Rappenhof
seit 1951
Hotel und
Gutsgaststätte

Herzlich willkommen auf dem Rappenhof!

Wir freuen uns Sie bei uns begrüßen zu dürfen.
Lassen Sie den Alltag hinter sich, genießen Sie unbeschwerte Stunden in unserem Restaurant und lassen Sie sich von unserem Team begeistern.

Unsere kreative Küchencrew um Robert Marzahn hat sich spannende Kreationen und schwäbische Klassiker für Sie überlegt, während unser aufmerksames Serviceteam um Pelé Shala Ihnen gerne persönliche Empfehlungen ausspricht und Sie am Tisch verwöhnt.

In unseren Speisen steckt die Region und die hohe Qualität unserer Produkte. Wir sind stolz darauf viele lokale Partner an unserer Seite zu haben, die uns mit ihren saisonalen Lebensmitteln und Bio-Produkten beliefern.

Elisabeth Wurster & Johanna Mohrlok
mit dem gesamten Rappenhof-Team

Allergiker Information: Über die Zusatzstoffe und die 14 Allergene informieren wir Sie gerne in unserer separaten Allergiker-Speisekarte. Bitte fragen Sie uns danach.

BIO nach EG-Öko-Verordnung

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

Aperitifempfehlung | mit Alkohol

		Euro
Cranberry Gin Spritz Cranberry Gin Likör | Sekt | Soda	0,3l	11,00
Summer-Thyme Gin | Ingefaer | Erdbeer-Thymian-Sirup | Tonic	0,3l	9,90

Aperitifempfehlung | alkoholfrei

Flying Lavender Vogelfrei alkoholfrei | Zitronensaft | Tonic Water (alkoholfreie Gin-Alternative)	0,3l	8,50
Homemade Lemonade Strawberry-Thyme im Weckglas Erdbeer-Thymian-Sirup | Zitronensaft | Soda	0,5l	6,80
Homemade Eistee Zitrone im Weckglas Schwarztee-Sirup | Zitronensaft | Wasser	0,5l	6,80

Weinempfehlung

2021 Rappenhof Muskateller trocken	0,1l	4,10
Abgefüllt von der Genossenschaftskellerei Heilbronn	0,25l	8,20
2021er Rappenhof Grauburgunder trocken	0,1l	4,10
Gutsabfüllung ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich	0,25l	8,20

Wein des Monats

2021er Chardonnay
Qualitätswein trocken
Weingut Kuhnle, Weinstadt

Alkohol 13,4% Vol. | Säure 6,4g/l | Restzucker 8,1g/l

Eine wahrlich weltbekannte Sorte ist der Chardonnay, der sich von seinem französischen Ursprung über die ganze Welt verbreitet hat. Feinblumig im Duft nach Heu und Flieder, mild und harmonisch im Geschmack, hat dieser Wein auch in Deutschland viele Liebhaber gefunden.

0,1l € 4,70 | 0,25l € 9,40 | 0,75l € 27,90

Die geprüften und ausgezeichneten Restaurants "Haus der Baden-Württemberger Weine" stehen für regionale Weinkompetenz im Genießerland Baden-Württemberg.

Suppen

Euro

Rinderkraftbrühe 6,60
Eierstich | Schnittlauch

Süppchen vom Unterländer Spargel 9,80
Spargelragout | Bärlauchöl | Shrimps

Salate

Bunter Salatteller 6,70
Radieschen | Kresse

Bunte Salatplatte mit Ei und
gebratenen Roastbeef-Streifen vom heimischen Rind 17,50
gebratenes Forellenfilet aus dem Echaztal 18,50
gebratenen Putenbruststreifen aus Demeter-Haltung 19,20

Vorspeisen

Fruchtiger Salat vom grünen und weißen Spargel vegan 18,50
Apfel-Balsamico-Dressing | Erdbeeren | Rauchmandeln

Kalte Scheiben vom Rosa gebratenen Roastbeef 19,50
rauchiges Maisdressing | zweierlei Spargel | eingelegte rote Zwiebeln

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

Wir "Schmeck den Süden"-Gastronomen bringen Ihnen ein Stück unserer Heimat auf den Teller: regionaler Anbau, kurze Transportwege und frische Produkte.

Regional genießen

Spargelzeit

Euro

Portion weißer Spargel aus dem Unterland 23,50
Sauce Hollandaise | Kartoffeln oder Kräuterflädle

Portion grüner Spargel aus Kochersteinsfeld 23,50
Sauce Hollandaise | Kartoffeln oder Kräuterflädle

dazu empfehlen wir:

kleines Kalbssteak	15,00
Portion gekochter echt hällischer Wacholderschinken	11,00
kleines gebratenes Forellenfilet	12,00
kleines paniertes Kalbsschnitzel	14,00

Spargelgerichte

Portion weißer Stangenspargel 32,00
Kirschtomaten | Atlantik Garnelen | Bärlauch | Kartoffeln

Gefüllte Königinpastete 26,00
Kalbsoberschale | Spargelragout | Steinchampigons | Wildkräutersalat

Weißer Spargel im Pergamentpapier gegart 27,00
Mini Paprika | Schafskäse | getrocknete Datteln | Kartoffeln

Fischgerichte

Euro

Gebratenes Filet von der Bachforelle 26,10
Rieslingsauce | Ofengemüse | Kräuterreis klein 23,60

Pochiertes Steinbeisserfilet 33,00
Spargelragout | Bärlauch | geschwenkte Kartoffeln

Matjes "Hausfrauen Art" 18,50
Butterkartoffeln | Salatbouquet

Vegetarische Gerichte

Chili sin Carne vegan 17,00
Räuchertofu | Mais | Kidneybohnen | Kräuterreis

Semmelknödel 22,00
feines Pilzragout | confierte Mini Paprika | bunter Salat

Pflanzliches Menü vegan

Fruchtiger Salat vom grünen und weißen Spargel
Apfel-Balsamico-Dressing | Erdbeeren | Rauchmandeln

Chili sin Carne
Räuchertofu | Mais | Kidneybohnen | Kräuterreis

Kokos Panna Cotta
frische Früchte

42,50

Hauptgerichte

Damwild an Wacholdersauce Ofengemüse | Preiselbeeren | Bäckerinkartoffeln		27,50
Maultäschle in der Brühe gebräunte Zwiebeln | bunter Salat | Kartoffelsalat		18,50
Sauerbraten vom Bio-Rind in kräftiger Sauce		23,50
Preiselbeeren | Semmelknödel | bunter Salat	klein	21,00
Siedfleisch vom Bio-Rind in Meerrettichsauce		23,50
Preiselbeeren | Wurzelgemüse | Bratkartoffeln	klein	21,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom heimischen Weiderind Lembergersauce | hausgemachte Spätzle | bunter Salat		28,50

Folgende Produkte in unserer Speisekarte sind aus kontrolliert biologischer Erzeugung: Mehl, Öle (außer Kräuter-, Gewürz- und Frittieröle), Essige, Karotten, Kartoffeln (außer Pommes Frites und Kroketten), Puten, Land-gockel, Kaffee und Tee (außer entkoffeinierte Kaffees), sowie alle Milch- und Käseprodukte (außer Eis, Sahne und Parmesan) DE-ÖKO-006

Dessert | Eis

	Euro
Espressinchen 1 Kugel Espressokrokanteis* | Sahne	3,50
Kokospannacotta im Weckglas vegan frische Früchte	7,50
Quarkmousse im Weckglas Rhabarberkompott | karamellisierte Mandeln	7,50
Walnussbecher Walnusseis* | Eierlikör | Sahne	9,00
Affogato al cafè 1 Kugel Vanilleeis | Espresso	4,70
Eiskaffee Kaffee | Vanilleeis | Schokoraspeln | Sahne	6,80
Gemischtes Eis Vanilleeis | Schokoeis | Erdbeeresorbet	6,00
mit Sahne	6,80
Schwarzwaldbecher Schokoeis | Vanilleeis | Schattenmorellen | Kirschwasser | Schokoraspeln | Sahne	9,00

Unser Bauernhof-Eis wird direkt auf dem Hof der Familie Schmidt in Bad Friedrichshall mit eigener Milch und Sahne, sowie eigenen Früchten zubereitet. Es enthält keine künstlichen Aromen, Bindemittel oder Konservierungsstoffe.

*Mövenpick Eis

Eis und Dessert-Schlagsahne sind keine Bioware.