



Wein des Monats

2018er Schloss Brackenheim
Pinot Blanc Qualitätswein trocken
Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG, Brackenheim

0,10 l 4,60 €
0,25 l 9,20 €
Flasche á 0,75 l 27,20 €

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 €
Ramazzotti 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

Frischer Stangenspargel aus dem Unterland
Portion weißer Spargel mit Sauce Hollandaise
oder

Frischer grüner Spargel aus Kochersteinsfeld
Portion grüner Spargel mit Sauce Hollandaise



dazu Kartoffelchen oder Kräuterflädle
22,00 €

dazu empfehlen wir:

Kleines Kalbsrückensteak	12,90 €
Portion gekochter Echt Hällischer Wacholderschinken ^{16,29}	9,90 €
Kleines gebratenes Lachsforellenfilet aus dem Echaztal	11,90 €
Kleines paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken	12,90 €

Spargel-Menü

Fruchtiger Salat
vom grünen und
weißen Spargel
an Erdbeeren und
karamellisierten Walnüssen

Rosa gebratener Kalbsrücken
mit weißem Spargel
an Sauce Hollandaise
und Kartoffelchen

Erdbeer-Rhabarber-
Ragout mit Joghurteis
im Weckglas

58,50 €



Menü mit korrespondierenden Weinen je 0,1 l

Enthält Sulfite, geschwefelt

2018er Muskateller trocken
vom Weinberg am Rappenhof
abgefüllt bei WG Heilbronn

2018er Schloss Brackenheim
Pinot Blanc trocken
Weingärtner Stromberg-
Zabergäu eG,
Brackenheim

2018er Traminer
Winzer vom Weinsberger Tal,
Löwenstein

71,00 €

Weinempfehlung:

2018er Muskateller trocken, von alten Reben aus den Weinbergen am Rappenhof, abgefüllt bei WG Heilbronn	0,1 l	4,00 €
	0,25 l	8,00 €

Unseren Hauswein bieten wir Ihnen auch zum Mitnehmen an: Flasche á 10 €. Bei Abnahme von 5 Flaschen erhalten Sie eine Flasche zusätzlich geschenkt!

2018er Schloss Brackenheim Pinot Blanc trocken, Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG, Brackenheim	0,1 l	4,60 €
	0,25 l	9,20 €

APERITIFS / COCKTAILS mit Alkohol

Black Hugo	Sekt, Holundersirup, Johannisbeersaft, Minze, Limetten	6,90 €
-------------------	--	--------

APERITIFS / COCKTAILS alkoholfrei

SECCOHNE	spritziger, alkoholfreier Wein vom Staatsweingut Weinsberg	4,10 €
-----------------	--	--------



Portion grüner Spargel
mit Parmesan und Olivenöl,
dazu Kräuterflädle
23,00 €

Regionale Spezialitäten rund um das heimische 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

Süppchen vom Unterländer Spargel mit Spargelragout und Kräuteröl	5,90 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch	5,60 €

VORSPEISEN

Fruchtiger Salat vom grünen und weißen Spargel an Erdbeeren und karamellisierten Walnüssen vegan und laktosefrei	18,00 €
--	---------

VEGETARISCHE GERICHTE

Kleine Semmelknödel an feinem Spargel-Rucolaragout mit Cherrytomaten	16,50 €
Chilli sin Carne mit Räuchertofu, Mais, Kidneybohnen, Paprika und buntem Reis vegan und laktosefrei	16,80 €

Pflanzliches Menü

Fruchtiger Salat vom grünen und weißen Spargel
an Erdbeeren und karamellisierten Walnüssen

Chilli sin Carne mit Räuchertofu, Mais, Kidneybohnen,
Paprika und buntem Reis

Marinierte Erdbeeren
mit Zitronensorbet

42,50 €

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,
Puten, Landgockel, sowie alle Milch- und Käseprodukte (außer Parmesan)
DE-ÖKO-006

SALATE

Bunter Salatteller mit Radieschen und Croutons 6,50 €

Bunte Salatplatte mit Ei und

mit gebratenem Lachsforellenfilet 17,50 €

oder mit gebratenen Bio-Putenbruststreifen
aus Demeter-Haltung 19,50 €

HAUPTGERICHTE

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind an
Lembergersauce mit hausgemachten Spätzle und Salat 24,50 €

Maultäschle in der Brühe^{16,29} mit gebräunten Zwiebeln,
dazu gemischter Salat mit Kartoffelsalat 16,00 €

Schnitzel "Wiener Art" vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
mit Pommes frites und buntem Salat 18,50 €

Feine Sülze vom Rinderbäckchen an Meerrettichcreme¹⁷,
dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur 18,50 €

FISCHGERICHTE

Gebratenes Lachsforellenfilet aus dem Echaztal
an Rieslingsauce, mediterranem Gemüse
und buntem Reis 24,50 €

kleine Portion 22,00 €

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Schnittlauch-Kartoffeln
und Salatgarnitur 16,00 €



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

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, Fruchtiscreme 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 ²¹	2,60 €	Milchkaffee ²¹	3,20 €
Kännchen Kaffee ²¹	5,00 €	Latte Macchiato ²¹	3,20 €
Espresso ²¹	2,50 €	Espresso Macchiato ²¹	2,70 €
doppelter Espresso ²¹	4,60 €	doppelter Espresso Macchiato ²¹	4,90 €
Cappuccino ²¹	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

Obstbrände:

Obstler aus Äpfel und Birnen

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

Lemberger-Trester



Erhard Schoch aus Talheim

je 2cl

2,50 €

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®



Espressinchen 1 Kugel Espressokrokant- Eiscreme ²¹ *** mit Sahne	3,00 €
Erdbeer-Rhabarber-Ragout mit Joghurteis im Weckglas	6,20 €
Marinierte Erdbeeren mit Zitronensorbet <i>vegan und laktosefrei</i>	7,80 €
Hausgemachte Beerengrütze mit Vanilleeis * und Sahnehäubchen	7,80 €

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

* 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 *	4,80 €
mit Sahne	5,30 €
Eiskaffee mit Vanilleeis ²¹ * und Sahne	5,80 €
Walnussbecher *** mit Eierlikör und Sahnehäubchen	8,20 €
Schwarzwaldbecher * mit Schattenmorellen und Kirschwasser 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.