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

RESTAURANT
HOFGUT

Speisen

Suppen

Gazpacho	6,90
Zucchini Basilikum Suppe	7,50

Vorspeisen/Salate

Dreierlei Dip Griebenschmalz I Kräuterbutter I Tomatenpesto I Baguette	6,90
Kleiner gemischter Salatteller *	6,90
Sommersalat Eisbergsalat I Rucola I Orangen I Wassermelone I Feta	10,90
Hofgut Tomate-Mozzarella Salat Basilikum I Olivenöl I Balsamico	11,90
Großer gemischter Salatteller *	
Tomaten I Gurken I Paprika	11,90
Falafel *(vegan)*	15,90
gebratene Hähnchenbrust	17,90

**mit Hausdressing serviert*

Antipastiteller *(kalt)* gegrilltes Gemüse I Serrano Schinken I Mozzarella	14,50

Vesper

Schwäbischer Wurstsalat Lyoner I Schwarzwurst I Zwiebeln	
Brot	13,90
Bratkartoffeln	15,90
Schweizer Wurstsalat Lyoner I Emmentaler I Zwiebeln	
Brot	13,90
Bratkartoffeln	15,90

Wir behalten uns vor, bei einer Beilagenänderung einen Aufpreis zu berechnen.
Alle Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt.
Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unseren Mitarbeitern.
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

RESTAURANT
HOFGUT

Unsere Klassiker

Currywurst mit Pommes	13,50
Flammkuchen „Elsässer Art“ Schmand I Zwiebeln I Speck I Käse	13,90
Flammkuchen „Mediterran“ Schmand I Pesto I Gemüse I Feta	14,90
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken	
hausgemachte Spätzle	17,90
Pommes	17,90
Bratkartoffeln	18,90
„Wiener Schnitzel“ vom Kalb Blattsalat I Preiselbeeren	
Pommes	29,90
Kartoffelsalat	29,90
„Schwäbischer Zwiebelrostbraten“ vom Rind grüne Bohnen I Speckwürfel I Knusperzwiebeln	
hausgemachte Spätzle	31,90
Bratkartoffeln	32,90
Gebratene Maispoularde Rosmarinkartoffeln I Ofengemüse	26,90
Roastbeef gemischter Salatteller I Kräuterbutter	28,90
Rosa gebratenes Kalbssteak mit mariniertem Pfirsich Blattsalat I Rucola I Pinienkerne I Parmesan	31,50

Wir behalten uns vor, bei einer Beilagenänderung einen Aufpreis zu berechnen.
Alle Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt.
Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unseren Mitarbeitern.
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

RESTAURANT
HOFGUT

Gesund und Fit

„Reisbowl“ *(warm)*
Reis I Vollkorncouscous Pearl I Pilze I Erbsen
Süßkartoffeln I Brokkoli I Zwiebeln I Kokos-Curry Soße
Falafel *(vegan)* 17,90
Hähnchen 18,50

„Golferbowl“ *(kalt)*
verschiedene Blattsalate I Paprika I Gurken I Avocado
marinierte Bohnen I marinierte Kichererbsen
Nüsse I Wasabi-Mango Dressing
Falafel *(vegan)* 17,90
Hähnchen 18,50
hausgebeizter Lachs 19,50

Wolfsbarsch
Safransoße I Zucchini I Orecchiette I Butter Salbei 25,90

Vegetarisch

Mediterranes Ofengemüse
Grillkäse 14,50

Spaghetti
Tomatenpesto I Oliven I Burrata 14,90

Süßes

Joghurtmousse
frische Früchte I Sahne 5,50

Affogato al caffè 5,50

Apfelecken
Schokosoße I Vanillesoße I Sahne 7,50

Warmes Schokotörtchen
heiße Himbeeren I Sahne 8,90

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 8,90

Kaiserschmarrn
Apfelmus I Sahne 11,90

Wir behalten uns vor, bei einer Beilagenänderung einen Aufpreis zu berechnen.
Alle Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt.
Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unseren Mitarbeitern.
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

RESTAURANT
HOFGUT

Getränke

Aperitifs

Hugo	0,2 l	7,90
Aperol Spritz	0,2 l	7,90
Sarti Spritz	0,2 l	8,20
Lillet Wild Berry	0,2 l	7,90
Holunder Spritz (alkoholfrei)	0,2 l	5,90

Sekt / Champagner

Riesling Sekt extra trocken	0,1 l	5,90
Fein und elegant	0,75 l	38,00
Herzog von Württemberg, Württemberg		
Mionetto „Prosecco“	0,2 l	7,50
Erfrischend italienisch I sinnlich und hochwertig, Italien		
Champagner Drappier Carte d’Or Brut	0,75 l	96,00
Champagne, Frankreich		

Wasser

Hofgut Wasser still I classic	(Karaffe)	1,0 l	6,90
		0,5 l	3,90
	(Glas)	0,4 l	3,70
		0,2 l	2,90
Teinacher Gourmet Mineralwasser naturell I medium		0,75 l	6,90
		0,25 l	3,80

Wir behalten uns vor, bei einer Beilagenänderung einen Aufpreis zu berechnen.
Alle Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt.
Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unseren Mitarbeitern.
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

RESTAURANT
HOFGUT

Softdrinks / Säfte

Cola / Bluna / Spezi / süßer Sprudel	0,4 l	4,70
	0,2 l	3,70
Cola ohne Zucker	0,4 l	4,70
	0,2 l	3,70
Bitter Lemon / Tonic Water	0,4 l	4,80
	0,2 l	3,80
Golfer (Bitter Lemon, Grapefruit, Sprudel)	0,4 l	4,90
	0,2 l	3,90
Saftschorle	0,4 l	4,90
Apfelsaft naturtrüb I Johannisbeere I Orange I Maracuja I Grapefruit	0,2 l	3,90
Holunderschorle (BIO)	0,4 l	5,20
(Holundersirup vom Holunder Blüten Wunder aus Tübingen-Weilheim)	0,2 l	4,20
Teinacher Genuss-Limonade Mango-Maracuja-Orange	0,33 l	4,60
Teinacher Genuss-Eistee Pfirsich	0,33 l	4,60

Heißgetränke

Tasse Kaffee (auch entkoffeiniert möglich)	2,90
Milchkaffee I Cappuccino I Latte Macchiato (auch entkoffeiniert 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.*

Wir behalten uns vor, bei einer Beilagenänderung einen Aufpreis zu berechnen.
Alle Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt.
Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unseren Mitarbeitern.
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

RESTAURANT
HOFGUT

Bier von Hier – aus der Region

Fassbiere

Spezial	0,5 l	4,90
	0,3 l	3,90
Radler naturtrüb	0,5 l	4,90
	0,3 l	3,90
Keller Pils	0,3 l	4,40
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	4,90
Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,90

Biermischgetränke

Radler süss I sauer	0,5 l	4,90
	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 I 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!

Wir behalten uns vor, bei einer Beilagenänderung einen Aufpreis zu berechnen.
Alle Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt.
Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unseren Mitarbeitern.
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

RESTAURANT
HOFGUT

Weine im Offenausschank

Weißweine

Weißburgunder „Edition Monrepos“, VDP Saftig und elegant, mit diskret eingebundener Fruchtsüße. Herzog von Württemberg, Württemberg	0,2l	7,90
Grauburgunder trocken, VDP Er begeistert mit sanftem Schmelz und einer angenehmen Saftigkeit. Herzog von Württemberg, Württemberg	0,2l	7,90
Goldberg Riesling QbA, feinherb Ansprechendes Citrus-Pfirsicharoma, auf der Zunge ein abwechslungsreiches Süße-Säure-Spiel. Fellbacher Weingärtner, Württemberg	0,2l	6,20

Roséweine

Trollinger Weißherbst QbA, fruchtig Bezaubernder Duft nach Erdbeere und Himbeere, dazu eine schmeichelnde Restsüße. Fellbacher Weingärtner, Württemberg	0,2 l	6,20
Attempto Rosé trocken Rosé aus den besten Rotweinpartien, feiner Beerenduft mit sanfter Frucht. Herzog von Württemberg, Württemberg	0,2 l	7,90
Federle Rosé, fruchtig Frischer, fruchtiger Rosé besticht durch wenig Alkohol - nur 9,5 % Alk. Fellbacher Weingärtner, Württemberg	0,2 l	6,90

Rotweine

Lemberger, trocken Fruchtbetonter und feinwürziger Lemberger. Herzog von Württemberg, Württemberg	0,2 l	6,90
Merlot, trocken Betont würzig, temperamentvoll, mit sanftem Feuer und einer stattlichen Ausdauer am Gaumen. Herzog von Württemberg, Württemberg	0,2 l	7,90

Wir behalten uns vor, bei einer Beilagenänderung einen Aufpreis zu berechnen.
Alle Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt.
Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unseren Mitarbeitern.
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Cantalupi Negroamaro Salento Feinwürzige Beeren - Pflaumenaromen Cantalupi Conti Zecca, Italien	0,2 l	7,90
San Marzano Primitivo Intensives Aroma von Pflaumen und Kirschen, ein vollmundiger Wein. Tratturi IGP, Puglia, Italien	0,2 l	7,90

Weinschorle

Weinschorle weiß, rosé, rot (aus Württemberger Weinen)	0,2 l	4,50

Flaschenweine

Weißweine

Weißburgunder „Edition Monrepos“, VDP Saftig und elegant, mit diskret eingebundener Fruchtsüße. Herzog von Württemberg, Württemberg	0,75 l	28,90
Grauburgunder trocken, VDP Er begeistert mit sanftem Schmelz und einer angenehmen Saftigkeit. Herzog von Württemberg, Württemberg	0,75l	28,90
Riesling-Sauvignon Blanc „Edition Monrepos“, VDP Fruchtig und spritzig, mit feinem Duft nach exotischen Früchten. Herzog von Württemberg, Württemberg	0,75 l	28,90
Stettener Brotwasser, VDP Riesling, trocken Delikate Pfirsich- und Maracujanote sowie leichte Limone- und Zitrusnote, ein lebhafter und anregender Riesling. Herzog von Württemberg, Württemberg	0,75 l	39,50
Lugana Vigne Alte Zeni Strohgelbe Farbe, intensiv und reich mit fruchtigen Noten von Pfirsichen und Zitrusfrüchten. Zeni, Venetien, Italien	0,75 l	32,90

RESTAURANT
HOFGUT

Roséweine

Attempto Rosé trocken Rosé aus den besten Rotweinpartien, feiner Beerenduft mit sanfter Frucht. Herzog von Württemberg, Württemberg	0,75 l	31,90
Federle Rosé, fruchtig Frischer, fruchtiger Rosé besticht durch wenig Alkohol - nur 9,5 % Alk. Fellbacher Weingärtner, Württemberg	0,75 l	27,90
Château de Beaumel, fruchtig-leicht trocken Sehr fruchtige Aromen an wilden Himbeeren, wird von einer leichten Säure abgelöst. Beaumel, Côtes de Provence AOP, Frankreich	0,75 l	28,90

Rotweine

Lemberger, trocken Fruchtbetonter und feinwürziger Lemberger. Herzog von Württemberg, Württemberg	0,75 l	25,90
Merlot, trocken Betont würzig, temperamentvoll, mit sanftem Feuer und einer stattlichen Ausdauer am Gaumen. Herzog von Württemberg, Württemberg	0,75 l	29,90
San Marzano Primitivo Intensives Aroma von Pflaumen und Kirschen, ein vollmundiger Wein. Tratturi IGP, Puglia, Italien	0,75 l	29,50
Château des Bardes, Grand Cru Die Trauben stammen zu 70% Merlot und 30% Cabernet Sauvigon aus besten Weinbergslagen. Saint Emilion, Bordeaux, Frankreich	0,75 l	55,00
Attemptó 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	0,75 l	28,90
Cantalupi Negroamaro Salento Feinwürzige Beeren – Pflaumenaromen Cantalupi Conti Zecca, Italien	0,75 l	28,90

Wir behalten uns vor, bei einer Beilagenänderung einen Aufpreis zu berechnen.
Alle Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt.
Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unseren Mitarbeitern.
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

RESTAURANT
HOFGUT

Longdrinks (je 4cl)

Gin Tonic	7,90
Gin Wild Berry	7,90
Campari Soda	7,50
Campari Orange	8,50
Jacky Cola	8,50
Wodka Lemon	7,90
Wodka Tonic	7,90

Digestifs / Spirituosen

Averna	4 cl	4,90
Ramazzotti	4 cl	4,90
Martini Bianco	5 cl	5,50
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	5,90
Moorbirne „Premium“ I Scheibel Schwarzwald-Brennerei	2 cl	6,90
Grappa Nonino Chardonnay	2 cl	5,90
Poli Grappa Amorosa di Settembre	2 cl	8,90
Mirabelle I Brennerei Ziegler	2 cl	7,90
Sauerkirsch I Brennerei Ziegler	2 cl	7,90
Tannenkrone Dry Gin I Brauerei Schimpf	2 cl	5,90
Bombay Sapphire Dry Gin	2 cl	5,50
Gordons London Dry Gin	2 cl	4,50

Wir behalten uns vor, bei einer Beilagenänderung einen Aufpreis zu berechnen.
Alle Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt.
Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unseren Mitarbeitern.
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

RESTAURANT
HOFGUT

Napoleon Cognac I Jean Filloux I Champagne	2 cl	5,90
Dalwhinnie I 15 Jahre I Malt Whisky	2 cl	5,50
Lagavulin I 16 Jahre I Island Single Malt	2 cl	9,90
Chivas I 12 Jahre	2 cl	5,50
Pfirsich Likör I Edelobst-Brennerei Moser	2 cl	4,10
Eisbeer Likör I Edelobst-Brennerei Moser	2 cl	4,10
Feine Haselnuss I Edelobst-Brennerei Maurer	2 cl	4,10

Wir behalten uns vor, bei einer Beilagenänderung einen Aufpreis zu berechnen.
Alle Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt.
Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unseren Mitarbeitern.
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.