



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

Oster Speisekarte

Speisen

Suppen / Vorspeise

Hausgemachte Tomatensuppe Mais Räucherspeck	7,50
Französische Zwiebelsuppe Käse-Croûton	6,90
3erlei Dip Frischkäse Olivenöl Kräuterbutter Baguette	4,50

Salate

Kleiner Salatteller * Blattsalate Karotten Gurken Strauchtomaten Kresse	7,50
Großer Salatteller * Blattsalate Karotten Gurken Strauchtomaten Kresse Baguette	10,90
Frühlingssalat (Himbeer-Walnussdressing) Blattsalate Himbeeren Mozzarella Walnüsse Baguette	16,90

**mit Hausdressing serviert*

Vegetarisch / Vegan

Gemüse-Couscous (Vegan) Karotten Zucchini Avocado Basilikumpesto rote Zwiebeln	15,50
Dinkelknöpfe Bärlauchpesto Emmentalerkäse gebratener Spitzkohl	16,50

Oster-Gerichte

Wolfsbarschfilet in Butter gebraten Kräuterrisotto Weißweinsauce	23,90
Frisches Forellenfilet in Mandelbutter Petersilienkartoffeln Weißweinsauce	23,90
Gedünstetes Steinbeißerfilet auf Blattspinat Butterkartoffeln Zitronensauce	24,90
Lammrücken am Stück gebraten Kartoffelplätzchen glacierte Frühlingszwiebeln	26,90
Lammkoteletts grüne Bohnen Rosmarinkartoffeln Bärlauch-Dip	24,90

Unsere Klassiker

Flammkuchen „Elsässer Art“ Schmand rote Zwiebeln Speck Emmentaler-Mozzarella-Käse	13,50
Flammkuchen „Mediterran“ Schmand gebratene Auberginen Zucchini grüner Spargel Tomaten Paprika Feta	15,50
Flammkuchen „Süß“ Schmand Äpfel Zimt Zucker	12,90
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken hausgemachte Spätzle	17,50
Pommes frites	17,50
Bratkartoffeln	18,50
Paniertes „Wiener Schnitzel“ vom Kalb Bratkartoffeln Preiselbeeren	29,90
„Schwäbischer Zwiebelrostbraten“ vom Rind geschmälzte Zwiebeln	
Brot	23,50
hausgemachte Spätzle	27,90
Bratkartoffeln	28,90

Hausgemachte Maultaschen
geschmelzt | Bratenjus | Zwiebeln | Kartoffelsalat 14,90

Basilikum Puten-Piccata
Makkaroni | würziger Tomatensugo 21,90

Vesper

Schwäbischer Wurstsalat
Lyoner | Schwarzwurst | Zwiebeln | Essiggurken | Tomaten
Brot 13,90
Bratkartoffeln 18,90

Schweizer Wurstsalat
Lyoner | Emmentaler Käse | Zwiebeln | Essiggurken | Tomaten
Brot 13,90
Bratkartoffeln 18,90

Desserts

Kaiserschmarrn
Apfelmus | Sahne 10,90

Warmes Schokotörtchen
heiße Himbeeren | Sahne 8,90

Apfelkühle
Vanilleeis | Sahne 9,50

Getränke

Aperitifs

Hugo	0,2 l	7,20
Aperol Spritz	0,2 l	7,20
Aperol Sour	0,2 l	7,20
Aperol Orange	0,2 l	7,20
Lillet Wild Berry	0,2 l	7,20
Holunder Spritz (Holundersirup, Tonic Water)	0,2 l	5,20

Sekt / Champagner

Riesling Sekt extra trocken Fein und elegant Herzog von Württemberg, Württemberg	0,1 l 0,75 l	5,70 34,00
Mionetto „Prosecco“ Erfrischend italienisch sinnlich und hochwertig, Italien	0,2 l	7,50
Champagner Drappier Carte d’Or Brut Champagne, Frankreich	0,75 l	96,00

Wasser

Hofgut Wasser still classic	(Karaffe)	1,0 l	6,40
		0,5 l	3,70
	(Glas)	0,4 l	3,40
		0,2 l	2,70
Teinacher Gourmet Mineralwasser naturell medium		0,75 l	6,50
		0,25 l	3,50

Softdrinks / Säfte

Cola / Bluna / Spezi / süßer Sprudel	0,4 l	4,50
	0,2 l	3,50
Cola ohne Zucker	0,4 l	4,50
	0,2 l	3,50
Bitter Lemon / Tonic Water	0,4 l	4,60
	0,2 l	3,60
Golfer (Bitter Lemon, Grapefruit, Sprudel)	0,4 l	4,80
	0,2 l	3,80
Saftschorle	0,4 l	4,60
Apfelsaft naturtrüb Johannisbeere Orange Maracuja Grapefruit	0,2 l	3,60
Holunderschorle	0,4 l	4,80
(Holundersirup vom Holunder Blüten Wunder aus Tübingen-Weilheim)	0,2 l	3,80
Teinacher Genuss-Limonade Mango-Maracuja-Orange	0,33 l	4,60
Teinacher Genuss-Eistee Pfirsich	0,33 l	4,60

Heißgetränke

Tasse Kaffee (auch entkoffiniert möglich)	2,90
Milchkaffee Cappuccino Latte Macchiato (auch entkoffiniert möglich)	3,90
Espresso	2,50
Espresso Macchiato	2,70
Doppelter Espresso	3,90
Doppelter Espresso Macchiato	4,10
Heiße Schokolade	3,90
Tee (Eilles):	2,90
Kräuter-Garten (Kräuter Tee), Sonne Asiens (Grüner Tee), Sommerbeeren (Früchte Tee), Pfefferminze (Kräuter Tee), Rooibos Vanilla (Kräuter Tee), Darjeeling-Royal (Schwarzer Tee)	

... schauen Sie auch gerne in unsere Kuchenvitrine, wir bieten Ihnen täglich eine frische Auswahl feiner Kuchen der regionalen „Bäckerei Leins aus Wurmlingen“ an.

Bier von Hier – aus der Region

Fassbiere

Spezial	0,5 l	4,80
	0,3 l	3,90
Radler naturtrüb	0,5 l	4,80
	0,3 l	3,90
Krone Pils	0,3 l	4,20
Keller Pils	0,3 l	4,20
Hefeweizen Hell	0,5 l	4,90
	0,3 l	4,20

Flaschenbiere

Kristallweizen	0,5 l	4,90
Hefeweizen Dunkel	0,5 l	4,90
s'Höpfle Bier alkoholfrei (Bio)	0,5 l	4,80
Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,90

Biermischgetränke

Radler süß sauer	0,5 l	4,80
	0,3 l	3,90
Grapefruitweizen	0,5 l	4,90
	0,3 l	4,20
Colaweizen	0,5 l	4,90
	0,3 l	4,20
Russ süß sauer	0,5 l	4,90
	0,3 l	4,20

*Alle Biere stammen von der Familienbrauerei Schimpf aus Remmingsheim
In jedem Glas **SCHIMPF BIER** liegt die Erfahrung von 5 Generationen!

Weine im Offenausschank

Weißweine

<p>Weißburgunder „Edition Monrepos“, VDP Saftig und elegant, mit diskret eingebundener Fruchtsüße. Herzog von Württemberg, Württemberg</p>	0,2l	7,50
<p>Grauburgunder trocken, VDP Er begeistert mit sanftem Schmelz und einer angenehmen Saftigkeit. Herzog von Württemberg, Württemberg</p>	0,2l	7,50
<p>Goldberg Riesling QbA, feinherb Ansprechendes Citrus-Pfirsicharoma, auf der Zunge ein abwechslungsreiches Süße-Säure-Spiel. Fellbacher Weingärtner, Württemberg</p>	0,2l	5,50

Roséweine

<p>Trollinger Weißherbst QbA, fruchtig Bezaubernder Duft nach Erdbeere und Himbeere, dazu eine schmeichelnde Restsüße. Fellbacher Weingärtner, Württemberg</p>	0,2 l	5,50
<p>Rosé Méditerranée „QEF“ Frischer, angenehm weicher Rosé mit zarter, lebendiger Säure. Im Duft blumig mit Noten von Erdbeeren und Himbeeren. Quiot, Frankreich</p>	0,2 l	5,70

Rotweine

<p>Lemberger, trocken Fruchtbetonter und feinwürziger Lemberger. Herzog von Württemberg, Württemberg</p>	0,2 l	6,50
<p>Merlot, trocken Betont würzig, temperamentvoll, mit sanftem Feuer und einer stattlichen Ausdauer am Gaumen. Herzog von Württemberg, Württemberg</p>	0,2 l	7,50
<p>Cantalupi Negroamaro Salento Feinwürzige Beeren - Pflaumenaromen Cantalupi Conti Zecca, Italien</p>	0,2 l	7,50

Weinschorle

Weinschorle weiß, rosé, sauer (aus Württemberger Weinen) 0,2 l 4,20

Flaschenweine

Weißweine

<p>Weißburgunder „Edition Monrepos“, VDP Saftig und elegant, mit diskret eingebundener Fruchtsüße. Herzog von Württemberg, Württemberg</p>	0,75 l	27,50
<p>Grauburgunder trocken, VDP Er begeistert mit sanftem Schmelz und einer angenehmen Saftigkeit. Herzog von Württemberg, Württemberg</p>	0,75l	27,50
<p>Riesling-Sauvignon Blanc „Edition Monrepos“, VDP Fruchtig und spritzig, mit feinem Duft nach exotischen Früchten. Herzog von Württemberg, Württemberg</p>	0,75 l	27,50
<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>	0,75 l	38,50
<p>Kiefer Grauburgunder QbA trocken Fruchtig, strahlend gelb mit leichter Süße und Anklängen von Birnen und Mandeln. Weingut Kiefer, Baden</p>	0,75 l	25,50
<p>Lugana Vigne Alte Zeni Strohgelbe Farbe, intensiv und reich mit fruchtigen Noten von Pfirsichen und Zitrusfrüchten. Zeni, Venetien, Italien</p>	0,75 l	30,50

Roséweine

<p>Attempo Rosé trocken Rosé aus den besten Rotweinspartien, feiner Beerenduft mit sanfter Frucht. Herzog von Württemberg, Württemberg</p>	0,75 l	30,50
<p>Federle Rosé, fruchtig Frischer, fruchtiger Rosé besticht durch wenig Alkohol - nur 9,5 % Alk. Fellbacher Weingärtner, Württemberg</p>	0,75 l	26,50
<p>Rosé Méditerranée „QEF“ Frischer, angenehm weicher Rosé mit zarter, lebendiger Säure. Im Duft blumig mit Noten von Erdbeeren und Himbeeren. Quiot, Frankreich</p>	0,75 l	24,50

Rotweine

<p>Lemberger, trocken Fruchtbetonter und feinwürziger Lemberger. Herzog von Württemberg, Württemberg</p>	0,75 l	23,50
<p>Merlot, trocken Betont würzig, temperamentvoll, mit sanftem Feuer und einer stattlichen Ausdauer am Gaumen. Herzog von Württemberg, Württemberg</p>	0,75 l	27,50
<p>San Marzano Primitivo Intensives Aroma von Pflaumen und Kirschen, ein vollmundiger Wein. Tratturi IGP, Puglia, Italien</p>	0,75 l	27,50
<p>Château des Bardes, Grand Cru Die Trauben stammen zu 70% Merlot und 30% Cabernet Sauvignon aus besten Weinberglagen. Saint Emilion, Bordeaux, Frankreich</p>	0,75 l	54,00
<p>Attempo Rot Cuveé Kräftige Rotwein-Cuveé mit kräutrigen und pfeffrigen Noten sowie frische Waldbeerenaromen. Der Wein wurde im kleinen und großen Holzfass ausgebaut. Herzog von Württemberg, Württemberg</p>	0,75 l	27,50
<p>Cantalupi Negroamaro Salento Feinwürzige Beeren – Pflaumenaromen Cantalupi Conti Zecca, Italien</p>	0,75 l	27,50

Longdrinks (je 4cl)

Gin Tonic	7,50
Gin Wild Berry	7,50
Campari Soda	6,90
Campari Orange	7,90
Jacky Cola	7,90
Wodka Lemon	7,50
Wodka Tonic	7,50

Digestifs / Spirituosen

Averna	4 cl	4,70
Ramazotti	4 cl	4,70
Williams Christ I Edelobst-Brennerei Moser	2 cl	3,80
Mirabellenbrand I Edelobst-Brennerei Moser	2 cl	3,80
Kirschwasser I Edelobst-Brennerei Moser	2 cl	3,80
Schlehe I Scheibel Schwarzwald-Brennerei	2 cl	3,80
Altes Pflümli I Scheibel Schwarzwald Brennerei	2 cl	4,20
Moorbirne „Premium“ I Scheibel Schwarzwald Brennerei	2 cl	5,20
Grappa Nonino Chardonnay	2 cl	4,50
Poli Grappa Amorosa di Settembre	2 cl	8,20
Mirabelle I Brennerei Ziegler	2 cl	7,20
Sauerkirsch I Brennerei Ziegler	2 cl	7,20

Tannenkronen Dry Gin Brauerei Schimpf	2 cl	5,20
Bombay Sapphire Dry Gin	2 cl	4,90
Gordons London Dry Gin	2 cl	3,90
Napoleon Cognac Jean Filloux Champagne	2 cl	4,90
Dalwhinnie 15 Jahre Malt Whisky	2 cl	4,80
Lagavulin 16 Jahre Island Single Malt	2 cl	9,50
Chivas 12 Jahre	2 cl	4,80
Pfirsich Likör Edelobst-Brennerei Moser	2 cl	3,90
Eisbeer Likör Edelobst-Brennerei Moser	2 cl	3,90
Feine Haselnuss Edelobst-Brennerei Maurer	2 cl	3,90