



# 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

Zucchini-cremesuppe	7,50
3erlei Dip Frischkäse   Olivenöl mit Balsamico und Meersalz   Hausgemachte Kräuterbutter   Baguette	5,90
„Piadina“ italienisches Fladenbrot Blattsalat   Frischkäse   getrocknete Tomaten	7,50
Melonenschiffchen Serano-Schinken   Baguette	13,90

### Salate

Kleiner Salatteller * Verschiedene Rohkostsalate   Blattsalate der Saison   Hausdressing	7,50
Großer Salatteller * Blattsalate   Karotten   Gurken   Strauchtomaten   Kresse   Sprossen   Radieschen   Baguette	10,90
Putenstreifen	18,90
Zwei Garnelenspieße	19,90
Heidelbeer-Mais-Salat Limetten-Honig-Dressing	15,90
Tortellini-Spieße (kalt) Blattsalat-Garnitur   Mozzarella   Kirschtomaten   Basilikumpesto	13,90

*\*mit Hausdressing serviert*

## Unsere Klassiker

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken hausgemachte Spätzle Pommes Bratkartoffeln	17,50 17,50 18,50
Paniertes „Wiener Schnitzel“ vom Kalb Bratkartoffeln I Preiselbeeren	29,90
Currywurst mit Pommes	11,50
„Schwäbischer Zwiebelrostbraten“ vom Rind geschmälzte Zwiebeln Brot hausgemachte Spätzle Bratkartoffeln	23,50 27,90 28,90
„Thai-Hähnchenbrust“ (leicht scharf) gebratener Gemüse-Curryreis	21,90
„Sommerliches Putengeschnetzeltes“ grüne Bohnen I Kirschtomaten I Ciabatta-Brötchen	17,90
Rinderfiletsteak (scharf) auf Spaghetti mit Tomatentatar	32,50
Gebratenes Saiblingsfilet Pinienkerne I Blattspinat I Butterkartoffeln	23,50
Cheeseburger-Wrap Rinderhack I Tomate I Gewürzgurke I Eisbergsalat I Käse I würzige Sauce I Salatgarnitur	15,90
„Quesadillas“ (Tortillafladen) Chorizo I Champignons I Frühlingszwiebeln I Schmand I Avocado I Käse I Kräuter-Limetten-Dip	15,90

Flammkuchen „Elsässer Art“ Schmand I rote Zwiebeln I Speck I Emmentaler-Mozzarella-Käse	13,50
Flammkuchen „Mediterran“ Schmand I gebratene Auberginen I Zucchini I grüner Spargel I Tomaten I Paprika I Feta	15,50
Schwäbischer Wurstsalat Lyoner I Schwarzwurst I Zwiebeln I Essiggurken I Tomaten Brot Bratkartoffeln	13,90 18,90
Schweizer Wurstsalat Lyoner I Emmentaler Käse I Zwiebeln I Essiggurken I Tomaten Brot Bratkartoffeln	13,90 18,90
<b>Vegetarisch / Vegan</b>	
„Burrata-Pasta“ Tagliatelle I Kirschtomaten I Pistazienkerne I Basilikum-Minz-Pesto	18,90
Mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne (vegan) Kartoffeln I Paprikaschoten I Champignons I Zucchini I Zwiebeln	15,90
Quinoa-Bowl (vegan) Süßkartoffeln I Radieschen I Rucola I Kidneybohnen I Avocado I Cranberrys I geröstete Sonnenblumenkerne	18,90
2 Spiegeleier Bratkartoffeln	7,90
<b>Desserts</b>	
Kaiserschmarrn Apfelmus I Sahne	10,90
Warmes Schokotörtchen heiße Himbeeren I Sahne	8,90
Apfelküchle Vanilleeis I 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	0,1 l	5,70
Fein und elegant	0,75 l	34,00
Herzog von Württemberg, Württemberg		
Mionetto „Prosecco“	0,2 l	7,50
Erfrischend italienisch   sinnlich und hochwertig, Italien		
Champagner Drappier Carte d’Or Brut	0,75 l	96,00
Champagne, Frankreich		

### 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 Weinbergsanlagen. 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

Tannenkrone 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