Restaurant Zeidler Stuben

Speisen & Getränke

Sommerkarte 2025

HOTEL Berkheimer Hof

Restaurant Zeidler Stuben

MECKATZER
HOTEL
Berkheimer Hof

Lieber Gast,

Bei allen Gerichten, die mit dem -Logo gekennzeichnet sind, stammen die Zutaten weitestgehend aus heimischen Landen. Dies schont nicht nur die Umwelt, indem die Wege kurz bleiben, auch die einzigartigen Kulturlandschaften werden von unseren Landwirten genutzt und erhalten. Dies ist Regionalität, die über den Tellerrand hinaus schaut. In Baden-Württemberg wachsen und gedeihen herausragende Weine. Diese tollen und raffinierten Weine, produziert von unzähligen hervorragenden Winzern aus Baden und Württemberg, bieten eine derartige Vielfalt, dass es jeden Tag Neues zu entdecken gibt. Der DEHOGA Baden-Württemberg prüft gemeinsam mit dem Badischen und dem Württembergischen Weinbauverband nach vorgegebenen Qualitätsstandards und zeichnet die Betriebe aus. Mit der Auszeichnung „Haus der Baden-Württemberger Weine“ zeigen wir unseren Gästen unsere Weinkompetenz.

Ihre Familie Vogt

Frische Suppen

Kleine Terrine **Fleischbrühe mit** hausgemachtem **Maultäschle** (5,a,c,i) € 7,90

Fruchtiges **Tomatensüpple** mit Haube (5,g,i) € 7,90

Deftiges **Graupensüpple mit Speck**, frischen Gemüsewürfeln und Kartoffeln, aromatisiert mit einem Schuss Meckatzer Weiss-Gold (5,a,c,i) € 7,90

Vegetarisches

Loaded fries, Knusprige Pommes Frites, kreativ „beladen" mit Käsecreme, gepickeltem Paprika, Essggurke und roten Zwiebelwürfeln vom Bauer Hemminger (5,13,a,c,g) € 9,90

Käsespätzle, von hausgemachten Spätzle in Rahm, mit Käse vom Albhof, gerösteten Zwiebeln (5,13,a,c,g) € 15,90

Zwei vegetarische Maultaschen, pikant gefüllt mit Spinat, Riccotta, Tomate und etwas Chilli, auf einem Tomatensugo und buntem Blattsalat (5,a,c,g,i) € 15,90

Nudeltäschle mit einer Füllung aus Frischkäse und getrockneter Tomate, sautiert mit Zucchini, frischen Kirschtomaten und Pinienkernen, serviert mit frischem Parmesan und Ruccola (5,a,c,i) € 19,90

Vegetarisches Chili sin Carne in der Ofenkartoffel mit Sour Cream und gemischten Blattsalaten vom Bauer Hemminger aus Denkendorf **(auch vegan erhältlich)** (c,g,j,n) € 16,90

Salat, Salat, da haben wir den Salat

Salatschale „Champignon", Buntgemischte Salate vom Bauer Hemminger aus Denkendorf, mit panierten, gebackenen Champignons, garniert mit Hirtenkäse, dazu unser selbst gemachtes Sour Cream zum dippen (a,c,g,n,j) € 15,90

Salat nach Art des Hauses, buntgemischte Salate mit gebratenen Streifen von der Putenbrust in würzigem Sauerrahm c), f), g), k), n), j) € 16,90

„Ländlicher Salat" - bunte Salate in würzigem Sauerrahm mit gebratenem und in Honig glaciertem Brathähnchenfleisch c), g), j), n) € 16,90

Salatschale "hot Chicken-Wings" aus Salaten vom Bauer Hemminger in würzigem Sauerrahm, 5 St. feurig-scharfen Chicken Wings, Coleslaw Salat, garniert mit Tomate und Ei dazu unser hausgemachtes Aioli (a, c, g, i, j, n) € 16,90

Salatschale „Schnitzel" - bunte Salate in würzigem Sauerrahm mit Streifen von frisch gebratenem Schnitzel mit Balsamicoglace und geröstetem Sesam c), g), j), n) € 17,90

Große bunte Salatschale „Nizza" mit verschiedenen Blattsalaten, garniert mit Thunfisch, Oliven Zwiebelringen, Tomaten – und Eischeiben 7), 5), c), d), j), n) € 18,90

Umbestellungen müssen wir mit € 2,- berechnen!

Grillhähnchen-Burrito gefüllt mit Grillhähnchenstücken, würzigem Cream Sour und knackigen Salaten, und Hirtenkäse, dazu Blattsalate. (a, c, g, i, n) € 19,90

Salatschale "OX" aus Salaten vom Bauer Hemminger aus Denkendorf mit Scheiben vom rosa gebratenen Rumpsteak, Sesam und Balsamicoglace. (a, c, g, i, j, n) € 25,90

Salat vom Büffet mit verschiedenen, hausgemachten Rohkost- & Feinkostsalaten, Auswahl verschiedener, selbstgemachter Dressings, ohne Konservierungsstoffe, sowie Samen und Kerne

-Teller mit 20cm € 6,90
-kl. Schale mit 12,5cm € 4,90

Unsere Weinempfehlung:

23er HERZ&HAND SAUVITAGE
Qualitätswein aus Württemberg.
Weinmanufaktur Gengenbach-Offenburg eG
Der Sauvitage verbindet blumige Noten, exotische Frucht und frische Säure zu einem harmonischen Genusserlebnis.
0,25 Ltr. € 8,30 0,1 Ltr. € 5,30

Aus dem Ländle

Zwei Stück **Maultaschen**, mit Zwiebeln geschmälzt, lauwarmen Kartoffel-Gurken- und grünem Salat (5,a,c,i) € 15,90

Terrine **Gaisburger Marsch**, Siedfleisch in Fleischbrühe mit Kartoffelwürfel, Gemüsestreifen und hausgemachten Spätzle (5,a,c,i) € 14,50

Geschmorte **Schweinsbäckle** vom Staufenschwein im Trollingersößle dazu hausgemachte Spätzle mit Eiern aus Bodenhaltung vom Hagenauer Hof (5,a,c,i) € 19,90

Frisch paniertes **Tellerschnitzel,** vom Staufenschwein-Rücken mit Pommes frites (a,c) € 17,90

Frisch paniertes **Tellerschnitzel,** vom Staufenschwein-Rücken mit Salat vom Büffet (a,c) € 19,90

Maiers-Hit - paniertes Schweineschnitzel mit Röstzwiebel und einem Spiegelei, auf deftigen Bratkartoffeln im Pfännle serviert (5,a,c,i) € 20,90

Fein **Geschnetzeltes** von der Pute, in einer sahnigen Pfeffer-Senf-Creme, verfeinert mit Blütenhonig, dazu unsere Kartoffelrösti (5,a,c,g,i,j) € 20,90

Schwabenpfännle, Lendchen vom Landschwein im Spätzlesnest überbacken mit Rahmchampignons (5,a,c,g,i) € 24,50

Deftiger **Zwiebelrostbraten**, vom Staufenrind mit frischen Röstzwiebeln aus der Pfanne, hausgemachten Spätzle (5,a,c,i) € 27,90

Württemberger Pfännle mit Käsespätzle in Rahm, kleinem Zwiebelrostbraten vom Staufenrind an Kimmichs Fildersauerkraut, einem selbstgemachtem Maultäschle „die Echte“, einer Scheibe gegrilltem Bacon und geschmortem Ochsenbäckle in kräftiger Rotweinjus (3,5,10,13,a,c,g,i) € 32,90

Zu allen Gerichten empfehlen wir Ihnen einen Salat vom Büffet, -Teller mit 20cm € 6,90
-kl. Schale mit 12,5cm € 4,90

oder eine Portion Sommergemüse, pfannenfrisch, mit Karotten, Zucchini, Champignons, Brokkoli & Paprika € 6,90

Umbestellungen müssen wir mit € 2,- berechnen!

HOTEL Berkheimer Hof Restaurant Zeidler Stuben

Übrigens, Sie planen eine Familienfeier? Sprechen Sie uns an! Wir beraten Sie gerne! Unverbindlich, professionell!

Sommer, Sonne, Salat & Steak

Kronen-Kotelett vom Stauferico-Gourmet-Schwein mit Fettrand, kross gegrillt, ca. 350g schwer € 17,90

Secreto Stauferico - ist ein zarter fächerförmiger Muskel mit sehr starker Marmorierung. Der Muskelbereich ist zwischen den Fettschichten kaum zu erkennen, wenn man den Schnitt quer ansetzt. Führt man das Messer allerdings längs durch das Fleisch, ist der Muskel sofort sichtbar. Auf diese Tatsache geht der Begriff "Secreto" oder "geheimes Filet" zurück.
Unser Secreto wird nach dem Braten mit braunem Zucker bestreut und mit Hilfe eines Brenners karamelisiert. ca. 220g-250g schwer € 22,90

Prime Rib eye-Steak „Delmonico" oder Entrecôte gilt als das Steak der Kenner. Charakteristisch für das Entrecôte ist das deutlich sichtbare Fettauge.
Das marmorierte Rib-Eye Steak ist fettdurchwachsener als das Rumpsteak und daher ganz besonders saftig und geschmackvoll.
ca. 230g schwer € 27,90

Rumpsteak vom Weiderind, mindestens 27 Tage gereift. Wunderbares Färsenfleisch, zart nussig im Geschmack und schön durchwachsen mit Fettrand, ca. 250g-300g schwer € 29,90

Filet-Steak vom Staufenrind, -auch als Tenderloin bezeichnet, mager und saftig, das Edelste vom Rind, ca. 200g schwer € 33,90

Norwegisches **Lachs-Filet-Steak** im Speckmantel mit Sesam-Pfeffer fein abgerundet, reich an Omega-3-Fettsäuren, ca. 220g schwer € 21,90

Alle Steaks servieren wir mit unserer hausgemachten **Kräuterbutter** mit Olivenöl verfeinert und unserer **BBQ-Sauce „Hot & smokey"** oder unserem hausgemachtem **Knoblauch Dip,** ohne Konservierungsstoffe.

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

Portion Pommes frites	€ 5,00
Portion Bratkartoffel	€ 5,90
Ofenkartoffel mit Sour Cream	€ 6,90
Portion frisches Sommergemüse	€ 6,90
Salat vom Büffet	€ 6,90
Zusätzlicher Dip nach Wahl	€ 2,80

...immer donners- & freitags wird bei schönem Wetter gegrillt

Grillbüffet von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr:

Wir freuen uns, Sie wieder mit unserem Grillbuffet verwöhnen zu dürfen. Wir grillen für Sie Flanksteaks, Asado, Ribs, Secreto, Brisket, Steaks vom Schwein, Rind und Pute, Pulled Pork, Lamm, verschiedene Wurstspezialitäten, Frikadellen sowie Fisch, Garnelen, Maiskolben, Gemüse und vieles mehr. Dazu gibt es dreierlei hausgemachte Grillsaucen, zweierlei Kartoffelbeilagen, Kräuterquark, Salat vom Buffet und eine Brotauswahl. (Alles solange Vorrat reicht und somit ohne Gewähr)

...so viel Sie mögen, pro Person **€ 39,90**

Bevor Sie nun starten, geben Sie Ihre Bestellung bei unseren Servicemitarbeitenden auf. Daraufhin erhalten Sie einen Teller für das Salatbüffet, sowie ein Kontrollband an Ihr Handgelenk, damit unser Grillmeister am Grill den Überblick behält. Danach steht Ihnen einem unvergessenen Grillgenuß nichts mehr im Wege. Viel Spaß uns guten Appetit.

-oder die abgespeckte Variante, welche wir Ihnen an den Tisch servieren

Ein **Schweinehalssteak** vom Grill mit Ofenkartoffel und Kräuterquark € 15,90

Grillpfanne, wir servieren Ihnen ein Schweinehalssteak, Ribs, Hacksteak, Würstchen sowie Mais und Gemüse vom Grill € 19,90

Ofenkartoffel mit Pulled Pork, Coleslaw Salat, Creme Sour und Salatgarnitur(g,i,j,n € 17,90

14-tägig mittwochs ab 18:00 bis ca. 20:30 Uhr, frische Grillhaxe & Grillhähnchen vom Drehspieß.

Grillhaxe mit Senf und Brot **€13,90**

½ Grillhähnchen mit Kartoffelsalat oder Pommes **€11,90**

Veschber & kleine Gerichte

Loaded fries, Knusprige Pommes Frites, kreativ „beladen“ mit Käsecreme, gepickeltem Paprika, Essggurke und roten Zwiebelwürfeln vom Bauer Hemminger (5,13,a,c,g)	€ 9,90
Grillhähnchen-Burrito gefüllt mit Grillhähnchenstücken, würzigem Cream Sour und knackigen Salaten, Quinoa und Hirtenkäse, dazu gemischte Salt-Bowl	€ 19,90
Gebackene **Ofenkartoffel gefüllt mit hausgemachtem Pulled Lachs** auf Coleslaw-Salat, garniert mit einer leichten Sour Cream und knackigen Blattsalaten vom Bauer Hemminger aus Denkendorf (3,d,g)	€ 20,50
Zwei zarte **Matjesfilets “Hausfrauen Art”,** mit Sauerrahm, Apfel, Zwiebel und Essiggurke, dazu unsere Bratkartoffeln (9, d, g, j, n)	€ 17,90
Deftig gebratener, grober **Fleischkäse mit Röstzwiebeln und einem Spiegelei** aus Bodenhaltung vom Hagenauer Hof mit unserem hausgebackenen Brot (3,5,10,a,c,i,k)	€ 10,60
Hausgemachte Sülze vom Schweinebug und -kopf, mit Zwiebelringen, Sauce Vinaigrette und Landbrot	€ 12,50
Jagstfelder **Ochsenmaulsalat** mit frischen Zwiebelringen und Landbrot	€ 12,50
Schweizer oder schwäbischer Wurstsalat, aus grobem Fleischkäse, Essiggurken und Zwiebeln, würzig mariniert mit Essig und Öl, dazu Landbrot	€ 12,50
Zu allen Gerichten empfehlen wir Ihnen eine Portion deftige Bratkartoffel aus Rohware vom Gemüsebau Hemminger aus Denkendorf	€ 5,90

Hausgemachte DEIE (Blooz, Dinette, Scherrkuchen, Wehe)

Beschreibung

Herzhafter Kuchen, den man aus Hefeteig zubereitet und z.B. mit Rahm, Speck und Schnittlauch belegt.

Herkunftsgeschichte

Die Deie existiert schon sehr lange. Bereits Anfang des 20. Jahrhunderts buken die Frauen sie an bestimmten Tagen im Backhaus („ebbes Guats" frisch aus dem Ofen). Dies führt man auf die lange Tradition zurück, am Backtag sozusagen nebenher ein besonderes Gebäck herzustellen.

...täglich ab 18 Uhr, ofenfrisch!

DEIE „Gratinée"
-mit Schmand, Speck, Zwiebel & Albkäse (3, a, g) € 11,90

DEIE „rustikal"
-mit Schmand, Kartoffel, Speck, Zwiebel & Albkäse (3, a, g) € 12,90

DEIE „vegetarisch"
-mit Schmand, Tomaten, Schnittlauch und Albkäse (a, g) € 11,90

DEIE „Salmone"
-mit Schmand, Pulled Lachs, Zwiebel & Albkäse (3, a, g) € 14,90

Dessert, Eis & Naschereien

Tiramipresso
Eine Kugel zart schmelzendes, **selbst gemachtes Tiramisueis,**
serviert mit einem IO Esspresso (1,12, a, c, g) € 5,50

Ein **Apfelküchle** in Zimt-Zucker mit einer
Kugel Vanille-Eis (1,a,c,g) € 7,20

Kleines, hausgemachtes **Crème Brûlée,**
mit einer Kugel Vanille-Eis und salty Caramel-Sößle (1,a,c,g) € 7,90

Lauwarmes **Schokoladensoufflé** mit
zart cremigem Nuss-Eis (1,a,c,e,g) € 9,90

Eine XXL-Kugel **selbstgemachtes Schwarzwälder-Kirsch-Eis**
auf einer frischen, **lauwarmen Butterwaffel** mit Schatten-
Morellen (a,c,e,g) € 8,90

Kessler auf Eis
Eine Kugel Erdbeer-Sorbet von der Eismanufaktur
„Fontanella" aus Mannheim in Kessler Rosé Brut
mit frischer Minze € 8,90

Eiskaffee oder Eisschokolade
Schokoladengetränk oder aromatisierter Kaffee
mit Bourbon-Vanille-Eis und Sahne (1,a,c,e,g) € 8,80

Nussknacker
Eisbecher mit Schokoladen- und Nuss-Eis
mit gehackten Walnüssen, Eierlikör und Sahne (1,a,c,e,g) € 9,10

Heiß auf Eis,
aber bitte mit Sahne
Bourbon-Vanille-Eis mit heißen Himbeeren
und Sahne (1,a,c,e,g) € 9,10

Coupe Dänemark
Bourbon-Vanille-Eis mit Sahne und heißer Schokoladensoße (1,a,c,e,g) € 8,80

Kinderbecher Kunterbunt
Bourbon-Vanille-Eis und Erdbeersorbet mit Sahne, kunterbunten Streusel, Smarties und einem Waffelhut (1,a,c,e,g) € 6,30

Eine Kugel Eis oder Sorbet nach Wahl:

(Vanille, Schokolade, Tiramisu, Haselnuß, Erdbeersorbet, Orangensorbet)

mit Sahne	€ 4,30
ohne Sahne	€ 2,80
Portion Sahne extra	€ 1,50

Vor dem Essen empfehlen wir Ihnen:

…der Kultdrink für den Sommer

„Sanbitter Sunset Delight“ -ein erfrischender alkoholfreier Aperol Spritz, kombiniert mit spritzigem Sanbitter und einer köstlichen Kugel Orangen-sorbet, die für eine besondere, sommerliche Note sorgt	0,25 l	€ 6,90
Lillet Wild Berry	0,25 l	€ 6,90
Aperol Spritz	0,25l	€ 6,90
Hugo, der Sommercocktail aus Sekt, Limette, Holunder und Minze	0,25l	€ 6,90
Glas Kessler rosé brut	0,1l	€ 5,80
Glas Sekt trocken, mit – oder ohne Orangensaft	0,1l	€ 5,80
Kessler auf Eis - Erdbeer-Sorbet in Kessler Rosé Brut mit frischer Minze -	0,1l	€ 8,90
Martini weiß oder rot (1	4 cl	€ 4,50
Sherry medium oder trocken	4 cl	€ 4,50
Campari-Orange (1	4 cl	€ 6,90

Unser hausgemachten Limonaden & Eis-Tees:

…jetzt N E U !

Hausgemachte Granatapfel-Limonade	0,4 l	€ 4,90
Hausgemachte Ingwer-Limetten-Limonade	0,4 l	€ 4,90
Hausgemachte Himbeer-Rosmarin-Limonade	0,4 l	€ 4,90
Hausgemachte Rhabarber-Limonade	0,4 l	€ 4,90
Hausgemachte Gurken-Minz-Limonade	0,4 l	€ 4,90
Eis-Tee - Zitrone-Minze -	0,4 l	€ 4,90
Eis-Tee - Pfirsich-Maracuja -	0,4 l	€ 4,90

HOTEL Berkheimer Hof Restaurant Zeidler Stuben

Kühler Biergenuß

Meckatzer Weiß Gold, frisch vom Fass	0,3l	€ 3,90
Meckatzer Weiß Gold, frisch vom Fass	0,5l	€ 4,80
Flasche Meckatzer alkoholfrei	0,33l	€ 3,90
Waldhaus Pils naturtrüb, extraherb, frisch vom Fass	0,3l	€ 4,20
Waldhaus Pils naturtrüb, extraherb, frisch vom Fass groß	0,5l	€ 5,40
Flasche Farny Kristallweizen	0,5l	€ 4,80
Meckatzer helles Hefeweizen, frisch vom Fass	0,3l	€ 3,90
Meckatzer helles Hefeweizen, frisch vom Fass	0,5l	€ 4,80
Flasche Meckatzer Urweizen, bernsteinfarbenes Weizen aus der Flasche	0,5l	€ 4,80
Flasche Meckatzer Hefeweizen, alkoholfrei	0,5l	€ 4,80
Großes Radler vom Meckatzer Weiß Gold	0,5l	€ 4,80

fruchtig, spritziger Apfelmost

Lindauer, schwäbischer Most aus Apfel und Birne	0,25l	€ 3,70
Lindauer, roter Bauernmost aus Apfel und Kirsche	0,25l	€ 3,70
Lindauer Mostschorle hell oder rot	0,25l	€ 3,50

Lindauer Most - aus naturbelassenen und handverlesenen Äpfeln und Birnen erntefrisch gekeltert und vergoren. Ein besonders wohlschmeckendes Naturprodukt unserer Heimat am Bodensee! Schmeckt nach altem Brauch zum Vesper – allein oder in geselliger Runde.

Alkoholfreie Getränke

Hausgemachte Granatapfel-Limonade	0,4 l	€ 4,90
Hausgemachte Ingwer-Limetten-Limonade	0,4 l	€ 4,90
Hausgemachte Himbeer-Rosmarin-Limonade	0,4 l	€ 4,90
Hausgemachte Rhabarber-Limonade	0,4 l	€ 4,90
Hausgemachte Gurken-Minz-Limonade	0,4 l	€ 4,90
Eis-Tee - Zitrone-Minze -	0,4 l	€ 4,90
Eis-Tee - Pfirsich-Maracuja -	0,4 l	€ 4,90
Afri Cola, Bluna oder Bluna-Mix(1/12	0,2 l	€ 3,10
Afri Cola, Bluna oder Bluna-Mix(1/12	0,4 l	€ 4,50
Afri Cola ohne Zucker	0,33l	€ 3,90
Tafelwasser in der Karaffe	0,25l	€ 2,90
Tafelwasser in der Karaffe	0,5 l	€ 4,50
Tafelwasser in der Karaffe	1,0 l	€ 6,90
Peterstaler Gourmet medium Mineralwasser	0,25l	€ 3,50
Peterstaler Gourmet medium Mineralwasser	0,75l	€ 6,50
Black Forest stilles Mineralwasser	0,25l	€ 3,50
Black Forest stilles Mineralwasser	0,5 l	€ 4,90
Black Forest stilles Mineralwasser	0,75l	€ 6,50
Naturtrüber Apfelsaft aus der Fruchtsaftkellerei Bad Boll	0,2 l	€ 3,40
Kleines Apfelsaftschorle aus der Fruchtsaftkellerei Bad Boll	0,2 l	€ 3,30
Großes Apfelsaftschorle aus der Fruchtsaftkellerei Bad Boll oder ein Saftschorle nach Wahl	0,4 l	€ 4,50
Orangensaftschorle	0,4 l	€ 4,90
Kirschnektar, Johannisbeernektar, Bananennektar oder KiBa	0,2 l	€ 3,90
Seezüngle Kirsch, Träuble, Birne oder Rhabarber	0,33l	€ 4,50
Thomas Henry Bitterlemon(11	0,2 l	€ 3,90
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	€ 3,90

HOTEL Berkheimer Hof Restaurant Zeidler Stuben

Kaffee, Tee & Spirituosen

Tasse Schümli (12	€ 3,20
Pott Kaffee (12	€ 5,00
Espresso(12	€ 2,80
Carajillo, -ein spanisches alkoholisches Espresso-Mischgetränk mit original „Amazonas“	€ 3,90
Tasse Cappuccino mit Milchschaum oder Sahne(12, g	€ 3,60
Latte Macchiato(12, g	€ 4,50
Großer Pott Milchkaffee(12, g	€ 4,60
Pott Tee (Dargeeling-, Earl grey-, English Breakfast-, Grüner -, Pfefferminz -, Sanddorn-Cranberry-, Insel der Sinne-, Kamille - oder Kräutertee)	€ 3,70
Heiße Schokolade mit Milchschaum(g	€ 4,20

Spirituosen 2 cl:

Obstwasser	€ 3,70
Ramazotti mit Eis & Zitrone	€ 3,90
Jägermeister	€ 3,90
Fernet Branka	€ 3,90
Unser HONIGLIKÖR	€ 3,90
Baileys, original Irish Cream	€ 3,90
Williams Christ Birne, Schwarzwälder Kirschwasser oder Himbeergeist	€ 3,90

Beachten Sie bitte unser Regal mit erlesenen Edelbränden. Die Preise sind ausgezeichnet. So empfehlen wir z.B. einen Single Malt Whisky -“Valerie“ , von der Edelbrennerei Feller aus Regglisweiler einen Waldhimbeergeist oder einen “oriGinal” von Michael Scheibel aus Kappelrodeck sowie hervorragende Edelbrände der Edelbrennerei Roland Feller aus Regglisweiler. **Top aktuell noch immer der als Weltbester Gin prämierter “Ginster” aus Stuttgart mit Tonic Water von Thomas Henry.**

Offene Weissweine

		0,25 l:	0,1l:
	Schwaigener Heuchelberg Weißwein Qualitätswein aus Württemberg, halbtrocken Erzeugerabfüllung Heuchelberg Weingärtner e.G. Weißweincuvée, blumig, fruchtig, frisch und unkompliziert	€ 4,90	€ 3,20
22er	Verrenberger Lindelberg **Riesling** trocken „Fürstenfass“ Qualitätswein aus Württemberg, Weinkellerei Hohenlohe e.G. feinherb, rassig, feinfruchtig im hellen Goldgelb	€ 5,40	€ 3,40
22er	**Grad° 5** Qualitätswein aus Württemberg “Collegium Wirtemberg” Weingärtner Rotenberg & Uhlbach e.G. Ein spritzig, duftig-leichtes weißes Cuvée.	€ 8,00	€ 5,10
22er	Schloss Affaltrach **Sauvignon blanc** trocken aus der 0,75l Flasche Deutscher Qualitätswein aus Württemberg, Weingut Schloss Affaltrach aus Obersulm herrlicher Duft nach Stachelbeere und grüner Paprika	€ 7,30	€ 4,70
22er	Achkarrer, **Grauburgunder** trocken aus der 0,75l Flasche Qualitätswein aus Baden Erzeugerabfüllung Winzergenossenschaft Achkarren im Kaierstuhl e.G. spritzig mit leichten Nuacen von Zitrone, Quitte und Haselnuss	€ 7,30	€ 4,70
22er	Collegium Wirtemberg, **Blanc de Noir** vom Spätburgunder und Herold, trocken, aus der 0,75l Flasche, Qualitätswein aus Württemberg Erzeugerabfüllung Collegium Wirtemberg e.G. Aromenspektrum von Zitrone bis Apfel bis hin zur saftigen Birne	€ 8,30	€ 5,30

Lieber Weinfreund,
lassen Sie sich gerne unsere umfangreiche Weinkarte mit ausgesuchten Flaschenweinen und den dazugehörigen Expertiesen bringen.

Offener Weißherbst: 0,25 l: 0,1l:

22er Kiefer **Spätburgunder Weißherbst**
Deutscher Qualitätswein aus Baden
Erzeugerabfüllung Friedrich Kiefer, Eichstetten am Kaiserstuhl
klare feinfruchtige Aromen von Himbeere und Cassis € 6,10 € 3,80

22er **Acolon Rosé** halbtrocken
Qualitätswein aus Württemberg
Weingärtner Heuchelberg e.G.
kräftiges rosé, Aromen von Beeren, spritzig, fruchtig,
frisch und aromatisch € 6,90 € 4,50

Offene Rotweine: 0,25l: 0,1l:

22er Esslinger Schenkenberg **Trollinger mit Lemberger**, Terrassenlage
Qualitätswein aus Württemberg
Erzeugerabfüllung, Weingut Bayer, Esslingen
Leuchtendes Rot, leichter Duft nach Johannisbeere, füllig, weich € 5,30 € 3,40

19er Schwaigener Grafenberg **Trollinger mit Lemberger** trocken
Qualitätswein aus Württemberg, Heuchelberg Weingärtner, Schwaigern e.G.
In diesem klassischen Württemberger Cuvée bringt der Lemberger
die Fülle und Ausgewogenheit; der leichte Trollinger ist für die
Frische und Fruchtigkeit verantwortlich. € 5,60 € 3,60

Offene Rotweine:

		0,25l:	0,1l:
21er	Neipperger Steingrube **Lemberger** trocken Qualitätswein aus Württemberg, Weingärtner Stromberg -Zabergäu e.G. kräftige Struktur, Kirscharomen, feine Tannine	€ 6,10	€ 3,80
22er	Nordheimer Heuchelberg **Trollinger** trocken Qualitätswein aus Württemberg, Weingut Rolf Willy, Nordheim leicht, angenehm herb	€ 6,70	€ 4,20
22er	Kappelrodecker Hex vom Dasenstein **Spätburgunder** Rotwein trocken Qualitätswein aus Baden Weinkeller Hex vom Dasenstein, Kappelrodeck körperreich, zart, ausgeprägtes Beerenaroma	€ 6,70	€ 4,20
19er	**Acolon** trocken WeinPalais Nordheim Qualitätswein aus Deutschland Erzeugerabfüllung Heuchelberg Weingärtner e.G.Schwaigern Farbintensiv, dezente Gerbstoffe, harmonisch und rund	€ 7,60	€ 4,80
20er	Lauffener Riederbückle **Merlot „Morgensonne“** Qualitätswein aus Württemberg Gutsabfüllung Fam. Schäfer, Lauffen Fruchtbetont, Anklänge von Schokolade u. Vanille, harmonisch rund	€ 9,90	€ 6,30

Jahrgangsänderungen bei den angebotenen Weinen sind jederzeit möglich!

Aufgrund der gesetzlichen Bestimmungen, müssen folgende Zusatzstoffe sowie Allergieauslöser bei Lebensmitteln kenntlich gemacht werden. In dieser Speisenkarte erkennen Sie die Kennzeichnung an den kleinen, hochgestellten Nummern für Zusatzstoffe und Buchstaben für Allergieauslöser, hinter dem jeweiligen Gericht. Sollten Sie eine Lebensmittelallergie haben, ist es dennoch sicherer, den Service darüber zu informieren, damit dieser die Mitarbeiter der Küche dahingehend sensibilisieren kann.

Schlüssel:

(1)	-	„mit Farbstoff“	a)	-	Glutenhaltiges Getreide laut Rezeptur
(2)	-	„mit Konservierungsstoff“	b)	-	Krebstiere & Krebstiererzeugnisse
(3)	-	„mit Nitritpökelsalz, Nitrat“	c)	-	Eier & Eierzeugnisse
(4)	-	„mit Antioxidationsmittel“	d)	-	Fisch & Fischerzeugnisse
(5)	-	„mit Geschmacksverstärker“	e)	-	Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse
(6)	-	„geschwefelt“	f)	-	Soja und Sojaerzeugnisse
(7)	-	„geschwärzt“	g)	-	Milch & Milcherzeugnisse (Laktose)
(8)	-	„gewachst“	h)	-	Schalenfrüchte
(9)	-	„mit Süßungsmitteln“	i)	-	Sellerie & Sellerieerzeugnisse
(10)	-	„mit Phosphat“	j)	-	Senf & Senferzeugnisse
(11)	-	„Chininhaltig“	k)	-	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse
(12)	-	„mit Koffein“	l)	-	Lupine & Lupinerzeugnisse
(13)	-	„Kurkuma zur Farbgebung“	m)	-	Weichtiere
			n)	-	Schwefeldioxid und Sulfit

Die Zusatzstoffe werden nicht von uns den Lebensmitteln zugesetzt, sondern sind meist schon in den Rohstoffen verarbeitet. So sind z.B. süß-saure Konserven, wie z.B. Essiggurken mit Süßungsmitteln (Süßstoffen) versetzt. Wir sind beim Einkauf dennoch bemüht, Lebensmittel zu erwerben, welche möglichst keine, oder nur geringe Mengen Zusatzstoffe enthalten. In unsere Spätzle geben wir das Gewürz Kurkuma, damit die Spätzle eine schönere Farbe bekommen.
Die Hühnereier, die wir in unserem Unternehmen verwenden, stammen ausschließlich von Hühnern aus Bodenhaltung vom Hagenauer Hof in Neuhausen.

Unsere Partner:

Unser Fleisch stammt überwiegend aus den idyllischen Gäuen, einer malerischen Region, die sich vom Schwarzwald über die sanften Hügel der Schwäbischen Alb bis hin zum traditionsreichen Hohenloher Kreis erstreckt. Die Tiere werden in genossenschaftlichen Metzgereien in Göppingen, Forchtenberg (Hohenlohe) und Ulm geschlachtet, wodurch höchste Qualität und regionale Verbundenheit gewährleistet sind. Anschließend gelangt das Fleisch in die fachkundigen Hände der Metzgerei Widmayer in Denkendorf, wo es zerlegt, veredelt und zu vielfach prämierten Spezialitäten verarbeitet wird.

Auch die Molkereierzeugnisse, die wir im Restaurant verwenden, stammen aus der Region wie z. B. von der Molkerei Schwarzwaldmilch Freiburg.

Da uns der Erhalt der heimischen Streuobstwiesen sehr am Herzen liegt, beliefert uns die Fa. Boller Fruchtsäfte aus Bad Boll mit ihren regionalen Erzeugnissen.

Weitere Lieferanten:

- Bauer Hemminger aus Denkendorf
- Gemüsebau Gutmann aus Plochingen
- Edelbrände Senft aus Salem-Rickenbach, Bodensee
- Metzgerei Widmayer aus Denkendorf
- Waldhaus Brauerei aus Waldhaus im Südschwarzwald
- Württembergischer Weinbauverband aus Weinsberg
- Faller Konfitüren aus Utzenfeld im Schwarzwald
- Brennerei Feller aus Dietenheim im Alb-Donau-Kreis
- Peterstaler Mineralwasser aus Peterstal im Schwarzwald
- Molkerei Schwarzwaldmilch aus Freiburg im Breisgau
- Meckatzer Löwenbräu aus Heimenkirch in Oberschwaben
- Brennerei Scheibel aus Kappelrodeck im Südschwarzwald
- Hagenauer Hof, Familie Ehmann aus Neuhausen auf den Fildern
- Talmühle Rommel aus Denkendorf
- weitere Partner finden Sie unter https://www.hotel-berkheimer-hof.de/restaurant/unsere-partner/

Sollten Sie einmal Besuch bekommen, denken Sie an unsere modern ausgestatteten Hotelzimmer.

Bewerten Sie uns auf Google

Bewerten Sie uns auf facebook

Bewerten Sie uns auf tripadvisor

Folgen Sie uns auf

HAUS DER BADEN-WÜRTTEMBERGER WEINE

Wild aus der Region

Bewerten Sie uns auf tripadvisor
Folgen Sie uns auf
Bewerten Sie uns auf Google
Bewerten Sie uns auf facebook
HAUS DER WEINE
Wild aus der Region
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr und ab 17.00 Uhr,
Samstag und Sonntag geschlossen.
Terminänderungen sind möglich, Reservierungen unter Tel.: 0711/3451607
www.berkheimer-hof.de www.facebook.de/berkheimerhof
HOTEL Berkheimer Hof
Restaurant
Zeidler Stuben