



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

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle	6,90
Paprikacremesuppe Croûtons	7,90
3erlei Dip Frischkäse Olivenöl mit Balsamico und Meersalz Hausgemachte Kräuterbutter Baguette	6,50

Salate / Snacks

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
Maultaschenstreifen	17,90
Feldsalat in Himbeerdressing Orangen Walnüsse Lauchzwiebeln Vollkornbrötchen	16,90
„Rustica“ Röstbrot Birne Brie Chicorée-Salat	14,90

**mit Hausdressing serviert*

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

Unsere Klassiker

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken	
hausgemachte Spätzle	17,50
Pommes	17,50
Bratkartoffeln	18,50
Paniertes „Wiener Schnitzel“ vom Kalb	
Bratkartoffeln I Preiselbeeren	29,90
Currywurst mit Pommes	12,50
„Schwäbischer Zwiebelrostbraten“ vom Rind	
geschmälzte Zwiebeln	
Brot	24,50
hausgemachte Spätzle	28,90
Bratkartoffeln	29,90
Hähnchengeschnetzeltes	
Reis I Zucchini-Möhren-Paprika Gemüse	23,90
Hausgemachte Rinderbäckle	
Rotweinsauce I Schupfnudeln	23,50
Hausgemachte Rinderroulade	
Rotkohl I Serviettenknödel	23,90
Knusprige Zanderfilets	
Macadamia-Püree I Rosencurryschaum I	
Feldsalat in Himbeerdressing	24,50
Krautknödel mit Schnittlauch-Schmand	
Miniknödel I Sauerkraut I Speck I Zwiebeln	12,50
Flammkuchen „Elsässer Art“	
Schmand I rote Zwiebeln I Speck I Emmentaler-Mozzarella-Käse	13,50
Flammkuchen „Rustica“	
Schmand I Kürbis I Feta I Walnüsse I rote Zwiebeln	15,50

Klassischer Hamburger
gebratener Bacon | Tomaten | Essiggurken | rote Zwiebeln |
Salat | hausgemachte Burgersauce
Pommes frites 15,90
Gitterkartoffeln 17,90

Cheeseburger
gebratener Bacon | Tomaten | Essiggurken | rote Zwiebeln |
Salat | hausgemachte Burgersauce
Pommes frites 16,90
Gitterkartoffeln 18,90

Crispy Chicken Burger
Tomaten | Essiggurken | rote Zwiebeln |
Salat | hausgemachte Burgersauce
Pommes frites 17,90
Gitterkartoffeln 19,90

Vegetarisch / Vegan

Hausgemachte Kässpätzle
geschmälzte Zwiebeln | Blattsalate 14,90

„Salbei-Nudeln“
Farfalle | Pinienkerne | Parmesan 15,90

„Westernpfanne“ (vegan)
Rosmarinkartoffeln | grüne Bohnen | Kidneybohnen
Mais | Zwiebeln 15,90

Desserts

Hausgemachtes Panna Cotta
frische Früchte 9,50

Kaiserschmarrn
Apfelmus | Sahne 10,90

Warmes Schokotörtchen
heiße Himbeeren | Sahne 8,90

Apfelküchle
Vanilleeis | Sahne 9,50

Getränke

Aperitifs

Hugo	0,2 l	7,50
Aperol Spritz	0,2 l	7,50
Aperol Sour	0,2 l	7,50
Aperol Orange	0,2 l	7,50
Lillet Wild Berry	0,2 l	7,50
Holunder Spritz (Holundersirup, Tonic Water)	0,2 l	5,50

Sekt / Champagner

Riesling Sekt extra trocken Fein und elegant Herzog von Württemberg, Württemberg	0,1 l 0,75 l	5,90 36,00
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	6,80
		0,5 l	3,90
	(Glas)	0,4 l	3,60
		0,2 l	2,90
Teinacher Gourmet Mineralwasser naturell medium		0,75 l	6,90
		0,25 l	3,80

Softdrinks / Säfte

Cola / Bluna / Spezi / süßer Sprudel	0,4 l	4,60
	0,2 l	3,60
Cola ohne Zucker	0,4 l	4,60
	0,2 l	3,60
Bitter Lemon / Tonic Water	0,4 l	4,70
	0,2 l	3,70
Golfer (Bitter Lemon, Grapefruit, Sprudel)	0,4 l	4,90
	0,2 l	3,90
Saftschorle	0,4 l	4,80
Apfelsaft naturtrüb Johannisbeere Orange Maracuja Grapefruit	0,2 l	3,80
Holunderschorle	0,4 l	4,90
(Holundersirup vom Holunder Blüten Wunder aus Tübingen-Weilheim)	0,2 l	3,90
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	2,60
Espresso Macchiato	2,80
Doppelter Espresso	3,90
Doppelter Espresso Macchiato	4,20
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	4,30
Keller Pils	0,3 l	4,30
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	7,80
<p>Grauburgunder trocken, VDP Er begeistert mit sanftem Schmelz und einer angenehmen Saftigkeit. Herzog von Württemberg, Württemberg</p>	0,2l	7,80
<p>Goldberg Riesling QbA, feinherb Ansprechendes Citrus-Pfirsicharoma, auf der Zunge ein abwechslungsreiches Süße-Säure-Spiel. Fellbacher Weingärtner, Württemberg</p>	0,2l	5,80

Roséweine

<p>Trollinger Weißherbst QbA, fruchtig Bezaubernder Duft nach Erdbeere und Himbeere, dazu eine schmeichelnde Restsüße. Fellbacher Weingärtner, Württemberg</p>	0,2 l	5,80
<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	6,90

Rotweine

<p>Lemberger, trocken Fruchtbetonter und feinwürziger Lemberger. Herzog von Württemberg, Württemberg</p>	0,2 l	6,80
<p>Merlot, trocken Betont würzig, temperamentvoll, mit sanftem Feuer und einer stattlichen Ausdauer am Gaumen. Herzog von Württemberg, Württemberg</p>	0,2 l	7,80
<p>Cantalupi Negroamaro Salento Feinwürzige Beeren - Pflaumenaromen Cantalupi Conti Zecca, Italien</p>	0,2 l	7,80

Weinschorle

Weinschorle weiß, rosé, sauer (aus Württemberger Weinen) 0,2 l 4,40

Flaschenweine

Weißweine

<p>Weißburgunder „Edition Monrepos“, VDP Saftig und elegant, mit diskret eingebundener Fruchtsüße. Herzog von Württemberg, Württemberg</p>	0,75 l	28,50
<p>Grauburgunder trocken, VDP Er begeistert mit sanftem Schmelz und einer angenehmen Saftigkeit. Herzog von Württemberg, Württemberg</p>	0,75l	28,50
<p>Riesling-Sauvignon Blanc „Edition Monrepos“, VDP Fruchtig und spritzig, mit feinem Duft nach exotischen Früchten. Herzog von Württemberg, Württemberg</p>	0,75 l	28,50
<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	39,50
<p>Kiefer Grauburgunder QbA trocken Fruchtig, strahlend gelb mit leichter Süße und Anklängen von Birnen und Mandeln. Weingut Kiefer, Baden</p>	0,75 l	26,50
<p>Lugana Vigne Alte Zeni Strohgelbe Farbe, intensiv und reich mit fruchtigen Noten von Pfirsichen und Zitrusfrüchten. Zeni, Venetien, Italien</p>	0,75 l	31,50

Roséweine

<p>Attempo Rosé trocken Rosé aus den besten Rotweinspartien, feiner Beerenduft mit sanfter Frucht. Herzog von Württemberg, Württemberg</p>	0,75 l	31,50
<p>Federle Rosé, fruchtig Frischer, fruchtiger Rosé besticht durch wenig Alkohol - nur 9,5 % Alk. Fellbacher Weingärtner, Württemberg</p>	0,75 l	27,50
<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	25,50

Rotweine

<p>Lemberger, trocken Fruchtbetonter und feinwürziger Lemberger. Herzog von Württemberg, Württemberg</p>	0,75 l	24,50
<p>Merlot, trocken Betont würzig, temperamentvoll, mit sanftem Feuer und einer stattlichen Ausdauer am Gaumen. Herzog von Württemberg, Württemberg</p>	0,75 l	28,50
<p>San Marzano Primitivo Intensives Aroma von Pflaumen und Kirschen, ein vollmundiger Wein. Tratturi IGP, Puglia, Italien</p>	0,75 l	28,50
<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	28,50
<p>Cantalupi Negroamaro Salento Feinwürzige Beeren – Pflaumenaromen Cantalupi Conti Zecca, Italien</p>	0,75 l	28,50

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	4,90
Ramazotti	4 cl	4,90
Williams Christ I Edelobst-Brennerei Moser	2 cl	3,90
Mirabellenbrand I Edelobst-Brennerei Moser	2 cl	3,90
Kirschwasser I Edelobst-Brennerei Moser	2 cl	3,90
Schlehe I Scheibel Schwarzwald-Brennerei	2 cl	3,90
Altes Pflümli I Scheibel Schwarzwald Brennerei	2 cl	4,50
Moorbirne „Premium“ I Scheibel Schwarzwald Brennerei	2 cl	5,50
Grappa Nonino Chardonnay	2 cl	5,50
Poli Grappa Amorosa di Settembre	2 cl	8,50
Mirabelle I Brennerei Ziegler	2 cl	7,50
Sauerkirsch I Brennerei Ziegler	2 cl	7,50

Tannenkrone Dry Gin Brauerei Schimpf	2 cl	5,50
Bombay Sapphire Dry Gin	2 cl	5,20
Gordons London Dry Gin	2 cl	4,20
Napoleon Cognac Jean Filloux Champagne	2 cl	5,20
Dalwhinnie 15 Jahre Malt Whisky	2 cl	4,90
Lagavulin 16 Jahre Island Single Malt	2 cl	9,50
Chivas 12 Jahre	2 cl	4,90
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