



Wein des Monats

2018er Sauvignon blanc
"Flugkünstler"

Gutswein trocken

Weingut Nägelsförst, Baden-Baden

0,10 l 4,40 €

0,25 l 8,80 €

Flasche à 0,75 l 25,90 €

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 €

Period 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-Multivitaminsaft 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 €

Bio-Apfelsaftschorle 0,3 l
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 €

Bitter Lemon ^{17,20} 0,2 l 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 I2	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

WEIN
SÜDEN
HOTEL

Weinempfehlung



2018er FEINHERB Chatoyant aus weißen und roten Trauben	0,25 l	8,00 €
Weingärtner Cleebronn Güglingen eG, Cleebronn	0,1 l	4,00 €
2017er SANKT KILIAN Cuvée Blanc trocken, im Barrique gereift, WG Heilbronn	0,25 l	9,90 €
	0,1 l	4,95 €

Sommerliches Menü

In Gartenkräutern
eingeleger Fetakäse
an Kürbis-Apfelchutney
und feinem Dinkelsalat

Gebratenes Lachsforellenfilet
aus dem Echaztal an
leichter Tomaten-Hollandaise
mit gedünstetem Kopfsalat-
Kürbiswickel und Kartoffel-
Blumenkohlpüree

Karamell-Mousse
mit Marillensauce
im Weckglas

43,50 €

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

2017er Rappenhof Muskateller
trocken, unser eigener Wein von
alten Reben am Rappenhof,
abgefüllt von WG Heilbronn

2017er SANKT KILIAN
Cuvée Blanc trocken,
im Barrique gereift,
WG Heilbronn

2018er FEINHERB Chatoyant
aus weißen und roten Trauben
Weingärtner Cleebronn
Güglingen eG, Cleebronn

56,00 €

Schmeck den Süden
Gastronomien
Baden-Württemberg

APERITIFS / COCKTAILS mit Alkohol

Lemon Fresh	Gin, Holunderblütensirup, Limettensaft, Minze, Bitter Lemon, Eiswürfel	8,00 €
Lillet Lemon	Lillet Blanc, Zitrone, Bitter Lemon, Eiswürfel	7,50 €

APERITIFS / COCKTAILS alkoholfrei

Roseberry	Limettensaft, Vanillesirup, alter Balsamico, Rosmarinzweig, Beeren, Wild Berry, Eiswürfel	6,90 €
Red Rose	Limettensaft, Traubensaft, Grenadinesirup, Tonic Water, Eiswürfel	6,50 €

Wild aus heimischen Wäldern

Saft geschmorter Braten vom heimischen Reh an Wacholdersauce, gebratenen Steinchampignons, Spätzle und buntem Salat	24,50 €
kleine Portion	22,00 €

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 €

Sülze * vom Bäckchen des Bio-Rinds an Remouladensauce mit Bratkartoffeln und Salatbukett	17,50 €
---	---------

* mit Gelatine



Folgende Produkte in dieser Speisekarte sind aus kontrolliert biologischer Erzeugung: Mehl, Öle (außer Frittieröl) und Essige, Karotten, Kartoffeln, sowie alle Milch- und Käseprodukte (außer Parmesan) DE-ÖKO-006

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Sommertrüffelklößchen und Schnittlauch	5,90 €
Tomatensüppchen mit Walnussöl <i>vegan und laktosefrei</i>	6,20 €

VORSPEISEN

In Gartenkräutern eingelegter Fetakäse an Kürbis-Apfelchutney und feinem Dinkelsalat	12,50 €
Marinierter Fenchel an Orangenfilets, Oliven ²³ , getrockneten Tomaten, Räuchertofu, Basilikum und Römersalat <i>vegan und laktosefrei</i>	13,50 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Gedünsteter Eisbergsalat-Kürbiswickel an Walnussöl mit Kartoffel-Blumenkohlpüree, Kidneybohnen und Kürbischips <i>vegan und laktosefrei</i>	17,50 €
Ofenkartoffeln mit Bio-Bergkäse gratiniert an leichter Tomaten-Hollandaise mit mariniertem Grillgemüse und gepufftem Amaranth	17,50 €
Semmelknödel an Pfifferlingsrahm mit geschmorten Karotten und buntem Salat	20,50 €



Pflanzliches Menü

Marinierter Fenchel an Orangenfilets, Oliven²³, getrockneten Tomaten, Räuchertofu, Basilikum und Römersalat

Gedünsteter Eisbergsalat-Kürbiswickel an Walnussöl mit Kartoffel-Blumenkohlpüree, Kidneybohnen und Kürbischips

...

Apfelvariationen mit Sorbet, Muffin und Kompott

39,00 €

Unser pflanzliches Menü ist *vegan und laktosefrei*



Folgende Produkte in dieser Speisekarte sind aus kontrolliert biologischer Erzeugung: Mehl, Öle (außer Frittieröl) und Essige, Karotten, Kartoffeln, sowie alle Milch- und Käseprodukte (außer Parmesan) DE-ÖKO-006

SALATE

Bunter Salatteller mit Croutons und Radieschen	6,50 €
Bunte Salatplatte mit Ei und mit gebratenem Lachsforellenfilet aus dem Echaztal	17,50 €
oder mit gebratenen Putenbruststreifen aus Demeter-Haltung	19,50 €

HAUPTGERICHTE

Schwäbischer Zwiebelrostbraten an Lembergersauce, hausgemachten Spätzle und buntem Salat	24,50 €
Maultäschle in der Brühe ^{16,29} , mit gebräunten Zwiebeln, dazu gemischter Salat mit Kartoffelsalat	15,50 €
Medaillons vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein an Thymianjus mit geschmorten Karotten und Kroketten	22,90 €
kleine Portion	20,40 €
Gegrilltes Rumpsteak vom Weiderind an BBQ-Sauce mit mariniertem Grillgemüse und Ofenkartoffeln	25,50 €
Cordon Bleu ^{16,29} vom Weidekalb dazu Pommes frites und bunter Salat	24,50 €
... auf Wunsch auch mit Rahmsauce	

FISCHGERICHTE

Rotbarschfilet, Shrimps, Pulpo und Miesmuschel im Safransud gegart mit Knoblauchdip, Schnittlauch, Wurzelgemüse und Baguette	27,50 €
kleine Portion	25,00 €
Gebratenes Lachsforellenfilet aus dem Echaztal an leichter Tomaten-Hollandaise mit gedünstetem Eisbergsalat-Kürbiswickel und Kartoffel-Blumenkohlpüree	24,50 €
kleine Portion	22,00 €
Tartar vom Matjesfilet an Orangenfilets, Cherrytomaten, geschwenkten Kartoffeln und Salatbukett	17,50 €



Folgende Produkte in dieser Speisekarte sind aus kontrolliert biologischer Erzeugung: Mehl, Öle (außer Frittieröl) und Essige, Karotten, Kartoffeln, 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 Bioware.
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



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		Gemischtes Eis *	4,80 €
1 Kugel Espressokrokant-		mit Sahne	5,30 €
Eiscreme ²¹ *** mit Sahne	3,00 €	Eiskaffee mit Vanilleeis ²¹ *	
Karamell-Mousse mit Marillen-		und Sahne	5,80 €
sauce im Weckglas	6,80 €	Walnussbecher ***	
Apfelvariationen mit Sorbet,		mit Eierlikör und Sahnehäubchen	8,20 €
Muffin und Kompott		Schwarzwaldbecher *	
vegan und laktosefrei	8,20 €	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.