



RESTAURANT HOFGUT

Herzlich Willkommen im **Restaurant Hofgut**

Ich freue mich, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.
Im ehemaligen landwirtschaftlichen Hofgut des Hauses Württemberg
genießen Sie heute eine der schönsten Räumlichkeiten in der Region.

Zusammen mit meinem kompletten Team geben wir
jeden Tag alles, um Ihren Besuch bei uns zu einem
Erlebnis zu machen.

Regionalität und Frische stehen bei uns an oberster Stelle.

Mein Team vom Restaurant Hofgut und ich wünschen Ihnen einen
schönen Aufenthalt bei uns.

Ihr Gastgeber Aico Horn

Speisen

Suppen / Vorspeise

Hausgemachte Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl 7,20

Hausgemachte klare Gemüsebouillon mit Eierstich 6,00

Carpaccio vom Rind, Rucola, Parmesanspäne, Baguette 15,90

Salate

Beilagensalat *
Blattsalate, Karotten, Gurken, Strauchtomaten, Kresse 6,50

Salatteller *
Blattsalate, Karotten, Gurken, Strauchtomaten, Kresse
Baguette 9,90
mit Putenstreifen 16,90

Eichblattsalat mit Weintrauben
gebratener Bacon, Birnenschnitze,
Kürbiskerne, Walnuss - Dressing 12,90

„Herbstlicher Salat“ *
Mini -Kartoffeln, Friséesalat, Feigen, Haselnüsse,
Gorgonzola - Käsecreme 14,90

**mit Hausdressing serviert*

Vegetarisch / Vegan

Hausgemachte Kürbis Blinis, Gurken-Quark-Dip
an Salatbouquet (ohne Dip vegan) 15,90

„Pasta e Fagioli“
Rigatoni, weiße Bohnen, Karotten, Sellerie
mediterrane Gewürze, Tomatensauce, Parmesan 15,90

Schwäbische Käsespätzle,
Zwiebelschmelze, Blattsalate 14,90

Warme Speisen

2 Spiegeleier mit Bratkartoffeln	7,90
Flammkuchen „Elsässer Art“ Schmand, rote Zwiebeln, Speck und Emmentaler Käse	11,90
Flammkuchen „Mediterran“ Schmand, gebratene Auberginen, Zucchini, grüner Spargel, Tomaten, Paprika, Feta	13,90
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken hausgemachte Spätzle oder Pommes frites	15,90
„Wiener Schnitzel“ vom Kalb Bratkartoffeln, Preiselbeeren	27,90
Paniertes Hirschschnitzel vom Rücken Preiselbeerrahmsoße, Serviettenknödel, Rosenkohl	28,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten geschmälzte Zwiebeln mit Brot	21,50
mit hausgemachten Spätzle	26,50
mit Bratkartoffeln	27,50
Hausgemachte geschmorte Rinderbäckle Trollingersoße, Schupfnudeln	22,90
Hähnchen-Gemüse-Pfanne mit Möhren, Lauch, Brokkoli, Basmatireis, Rahmsoße	19,50
„Dorade“, gegrillt mit Kräuterbutter, Rahmwirsing, Risolée kartoffeln	21,90

Klassischer Hamburger mit gebratenem Bacon, Tomaten, Essiggurken, rote Zwiebeln, Salat, hausgemachte Burgersauce	
mit Pommes frites	14,50
mit Gitterkartoffeln	16,90
Cheeseburger mit gebratenem Bacon, Tomaten, Essiggurken, rote Zwiebeln, Salat, hausgemachte Burgersauce	
mit Pommes frites	15,00
mit Gitterkartoffeln	17,40
Crispy Chicken Burger mit Tomaten, Essiggurken, rote Zwiebeln, Salat, hausgemachte Burgersauce	
mit Pommes frites	15,50
mit Gitterkartoffeln	17,90
Vesper	
Schwäbischer Wurstsalat Lyoner, Schwarzwurst, Zwiebel, Essiggurken und Tomaten	
mit Brot	12,90
mit Bratkartoffeln	17,90
Schweizer Wurstsalat Lyoner, Emmentaler Käse, Zwiebel, Essiggurken und Tomaten	
mit Brot	12,90
mit Bratkartoffeln	17,90
Desserts	
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Sahne	10,90
Warmes Schokotörtchen heiße Himbeeren und Sahne	8,90
Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne	9,50

Getränke

Fassbiere (alle Biere stammen von der Familienbrauerei Schimpf aus Remmingsheim)

Spezial / Radler	0,5 l	4,50
	0,3 l	3,60
Radler naturtrüb	0,5 l	4,50
	0,3 l	3,60
Krone Pils	0,3 l	3,90
Keller Pils	0,3 l	3,90
Hefeweizen Hell	0,5 l	4,70
	0,3 l	3,80
Grapefruitweizen / Colaweizen / Russ	0,5 l	4,70
	0,3 l	3,80

Flaschenbiere (alle Biere stammen von der Familienbrauerei Schimpf aus Remmingsheim)

Kristallweizen	0,5 l	4,70
Hefeweizen Dunkel	0,5 l	4,70
s'Höpfle Bier alkoholfrei (Bio)	0,5 l	4,50
Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,70

Alkoholfrei

Hofgut Wasser still / classic (Karaffe)	1,0 l	6,20
	0,5 l	3,50
(Glas)	0,4 l	3,20
	0,2 l	2,50
Teinacher Gourmet Mineralwasser naturell, medium	0,75 l	6,50
	0,25 l	3,50
Cola / Bluna / Spezi / süßer Sprudel	0,4 l	4,30
	0,2 l	3,30
Cola ohne Zucker	0,4 l	4,30
	0,2 l	3,30
Bitter Lemon	0,4 l	4,40
	0,2 l	3,40
Saftschorle	0,4 l	4,40
(Apfelsaft naturtrüb / Johannisbeere / Orange / Maracuja / Grapefruit)	0,2 l	3,40
Holunderschorle	0,4 l	4,50
(Holundersirup vom Holunder Blüten Wunder aus Tübingen-Weilheim)	0,2 l	3,50
Golfer (Bitter Lemon, Grapefruit, Sprudel)	0,4 l	4,60
	0,2 l	3,60
Teinacher Genuss-Limonade Mango-Maracuja-Orange	0,33 l	4,40
Teinacher Genuss-Eistee Pfirsich	0,33 l	4,40

Heißgetränke

Kaffee (auch entkoffeiniert möglich)	2,60
Milchkaffee / Cappuccino / Latte Macchiato	3,60
Espresso / Espresso Macchiato	2,20
Doppelter Espresso / Doppelter Espresso Macchiato	3,70
Heiße Schokolade	3,60
Tee (Eilles): Kräuter-Garten (Kräuter Tee), Sonne Asiens (Grüner Tee), Sommerbeeren (Früchte Tee), Pfefferminze (Kräuter Tee), Rooibos Vanilla (Kräuter Tee), Darjeeling-Royal (Schwarzer Tee)	2,60

Aperitif

Hugo	6,90
Holunder Spritz (alkoholfrei)	4,90
Aperol Spritz	6,90
Aperol Orange	6,90
Lillet Wild Berry	6,90

Sekt / Champagner

Riesling Sekt extra trocken Fein und elegant Herzog von Württemberg, Württemberg	0,1 l 0,75 l	4,80 31,00
Mionetto „Prosecco“ Erfrischend italienisch, sinnlich und hochwertig Italien	0,2 l	5,90
Champagner Drappier Carte d’Or Brut Champagne, Frankreich	0,75 l	96,00

Wein

Weißweine im Offenausschank

Weißburgunder „Edition Monrepos“, VDP Saftig und elegant, mit diskret eingebundener Fruchtsüße. Herzog von Württemberg, Württemberg	0,2 l	7,20
Grauburgunder trocken, VDP Er begeistert mit sanftem Schmelz und einer angenehmen Saftigkeit. Herzog von Württemberg, Württemberg	0,2 l	7,20
Goldberg Riesling QbA, feinherb ansprechendes Citrus-Pfirsicharoma, auf der Zunge ein abwechslungsreiches Süße-Säure-Spiel Fellbacher Weingärtner, Württemberg	0,2 l	5,20

Roséweine im Offenausschank

Trollinger Weißherbst QbA, fruchtig bezaubernder Duft nach Erdbeere und Himbeere, dazu eine schmeichelnde Restsüße Fellbacher Weingärtner, Württemberg	0,2 l	5,20
Rosé Méditerranée „QEF“ Frischer, angenehm weicher Rosé mit zarter, lebendiger Säure. Im Duft blumig mit Noten von Erdbeeren und Himbeeren. Quiot, Frankreich	0,2 l	5,40

Rotweine im Offenausschank

Lemberger, trocken fruchtbetonter und feinwürziger Lemberger Herzog von Württemberg, Württemberg	0,2 l	6,00
Merlot, trocken Betont würzig, temperamentvoll, mit sanftem Feuer und einer stattlichen Ausdauer am Gaumen. Herzog von Württemberg, Württemberg	0,2 l	7,20
Salice Salentino satte, dunkelrote Farbe feinwürzige Beeren-Pflaumenaromen Cantalupi Conti Zecca, Italien	0,2 l	6,20
Weinschorle weiß, rosé, sauer (aus Württemberger Weinen)	0,2 l	3,90

Weißweine

<p>Weißburgunder „Edition Monrepos“, VDP Saftig und elegant, mit diskret eingebundener Fruchtsüße. Herzog von Württemberg, Württemberg</p>	0,75 l	25,50
<p>Grauburgunder trocken, VDP Er begeistert mit sanftem Schmelz und einer angenehmen Saftigkeit. Herzog von Württemberg, Württemberg</p>	0,75 l	25,50
<p>Riesling-Sauvignon Blanc „Edition Monrepos“, VDP Fruchtig und spritzig, mit feinem Duft nach exotischen Früchten. Herzog von Württemberg, Württemberg</p>	0,75 l	26,50
<p>Stettener Brotwasser, VDP Riesling, trocken Delikate Pfirsich- und Maracujanote sowie leichte Limone- und Zitrusnote, ein lebhafter und anregender Riesling. Herzog von Württemberg, Württemberg</p>	0,75l	37,50
<p>Kiefer Grauburgunder QbA trocken Fruchtig, strahlend gelb mit leichter Süße und Anklängen von Birnen und Mandeln. Weingut Kiefer, Baden</p>	0,75 l	24,50
<p>Lämmle Chardonnay P, trocken Barrique Weicher, sehr intensiver Duft, erinnert an Melone, Butter und Nüsse, unterlegt mit Vanille und feinen Röstaromen. Fellbacher Weingärtner, Württemberg</p>	0,75 l	43,00
<p>Alevilla Verdejo Rueda, DO Feine Note von Akazie, Mango und Zitrone, leichter reinsortiger Spanier. Bodegas Alvarez y Diez Alevilla Verdejo, Spanien, Kastilien-Leon</p>	0,75 l	23,50

Chardonnay Lageder Frischer, fruchtiger und ausgewogener Chardonnay, feinfruchtiges, sortenreiches und duftiges Aroma. Alois Lageder, Italien, Südtirol	0,75 l	24,50
Lugana Vigne Alte Zeni Strohgelbe Farbe, intensiv und reich mit fruchtigen Noten von Pfirsichen und Zitrusfrüchten. Zeni, Venetien, Italien	0,75 l	29,50
<u>Roséweine</u>		
Attempo Rosé trocken Rosé aus den besten Rotweinpartien, feiner Beerenduft mit sanfter Frucht. Herzog von Württemberg, Württemberg	0,75 l	28,50
Federle Rosé, fruchtig frischer, fruchtiger Rosé besticht durch wenig Alkohol - nur 9,5 % Alk. Fellbacher Weingärtner, Württemberg	0,75 l	24,50
Rosé Méditerranée „QEF“ Frischer, angenehm weicher Rosé mit zarter, lebendiger Säure. Im Duft blumig mit Noten von Erdbeeren und Himbeeren. Quiot, Frankreich	0,75 l	22,50
Diamant Rosé Duftet wunderbar nach weißen Früchten. Château de Beaumel, Côtes de Provence, Frankreich	0,75 l	27,50

Rotweine

Lemberger, trocken fruchtbetonter und feinwürziger Lemberger Herzog von Württemberg, Württemberg	0,75 l	23,50
Merlot, trocken Betont würzig, temperamentvoll, mit sanftem Feuer und einer stattlichen Ausdauer am Gaumen. Herzog von Württemberg, Württemberg	0,75 l	25,50
Acolon C QbA Lämmler, trocken Die feine Fruchtaromatik und die unaufdringliche Tanninstruktur sorgen für einen runden und herzhaften Geschmack. Fellbacher Weingärtner, Württemberg	0,75 l	22,50
Spätburgunder C Kabinett, feinherb Ein Wein für den gehobenen Anspruch. vollmundig, ausgewogener Spätburgunder Fellbacher Weingärtner, Württemberg	0,75 l	33,50
San Marzano Primitivo Intensives Aroma von Pflaumen und Kirschen, ein vollmundiger Wein. Tratturi IGP, Puglia, Italien	0,75 l	23,50
Salice Salentino satte, dunkelrote Farbe, feinwürzige Beeren-Pflaumenaromen Cantalupi Conti Zecca, Apulien, Italien	0,75 l	24,00
Villiera, Carbernet Sauvignon elegantes Cassis-Aroma harmonische, feine Säure, weiche Tannine, sehr edel Stellebosch, Südafrika	0,75 l	49,00
Château des Bardes, Grand Cru Die Trauben stammen zu 70% Merlot und 30% Cabernet Sauvignon aus besten Weinbergslagen. Saint Emilion, Bordeaux, Frankreich	0,75 l	53,00

Spirituosen

Averna	4 cl	4,50
Ramazotti	4 cl	4,50
Jägermeister	2 cl	2,90
Ouzo	2 cl	2,90
Williams Christ, Edelobst-Brennerei Moser	2 cl	3,20
Mirabellenbrand, Edelobst-Brennerei Moser	2 cl	3,20
Kirschwasser, Edelobst-Brennerei Moser	2 cl	3,20
Altes Pflümli, Scheibel	2 cl	3,50
Grappa Nonino Chardonnay	2 cl	4,50
Poli Grappa Amorosa di Settembre	2 cl	8,20
Tannenkrone Dry Gin, Brauerei Schimpf	2 cl	5,20
Bombay Sapphire	2 cl	3,90
Napoleon Cognac Jean Filloux	2 cl	4,90
Jack Daniels Scotch Whisky	2 cl	3,80
Dalwhinnie 15 Jahre Malt Whisky	2 cl	4,60
Pfirsich Likör, Edelobst-Brennerei Moser	2 cl	3,20
Eisbeer Likör, Edelobst-Brennerei Moser	2 cl	3,20
Feine Haselnuss, Edelobst-Brennerei Maurer	2 cl	3,20
Baileys	4 cl	4,70