| Ginger Ale ¹⁵ | | 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 € |
| Palmbrau Export | 0,5 l | 3,90 € |

Palmbrau "Das Original"



| | | |
|------------|-------|--------|
| Pils | 0,3 l | 3,30 € |
| DE-ÖKO-006 | | |

| | | |
|--------------|-------|--------|
| Bitburger | | |
| Premium Pils | 0,3 l | 3,30 € |

| | | |
|--------------------|-------|--------|
| Palmbrau | | |
| Rezent Weizen hell | 0,3 l | 3,10 € |

| | | |
|--------------------|-------|--------|
| Palmbrau | | |
| Rezent Weizen hell | 0,5 l | 3,90 € |

| | | |
|--------|-------|--------|
| Radler | 0,3 l | 2,70 € |
| Radler | 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 ¹⁵ | | 3,90 € |
|-----------------------------|--|--------|

| | | |
|----------------------------------|--|--------|
| Disaronno Amaretto ¹⁵ | | 3,30 € |
|----------------------------------|--|--------|

| | | |
|--------------------------|--|--------|
| Baileys ^{15,21} | | 3,30 € |
|--------------------------|--|--------|

| | | |
|---------|--|--------|
| Ouzo 12 | | 3,20 € |
|---------|--|--------|

| | | |
|--------------------------------|--|--------|
| Fernet Branca ^{15,20} | | 3,50 € |
|--------------------------------|--|--------|

| | | |
|-------------------------|--|--------|
| Ramazotti ¹⁵ | | 3,50 € |
|-------------------------|--|--------|

| | | |
|----------------------|--|--------|
| Azurna ¹⁵ | | 3,50 € |
|----------------------|--|--------|

| | | |
|----------|--|--------|
| Malteser | | 3,30 € |
|----------|--|--------|

| | | |
|---------------|--|--------|
| Aquavit Linie | | 3,50 € |
|---------------|--|--------|

| | | |
|--|--|--------|
| Balantines Scotch Whisky ¹⁵ | | 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 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

Das gesamte Rappenhof-Team wünscht Ihnen
ein gutes Jahr 2020!

WEIN
SÜDEN
HOTEL

Weinempfehlung



| | | |
|---|--------|--------|
| 2018er FEINHERB Chatoyant | 0,25 l | 8,00 € |
| Weingärtner Cleebronn Güglingen eG, Cleebronn | 0,1 l | 4,00 € |
| 2015er Lemberger Privat Reserve trocken | 0,25 l | 9,20 € |
| Weingut Eberbach-Schäfer, Lauffen a.N. | 0,1 l | 4,60 € |

Neujahrs- Menü

Entenleberterrine
und Entenkroketten
an Sauce Cumberland
und kleinem Feldsalat

Filet vom heimischen Weiderind
unter der Senf-Pfefferkruste
an Burgundersauce mit Rosenkohl,
roten Zwiebeln und knusprigem
Kartoffelrösti

Crème brûlée mit
Wienermandeleis und
frischen Früchten umlegt

53,50 €

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

2018er FEINHERB Chatoyant
Weingärtner Cleebronn
Güglingen eG,
Cleebronn

2015er Lemberger
Privat Reserve trocken
Weingut Eberbach-Schäfer,
Lauffen a.N.

1868 Chardonnaysekt brut
Staatsweingut
Weinsberg

67,50 €

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

APERITIFS / COCKTAILS mit Alkohol

| | | |
|--------------|--|--------|
| Lillet Pear | Lillet Blanc, Birnensaft, Zimtsirup, Limettensaft, Tonic Water, Eiswürfel | 7,60 € |
| Apfelstrudel | Schwäbischer Apfelbrand, Apfelsaft, Zimtsirup, Limettensaft, Tonic Water, Eiswürfel | 7,80 € |

APERITIFS / COCKTAILS alkoholfrei

| | | |
|-------------|--|--------|
| Virgin Pear | Birnensaft, Zimtsirup, Limettensaft, Tonic Water, Eiswürfel | 6,50 € |
|-------------|--|--------|

Unsere Empfehlung zum neuen Jahr:

| | |
|---|---------|
| Filet vom heimischen Weiderind unter der Senf-Pfefferkruste an Burgundersauce mit Rosenkohl, roten Zwiebeln und knusprigem Kartoffelrösti | 28,50 € |
|---|---------|

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 ¹⁷ mit Preiselbeeren, Wurzelgemüse und Bratkartoffeln | 20,50 € |
| | kleine Portion 18,00 € |



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 Parmesan) DE-ÖKO-006

SUPPEN

| | |
|--|--------|
| Rinderkraftbrühe mit Quarkklößchen und Schnittlauch | 5,90 € |
| Süppchen und Chips von der Petersilienwurzel mit Kräuteröl <i>vegan und laktosefrei</i> | 6,20 € |

VORSPEISEN

| | |
|---|---------|
| Rote Beete-Carpaccio an gerauchter Apfel-Zwiebelmarmelade, eingelegten Karotten und Endiviensalat <i>vegan, gluten- und laktosefrei</i> | 13,50 € |
| Entenleberterrinen und Entenkroketten an Sauce Cumberland und kleinem Feldsalat | 17,50 € |

VEGETARISCHE GERICHTE

| | |
|--|---------|
| Knuspriger Kartoffelrösti an Frischkäsesauce mit Rosenkohl, roten Zwiebeln und gerauchtem und gebratenem Kofu | 17,50 € |
| Pflanzliches Filet an Gemüsebratensauce mit gebratenen Baumpilzen, Winterspargel-Lauchgemüse und cremigen Perlgraupen <i>vegan und laktosefrei</i> | 16,50 € |
| Feine Nudeln an einer weißen Tomatensauce mit Chinakohl, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Bühltaler Käse | 17,50 € |

Pflanzliches Menü

Rote Beete-Carpaccio an gerauchter
Apfel-Zwiebelmarmelade,
eingelegten Karotten und Endiviensalat

Pflanzliches Filet an Gemüsebratensauce
mit gebratenen Baumpilzen, Winterspargel-Lauchgemüse
und cremigen Perlgraupen

Schokoladen-Nussschnitte
mit warmen Schattenmorellen

37,00 €

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 Parmesan) DE-ÖKO-006

SALATE

| | |
|---|---------|
| Bunter Salatteller mit Radieschen und Croutons | 6,50 € |
| Feldsalat mit Speck ^{16,29} und Croutons | 10,50 € |
| Bunte Salatplatte mit Ei und mit gebratenem Saiblingfilet aus dem Echaztal | 17,00 € |
| oder mit gebratenen Putenbruststreifen aus Demeter-Haltung | 19,50 € |
| oder mit gebratenen Filetstreifen vom heimischen Weiderind | 19,50 € |

HAUPTGERICHTE

| | |
|---|---------|
| Schwäbischer Zwiebelrostbraten an Lembergersauce, mit Sauerkraut ^{16,29} und hausgemachten Spätzle | 24,50 € |
| Maultäschle in der Brühe ^{16,29} , mit gebräunten Zwiebeln, dazu gemischter Salat mit Kartoffelsalat | 15,50 € |
| Feine Nudeln an Frischkäsesauce mit Chinakohl, getrockneten Tomaten, Baumpilzen und gebratenen Putenstreifen aus Demeter-Haltung | 23,50 € |
| Bäckchen, Bauch und Rostbratwurst vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein an Dunkelbiersauce mit Sauerkraut ^{16,29} und Bratkartoffeln | 19,50 € |
| Cordon Bleu ^{16,29} vom Weidekalb, dazu Pommes frites und bunter Salat ... auf Wunsch auch mit Rahmsauce | 24,50 € |

FISCHGERICHTE

| | |
|---|------------------------|
| Gebratenes Saiblingsfilet aus dem Echaztal an Vermouthsauce mit Rosenkohl, roten Zwiebeln und cremigen Perlgraupen | 24,50 € |
| | kleine Portion 22,00 € |
| In Kräutern gedämpftes Steinbeisserfilet an weißer Tomatensauce mit Schwarzwurzel, Lauch und Bandnudeln | 26,50 € |
| | kleine Portion 24,00 € |
| Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Schnittlauch-Kartoffeln und Salatgarnitur | 15,50 € |



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 Parmesan) DE-ÖKO-006

Vesper

zu allen Vespers 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 € |
| Quark auf Schwäbische Art mit Butter | 6,00 € |
| Auswahl von Bio-Käsen aus regionalen Käsereien | 12,50 € |
| Geräuchertes ^{16,29} auf dem Holzteller mit Butter | 11,50 € |

Eisspezialitäten

| | |
|---|------------------|
| „Espressinchen“ 1 Kugel Espresso-krokant-Eiscreme ²¹ mit Sahnehäubchen | 3,00 € |
| Gemischtes Eis: Eiscreme Vanille und Schoko, Frucht-Eiscreme Erdbeere mit Sahne | 4,80 € 5,30 € |
| Eiskaffee: Eiscreme Vanille mit Kaffee ²¹ , Schokoraspel und Sahne | 5,80 € |
| Walnussbecher: Eiscreme Walnuss mit Eierlikör und Sahnehäubchen | 8,20 € |
| Schwarzwaldbecher: Eiscreme Schoko und Vanille mit Schatten- morellen, Kirschwasser, Schokoraspeln und Sahnehäubchen | 8,20 € |
| Hausgemachte Beerengrütze mit Eiscreme Vanille und Sahnehäubchen | 7,80 € |



Unsere Käse- und Milchprodukte, sowie
Kaffee und Tee beziehen wir in Bioqualität.
(ausgenommen entkoffeinierte Kaffees)
Unsere Dessert-Schlagsahne ist keine Biomare.
DE-ÖKO-006

Salate

Bunter Salatteller mit
Radieschen und Croutons 6,50 €

Bunte Salatplatte mit Ei,
Tomaten und Bio-Käsestreifen 13,00 €

Kleine warme Gerichte

| | |
|--|---------|
| Zwei Spiegeleier mit Hausmacher Brat- wurst ^{16,29} oder Rauchfleisch ^{16,29} mit Bauernbrot | 11,80 € |
| Hausmacher Bratwurst warm ^{16,29} mit Bauernbrot | 9,80 € |
| Toast Hawaii ^{16,29} | 11,50 € |
| Strammer Max, Schinkenbrot ^{16,29} mit zwei Spiegeleiern | 11,80 € |

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 19% Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld



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

Quitte, Johannisbeere, Kirsche, Mirabelle, Williams-Christ-Birne oder Himbeere

2,50 €

Lemberger-Trester

3,70 €

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 | | Gemischtes Eis * | 4,80 € |
| 1 Kugel Espressokrokant- | | mit Sahne | 5,30 € |
| Eiscreme ²¹ *** mit Sahne | 3,00 € | Eiskaffee mit Vanilleeis ²¹ * | |
| Crème brûlée mit Wienermandeleis | | und Sahne | 5,80 € |
| und frischen Früchten umlegt | 8,20 € | Walnussbecher *** | |
| Schokoladen-Nussschnitte mit | | mit Eierlikör und Sahnehäubchen | 8,20 € |
| warmen Schattenmorellen | | Schwarzwaldbecher * | |
| vegan und laktosefrei | 7,80 € | mit Schattenmorellen und Kirschwasser | |
| Hausgemachte Beerengrütze mit | | und Sahnehäubchen | 8,20 € |
| Vanilleeis * und Sahnehäubchen | 7,80 € | *** Mövenpick Eis | |

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

Unsere Dessert-Schlagsahne ist keine Bioware.

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