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

Zwei Kürbis-Wild-Maultäschle
mit einer herzhaften Füllung aus Wildbret, Geflügel und Kürbis, verfeinert mit Koriander auf karamelisiertem Chiccorreé mit Pinienkernen, abgerundet mit selbst gemachtem Apfel-Kürbis-Chutney
€ 19,90
Zusatzstoffe: 5), 13) - Allergene: a), c), g), i)

Unser Jägerpfännle
Ragout von Reh, Hirsch und Wildschwein, mit frischen Waldpilzen veredelt, hausgemachte Spätzle und Rotwein-Preiselbeerbirne
€ 26,90
Zusatzstoffe: 5), 13) - Allergene: a), c), g), i)

Geschnetzeltes vom Wildschweinrücken
mit Kürbiswürfeln in feinem Ingwer-Thymian-Sößle, dazu unsere Kartoffel-Röstis
€ 26,90
Zusatzstoffe: 4) - Allergene: a) c), i), g)

Zarter Rehbraten
aus heimischen Wäldern, mit selbstgemachtem Rotkohl, Rotweinbirne und zweierlei, selbst gemachten Knödeln
€ 28,90
Zusatzstoffe: 5) - Allergene: a) c), i), n)

„Wilder Teller“
mit zartem Rehbraten in Wachholdersößle, einem 1/2 KürbisWild-Maultäschle auf Rotkohl, einem Hirschmedallion auf Preiselbeersößle, Preiselbeerbirne undzweierlei, selbst gemachten Knödeln
€ 35,90
Zusatzstoffe: 5) - Allergene: a) c), i), n)

Medaillons vom Hirsch
auf Zartweizen-Risotto mit Parmesan, überbacken mit einem Ragout aus Pfifferlingen sowie süß sauer eingelegten Kürbiswürfeln und Weichkäse
€ 32,90
Zusatzstoffe: 5) - Allergene: a), g), i)

Rehrücken, rosa gebraten,
unter einer Walnußkruste auf Wirsingspätzle mit Preiselbeer-Sahnesößle
€ 36,90
Zusatzstoffe: 5) - Allergene: a), c), g), h), i) k)

Unsere Weinempfehlung:

ROT UND WILD, Lemberger, Merlot & Cabernets
Gutswein Chistian Hirsch, Leingarten,
Name ist Programm! Würzig, vollmundig und schön ausbalanciert. Viel Kraft und Frucht, bei angenehmer Wucht. Der ROT UND WILD spiegelt Christians Wanderjahre durch die Weinwelt wider. In der Cuvée vereint sind Lemberger, Merlot und Cabernet. Ein Rotwein von internationalem Format, heimatverliebt mit schwäbischem Herz.

0,1l € 5,60 0,25l € 8,00

Frische Suppen

Hausgemachte, kräftige **Fleischbrühe vom Rind**
mit selbst gemachten **Maultäschle** und Gemüsestreifen (5, a, c, g, i) € 8,50

Deftiges **Gerstensüpple mit Speck**,
frischen Gemüsewürfeln und Kartoffeln, aromatisiert
mit einem Schuss Meckatzer Weiss-Gold (5,a,c,i) € 8,50

Kürbissüpple aus Hokkaidos vom Gemüsebau
Hemminger, Rahm von Schwarzwaldmilch, mit Kürbiskernen
und Kernöl verfeinert (5, a, g, i) € 8,90

Schwäbisches Hirnsüpple vom Stufenschwein, nach
Opa Sieger`s Rezept, mit Rahm von Schwarzwaldmilch
und Suppenküchle (5, a, g, i) € 9,00

Vegetarisches & Fisch

Käsespätzle aus hausgemachten Spätzle in Rahm
und Käse aus dem Schwarzwald, gerösteten Zwiebeln (5,13, a, c, g) € 16,50

Zwei **vegetarische Maultaschen**, pikant gefüllt mit
Spinat, Ricotta, Tomate und etwas Chili, auf einem
Tomatensugo und knackige Blattsalate (5,a,c,g,i) € 16,50

Hausgemachte **Kürbis-Frischkäse-Ravioli**
mit sautiertem Kürbis und Kräuterseitlingen, gerösteten Kürbiskernen,
Ruccola und Parmesan (5,13,a,c,g,i) € 21,90

Kürbis-Weichweizen-Risotto mit Steinpilzen,
karamelisierem Ziegenkäse und Apfel-Thymian-Chutney € 22,90

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) € 20,90

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) € 18,90

Gebratene Forelle -ohne Gräten- aus dem Körschtal, mit
sautierten Kirschtomaten, Spinat und Shrimps,
dazu Petersilienkartoffel (3,5,a,b,d,g) € 29,90

Salat, Salat, da haben wir den Salat

Bunte Salatschale „Kürbis“ mit in Honig karamelisierten
Kürbis- und Birnenspalten, karamelisierter Ziegenfrischkäse,
Kürbiskerne, dazu unser Steinofenbrot (a,c,g,n,j) € 18,90

Salat nach Art des Hauses
Buntgemischte Salate mit gebratenen
Streifen von der Putenbrust in würzigem
Sauerrahm aus dem Schwarzwald (c,f,g,k,n,j) € 17,90

Salatschale “Schnitzel“
Verschiedene Salate vom Denkendorfer Bauer, mit
Streifen vom gebratenem Schnitzel, Balsamico-Glace
geröstetem Sesam sowie roten Zwiebelringen (5,3,c,j,n) € 18,90

Salatschale “OX”
Blattsalate vom Bauer Hemminger aus Denkendorf mit Scheiben
vom rosa gebratenen Rumpsteak, Sesam und
Balsamicoglace. (a,c,g,i,j,n) € 26,90

Reife Feldfrüchte, bunte Laubbäume und die letzten schönen Sonnentage in der dritten Jahreszeit. Der Herbst als Einstieg in die kalte Jahreszeit ist bei uns Erntezeit für viele beliebte Gemüsesorten, welche den Winter kulinarisch prägen: Schwarzwurzel, Kürbis, Kohl, Lauch, Karotten und Pastinaken. Kurzum, unser Wurzelgemüse. Auch Früchte wie Zwetschgen und Birnen sind Produkte dieser Jahreszeit.
Zeit also, sich von der regionalen Speisekarte mit typisch baden-württembergischen Herbst- und Wintergenüssen verwöhnen zu lassen.
Greifen Sie zu!

regional • saisonal • lecker

Aus dem Ländle

Von fast allen Gerichten servieren wir Ihnen gerne auch eine kleine Portion

Terrine **Gaisburger Marsch**, Siedfleisch in Fleischbrühe mit Kartoffelwürfeln, Gemüsestreifen und hausgemachten Spätzle (5,a,c,i) € 15,90

Zwei hausgemachte **Maultaschen „die Echte"** mit Zwiebeln geschmälzt, lauwarmem Kartoffel- und grünem Salat vom Bauer Hemminger (5,a,c,i) € 16,90

Maiers-Hit - Paniertes Schweineschnitzel mit Röstzwiebeln und einem Spiegelei auf deftigen Bratkartoffeln im Pfännle serviert (5,a,c,i) € 22,90

Geschmortes Schweinsbäckle, butterweich, vom schwäbischem Landschwein, im Trollingersößle, dazu hausgemachte Spätzle mit Eiern aus Bodenhaltung vom Hagenauer Hof (5,a,c,i) € 23,90

Geschnetzeltes von der Altheimer Pute, in einer sahnigen Pfeffer-Senf-Creme, mit Vogts Blütenhonig verfeinert, dazu unsere Kartoffelrösti (5,a,c,g,i,j) € 21,90

Zarte **Kalbsleber „Berliner Art"** mit Apfel, Speck und Zwiebel an Calvadossößle und Kartoffelpürreé (5,a,i) € 25,90

Kronenkotelette vom Staufenschwein (ca. 350g) leicht rosa gegrillt, mit hausgemachter Kräuterbutter und Wurzelgemüse (5,13,a,c,g,i,n) € 26,90

Schwabenpfännle - Lendchen vom Landschwein im Spätzlenest überbacken mit Rahmchampignons (5,a,c,g,i) € 26,90

Selbst gemachte **Rinderroulade**, deftig gefüllt mit Essiggurke, Speck, Zwiebel und Hack, dazu unser Rotkohl und Kartoffelpüree (5,9,a,g,i,j,n) € 27,50

Deftiger **Zwiebelrostbraten vom Staufenrind** mit frisch geschmelzten Zwiebeln aus der Pfanne und Röstzwiebeln, hausgemachten Spätzle (5,a,c,i) € 32,50

Württemberger Pfännle mit Käsespätzle in Rahm, kleinem Zwiebelrostbraten vom Staufenrind an Kimmich´s Fildersauerkraut, einem selbst gemachtem Maultäschle „die Echte", einer Scheibe gegrilltem Bacon und geschmortem Ochsenbäckle in kräftiger Rotweinjus (3,5,10,13,a,c,g,i) € 36,90

Die besondere Empfehlung der Regionalen-Genußexperten!

Eingemachtes Kalbsherz, Sous-vide gegart, in einem Söße aus Rahm, frischen Champignons und zarten Erbsen mit unseren selbst gemachten Nudeln (5,a,c,g) € 21,90

Zu allen Gerichten empfehlen wir Ihnen einen Salat vom Büffet mit verschiedenen, hausgemachten Rohkost- & Feinkostsalaten, Auswahl verschiedener, selbstgemachter Dressings, ohne Konservierungsstoffe, sowie Samen und Kerne

-Teller mit 20cm € 7,50
-kl. Schale mit 12,5cm € 5,90

Umbestellungen müssen wir mit € 2,- berechnen!

Übrigens,
der Genuss für Zuhause:
Unsere Maultaschen, 9 Stück
-weise vakuumiert, tiefgekühlt
je kg € 15,90

Veschber & Deftiges

Saure Nierle vom Staufenschwein in Lembergerjus
mit Bratkartoffeln aus Kartoffeln vom Bauer Hemminger (5,6,a,i,) € 19,80

Saure Kutteln vom Staufenrind in leicht tomatisiertem Trollinger-Söße, fein abgeschmeckt mit Aceto Balsamico, dazu Bratkartoffeln vom Bauer Hemminger (5,6,a,i,) € 19,80

Deftig gebratener, grober **Fleischkäse** mit Röstzwiebeln und einem Spiegelei aus Bodenhaltung vom Hagenauer Hof (3,5,10,a,c,i,k)
mit unserem hausgebackenen Brot € 12,90

Schweizer oder schwäbischer Wurstsalat aus grobem Fleischkäse, Essiggurken und Zwiebeln, würzig mariniert mit Essig und Öl, dazu unser Landbrot(3,4,5,10,a,c,g,j,k,n) € 13,90

Hausgemachte DEIE (Blooz, Dinette, Scherrkuchen, Wehe)

...täglich ab 18 Uhr, ofenfrisch!

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.

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

DEIE „vegetarisch"
-mit Schmand, Tomaten, Schnittlauch und Albkäse (a, g) € 12,90

DEIE „Salmone"
-mit Schmand, Pulled Lachs, Zwiebel & Albkäse (3, a, g) € 15,50

DEIE „Kürbis-Feta"
-mit Birnen, Hokkaido-Kürbis, rote Zwiebel, Walnußkernen und Hirtenkäse(3, a, g) € 15,90

Zur Deie passt hervorragend ein

24er 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
0,25l € 8,70 0,1l € 6,10

Wir als „Regionaler Genuss-Experte" bringen ein Stück Heimat auf den Teller. Ein saftiges Stück Fleisch, frisches Gemüse und knackiges Obst. Das heißt: Regionaler Anbau, kurze Transportwege und frische Produkte, die Kernpunkte unserer Philosophie. Alles mit viel Liebe zubereitet.

regional • saisonal • lecker

Ein kräftiger Rotwein, dunkelrot und schwer. Ganz so wie unser Acolon. Oder ein fruchtig eleganter Weißwein. Wein ist nicht nur ein idealer Begleiter zu unseren Geflügelgerichten, er ist ebenso ein wichtiger Bestandteil der erstklassigen Küche. Die badischen und württembergischen Weine gehören schon lange zur Elite der internationalen Gewächse. Die Weinvielfalt unserer hervorragenden Winzer in Baden-Württemberg bieten immer Neues und Qualität auf höchstem Niveau. Heimische Weine und regionlale Produkte sind das Herz der regionalen Speisekarte

Naschereien & Leckeres aus unserer Eismanufaktur

Affogato - eine Kugel zart schmelzendes, **selbstgemachtes, Vanille-Eis,** serviert mit einem Espresso (1,12,a,c,g,) € 5,50

Tiramipresso -eine Kugel zart schmelzendes, **selbstgemachtes, Tiramisu-Eis,** serviert mit einem **Espresso** (1,12, a, c, g) € 5,90

Einen warmen **Marillenknödel** im Quarkteig mit Zimtzucker auf Vanille-Söße und einer Kugel **Vanille-Eis** (1,a,c,g,) € 7,20

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

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

Heiß auf Eis - selbstgemachtes **Vanille-Eis mit heißen Himbeeren** und Sahne.(1,a,c,e,g,) € 9,50
-oder mit zusätzlich 2cl Himbeergeist € 11,90

Eine XXL-Kugel **selbstgemachtes Zwetschgen-Sorbet** auf einer frischen, **lauwarmen Zimtwaffel** mit Zwetschgen-Röster (a,c,e,g) € 9,90
-oder mit zusätzlich 2cl Pfläumli vom Feller € 11,90

Lauwarmes **Schokoladensoufflé** mit flüssigem Kern und selbstgemachtem, zart cremigem, **Haselnuß-Eis** (1,a,c,e,g) € 9,90

-oder eine XXL-Kugel Eis aus unsere Eismanufaktur nach Wahl:

-**Vanille-Eis**
-**Schokoladeneis** mit echter Kuvertüre
-**Tiramisueis** mit Maraschino und Amarettini
-**Haselnußeis** mit Nuß-Nougat-Varigato
-**Schwarzwälder-Kirsch-Eis** mit Kirschwasser und Schokolade
-**Zweschgensorbet**

-je XXL-Kugel € 3,70

Portion Sahne extra € 1,80

Unsere Besonderheiten 2026

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

Grillhaxe mit Senf und Brot €13,90
Grillhaxe mit Pommes frites €18,20
Grillhaxe mit Rotkohl und Knödel €19,90
Grillhaxe zum Mitnehmen (ohne Beilagen) € 9,20

½ Grillhähnchen mit Kartoffelsalat oder Pommes €12,90
½ Grillhähnchen zum Mitnehmen (ohne Beilagen) € 7,40

Auch zum Mitnehmen!

...immer donnerstags & freitags
von 18:00 bis ca. 20:30 Uhr
Flammlachs, edel und lecker

Unsere Flammlachsgerichte gibt es nur auf Vorbestellung

... auch für 2 Personen

Norwegisches **Lachs-Filet,** reich an Omega-3-Fettsäuren, **direkt auf der Holzplanke über offenem Buchenholzfeuer gegart** mit verschiedenen Beilagen nach Wahl.

Portion Flammlachs (ca. 250g) mit einem Dip nach Wahl sowie ofenfrisches **Knoblauchbaguette** € 29,90

Portion Flammlachs (ca. 250g) mit einer **Ofenkartoffel & Sour Cream**, sowie Dip nach Wahl € 31,90

Portion Flammlachs (ca. 250g) mit einem Dip nach Wahl, **Rahm-Blattspinat und frischen Bratkartoffeln** vom Bauer Hemminger aus Denkendorf. € 34,90

Variante für bis zu vier Personen:
Wir servieren Ihnen **eine ganze Seite Norwegisches Lachsfilet (ca. 1200g schwer) direkt auf der Holzblanke an den Tisch.** Dazu Knoblauchbaguette, 3 verschiedene Dips, Ofenkartoffel mit Sour Cream, sowie eine 0,75l-Flasche 2024er Grauer Burgunder von der Winzergenossenschaft Achkarren. € 152,00

Variante für zwei Personen:
Wir servieren Ihnen **1/2 Seite Norwegisches Lachsfilet (ca. 600g schwer) direkt auf der Holzblanke an den Tisch.** Dazu Knoblauchbaguette, 3 verschiedene Dips, Ofenkartoffel mit Sour Cream, sowie eine 0,75l-Flasche 2024er Grauer Burgunder von der Winzergenossenschaft Achkarren. € 86,90

Als Dip zu unseren Flammlachs-Portionen können Sie wählen zwischen unserem hausgemachten
- **Knoblauch-Dip**
- **Zitronrn-Meerrettich-Dip**
- **Honig-Senf-Dill-Dip**

Alle Dips sind hausgemacht und ohne Konservierungsstoffe.

Zusätzlich empfehlen wir:

- **Portion hausgem. Dip nach Wahl** € 2,80
- **Portion Bratkartoffeln** € 5,90
- **Ofenkartoffel mit Sour Cream** € 6,90
- **Knoblauchbaguette** € 5,00
- **Portion Blatt-Spinat in Rahm** € 5,40
- **Portion Wurzelgemüse, pfannenfrisch** € 6,90
- **Salat vom Büffet** mit verschiedenen, hausgemachten Rohkost- & Feinkostsalaten, Auswahl verschiedener, selbstgemachter Dressings, ohne Konservierungsstoffe, sowie Samen und Kerne

-Teller mit 20cm	**€ 7,50**
-kl. Schale mit 12,5cm	**€ 5,90**

Flammlachs ist eine einzigartige finnische Spezialität. Der Fisch wird wie früher auf einem Brett, direkt an der Flamme des Feuers gegart. Ein auf diese Art zubereiteter Lachs ist saftig, zart und besitzt ein angenehmes Raucharoma. Ganze Lachsseiten werden in einer Honig-Kräuter-Marinade eingelegt und über offenem Feuer gegart. Ein Genuss für die Sinne! Lassen Sie sich überraschen!

HOTEL Berkheimer Hof — Restaurant Zeidler Stuben

Vor dem Essen empfehlen wir Ihnen:

Lavendel-Spritz - der erfrischende Sommerdrink 2026 von LAV 'A BELLE - **mit oder ohne Alkohol**	0,25 l	€ 7,90
Sarti Spritz, der fruchtig-frische Blutorgen-Spritz	0,25 l	€ 7,90
Lillet Wild Berry	0,25l	€ 7,50
Aperol Spritz	0,25l	€ 7,50
Glas Kessler rosé brut	0,1 l	€ 5,90
Glas Sekt trocken	0,1 l	€ 5,80
ZEIDLER SPEZIAL (Honiglikör mit Kessler Sekt)	0,1 l	€ 5,90
Sherry medium oder trocken	4 cl	€ 4,90
Martini weiß oder rot (1)	4 cl	€ 4,90
Campari-Orange (1)	4 cl	€ 7,50

Alkoholfreie Getränke

Hausgemachte Pumpkin-Spice-Limonade	0,4 l	€ 5,20
Hausgemachte Granatapfel-Limonade	0,25 l	€ 5,20
Hausgemachte Ingwer-Limetten-Limonade	0,25 l	€ 5,20
Hausgemachte Himbeer-Rosmarin-Limonade	0,4 l	€ 5,20
Afri Cola, Bluna oder Bluna-Mix(1/12	0,2 l	€ 3,40
Afri Cola, Bluna oder Bluna-Mix(1/12	0,4 l	€ 4,80
Afri Cola ohne Zucker	0,33l	€ 4,20
Tafelwasser in der Karaffe	0,25l	€ 3,10
Tafelwasser in der Karaffe	0,5 l	€ 4,80
Tafelwasser in der Karaffe	1,0 l	€ 7,30
Peterstaler Gourmet medium Mineralwasser	0,25l	€ 3,70
Peterstaler Gourmet medium Mineralwasser	0,75l	€ 6,90
Black Forest stilles Mineralwasser	0,25l	€ 3,70
Black Forest stilles Mineralwasser	0,5 l	€ 5,10
Black Forest stilles Mineralwasser	0,75l	€ 6,90
Naturtrüber Apfelsaft aus der Kellerei Bad Boll	0,2 l	€ 3,60
Kleines Apfelsaftschorle aus der Kellerei Bad Boll	0,2 l	€ 3,50
Großes Apfelsaftschorle aus der Kellerei Bad Boll oder ein Saftschorle nach Wahl	0,4 l	€ 4,80
Orangensaft, Kirschnektar, Johannisbeernektar, Bananennektar oder KiBa	0,2 l	€ 4,50
Seezüngle Kirsch, Träuble, Birne oder Rhabarber	0,33l	€ 4,70
Thomas Henry Bitter Lemon(11	0,2 l	€ 4,10
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	€ 4,10

Kühler Biergenuß

Meckatzer Weiß Gold, frisch vom Fass	0,3 l	€ 4,20
Meckatzer Weiß Gold, frisch vom Fass	0,5 l	€ 5,20
Flasche Meckatzer alkoholfrei	0,33l	€ 4,20
Waldhaus Pils naturtrüb, extraherb, frisch vom Fass	0,3 l	€ 4,50
Waldhaus Pils naturtrüb, extraherb, frisch vom Fass	0,5 l	€ 5,80
Flasche Farny Kristallweizen	0,5 l	€ 5,20
Meckatzer helles Hefeweizen, frisch vom Fass	0,3 l	€ 4,20
Meckatzer helles Hefeweizen, frisch vom Fass	0,5 l	€ 5,20
Flasche Meckatzer Urweizen aus der Flasche	0,5 l	€ 5,20
Flasche Meckatzer Hefeweizen, alkoholfrei	0,5 l	€ 5,20

Kaffee & Tee

Tasse Kaffee IO Créme (12	€ 3,50
Pott Kaffee IO Créme (12	€ 5,50
Espresso IO (12	€ 2,90
Tasse Cappuccino IO mit Milchschaum (12, g	€ 3,90
Latte Macchiato IO (12, g	€ 4,90
Großer Pott Milchkaffee IO (12, g	€ 4,90
Pott Tee (Darjeeling-, Earl grey-, English Breakfast-, Grüner-, Pfefferminz-, Sanddorn-Cranberry-, Insel der Sinne-, Kamille- oder Kräutertee)	€ 3,90
Heiße Schokolade mit Milchschaum(g	€ 4,50

Spirituosen 2 cl:

Obstwasser	€ 3,80
Jägermeister	€ 4,00
Ramazzotti mit Eis und Zitrone	€ 4,00
Unser HONIGLIKÖR	€ 4,00
Baileys, original Irish Cream	€ 4,00
Williams Christ Birne, Schwarzw. Kirschwasser oder Himbeergeist	€ 4,00

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 Wild Himbeergeist „Alte Zeit" oder einen "oriGinal" von Michael Scheibel aus Kappelrodeck.
Als Besonderheit direkt aus Stuttgart empfehlen wir GinSTR mit Tonic Water von Thomas Henry.

Offene Weissweine

		0,25 l:	0,1 l:
	Schwaigener Heuchelberg Weißwein Qualitätswein aus Württemberg, halbtrocken Erzeugerabfüllung Heuchelberg Weingärtner e.G. Weißweincuvée, blumig, fruchtig, frisch und unkompliziert	€ 5,50	€ 3,80
25er	Verrenberger Lindelberg **Riesling** trocken „Fürstenfass“ Qualitätswein aus Württemberg, Weinkellerei Hohenlohe e.G. feinherb, rassig, feinfruchtig in hellen Goldgelb	€ 6,20	€ 4,30
25er	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	€ 7,70	€ 5,40
24er	**Grad° 5** Qualitätswein aus Württemberg “Collegium Wirtemberg” Weingärtner Rotenberg & Uhlbach e.G. Ein spritzig, duftig-leichtes weißes Cuvée.	€ 7,90	€ 5,50
24er	Achkarrer, **Grauburgunder** trocken Qualitätswein aus Baden Erzeugerabfüllung Winzergenossenschaft Achkarren im Kaierstuhl e.G. spritzig mit leichten Nuancen von Zitrone, Quitte und Haselnuss	€ 8,70	€ 6,10
25er	TEAM WERK - Esslingen, **Weisser Burgunder** trocken Qualitätswein aus Württemberg, Weingärtner Esslingen e.G. Ausgewogen mit Finesse und feinfruchtigen Aromen von süßen, exotischen Früchten	€ 8,90	€ 6,20
24er	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	€ 9,70	€ 6,80

Lieber Weinfreund,
achten Sie bitte auf
die im Anhang befindlichen
Expertisen zu den angebotenen
Weinen.

Offener Weißherbst:

		0,25 l:	0,1 l:
24er	Kiefer **Spätburgunder Weißherbst** Deutscher Qualitätswein aus Baden Erzeugerabfüllung Friedrich Kiefer, Eichstetten am Kaiserstuhl klare feinfruchtige Aromen von Himbeere und Cassis	€ 6,50	€ 4,50
24er	Acolon **Rosé halbtrocken** Qualitätswein aus Württemberg Weingärtner Heucelberg e.G. kräftiges rosé, Aromen von Beeren, spritzig, fruchtig, frisch und aromatisch	€ 7,30	€ 5,10

Offene Rotweine:

		0,25l:	0,1l:
24er	Esslinger Schenkenberg **Trollinger mit Lemberger**, Terrassenlage Qualitätswein aus Württemberg Erzeugerabfüllung, Weingut Bayer, Esslingen Leuchtendes Rot, leichter Duft nach Johannisbeere, füllig, weich	€ 5,80	€ 4,00
22er	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.	€ 6,20	€ 4,30
23er	Neipperger Steingrube **Lemberger** trocken Qualitätswein aus Württemberg, Weingärtner Stromberg -Zabergäu e.G. kräftige Struktur, Kirscharomen, feine Tannine	€ 6,50	€ 4,50
23er	Nordheimer Heuchelberg **Trollinger** trocken Qualitätswein aus Württemberg, Weingut Rolf Willy, Nordheim leicht, angenehm herb	€ 7,20	€ 5,00
21er	**Acolon** trocken WeinPalais Nordheim, black Edition, Qualitätswein aus Deutschland Erzeugerabfüllung Heuchelberg Weingärtner e.G.Schwaigern Farbintensiv, dezente Gerbstoffe, harmonisch und rund	€ 8,00	€ 5,60
24er	TEAM WERK - Esslingen, Postmichel **Spätburgunder** Rotwein trocken Qualitätswein aus Würtemberg, Weingärtner Esslingen e.G. Rubinrot, zart und fein im Duft, körperreich, zart, leichtes Beerenaroma	€ 8,50	€ 6,00
21er	Lauffener Riederbückle **Merlot „Morgensonne“** Qualitätswein aus Württemberg Gutsabfüllung Fam. Schäfer, Lauffen Fruchtbetont, Anklänge von Schokolade u. Vanille, harmonisch rund	€10,40	€ 7,30

Weissweine in der 0,75l-Flasche:

20er Fürstenfass **Chardonnay** trocken
Qualitätswein aus Württemberg, Weinkellerei Hohenlohe e.G.
vollmundig mit dezenter Säure und vollem Körper € 26,50

24er Esslinger Schenkenberg **Grauburgunder trocken, Ebene 3,**
Qualitätswein aus Württemberg, Weingärtner Esslingen e.G.
kräftiger Weißwein mit mineralischem, leicht nussigem Duft € 30,50

24er Wöhrwag **Riesling trocken**
Qualitätswein aus Württemberg, Weingut Wöhrwag, Untertürkheim
sehr eleganter Riesling, vom Gipskeuperboden geprägt € 36,50

21er Staatsweingut Meersburg, **Weißburgunder trocken**
Qualitätswein aus Baden, Staatsweingut Meersburg am Bodensee
elegant, ausgewogen, feine Säure mit tollen Fruchtaromen € 37,70

Roséwein in der 0,75l-Flasche:

24er Heuchelberg **Accolon Rosé** halbtrocken
Qualitätswein aus Württemberg, Heuchelberg Weingärtner e.G., Schwaigern
kräftiger Rosé mi Aromen nach Beeren, spritzig, fruchtig, frisch und aromatisch € 21,90

Lieber Weinfreund,
achten Sie bitte auf
die im Anhang befindlichen
Expertisen zu den angebotenen
Weinen.

Rotwein in der 0,75l-Flasche:

24er Collegium **Rotwein-Cuvée trocken** „Wilhelm“
Lemberger mit Merlot, Qualitätswein aus Württemberg
Collegium Wirtemberg, Weingärtner Rotenberg & Uhlbach e.G.
kräftige Struktur, intensives Waldbeeraroma, schokoladige Tanine im Abgang € 34,50

22er Aldinger **Lemberger trocken** , NASHORN
Qualitätswein aus Württemberg
Weingut Gerhard Aldinger, Fellbach
kräftig, Aromen von Brombeer und Lakritze, im Duft Pfeffer und Anis € 36,50

23er Collegium **Pino Noir trocken**
Qualitätswein aus Württemberg
Collegium Wirtemberg, Weingärtner Rotenberg & Uhlbach e.G.
würzig, leicht rassige Nase mit sortentypischen Aromen des Spätburgunders € 37,90

22er Wöhrwag **Merlot trocken**
VDP Gutswein, Qualitätswein aus Württemberg
VDP-Weingut Wöhrwag, Untertürkheim
rubinrot mit würzig-fruchtigen Aromen, samtige Tannine € 38,90

Sekt aus dem Ländle:

	0,2l	0,75l
Kessler Cabinett Piccolo	€ 7,80	
Flasche Kessler Gold		€ 26,50
Flasche Württemberger Riesling Sekt „Zeidlerstuben“ trocken		€ 29,50
Flasche Kessler Rosé brut, Flaschengärung, reif und würzig		€ 32,00
Flasche Kessler Jägergrün		€ 44,50

Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt. / **Jahrgangsänderungen jederzeit möglich**

Aufgrund der gesetzlichen Bestimmungen müssen folgende Zusatzstoffe sowie Allergieauslöser bei Lebensmitteln kenntlich gemacht werden. In dieser Speisekarte erkennen Sie anhand der kleinen hochgestellten Nummern die Zusatzstoffe und anhand der Buchstaben die Allergene 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 Rezept
(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 & Lupinenerzeugnisse
(13)	-	„Kurkuma zur Farbgebung“	m)	-	Weichtiere
			n)	-	Schwefeldioxid und Sulfit

Die Zusatzstoffe sind bereits in den Rohstoffen und werden nicht von unserer Küche den Lebensmitteln zugesetzt. So sind 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 an Zusatzstoffen enthalten. In unsere Spätzle geben wir das Gewürz Kurkuma, damit die Spätzle eine schönere Farbe bekommen.

Unsere Partner:

Unser Fleisch ist das bekannte Staufenfleisch vom Schlachthof in Göppingen. Auch die Molkereierzeugnisse, die wir im Restaurant verwenden, stammen aus der Region wie z. B. von der Molkerei Schwarzwaldmilch aus 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
- Berghof Rabel aus Owen-Teck
- Manufaktur Jörg Geiger aus Schlat
- Metzgerei Widmayer aus Denkendorf
- Waldhaus Brauerei aus Waldhaus im Südschwarzwald
- Badischer Weinbauverband aus Freiburg im Breisgau
- 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 GmbH, Freiburg/Breisgau
- Meckatzer Löwenbräu aus Heimenkirch in Oberschwaben
- Brennerei Scheibel aus Kappelrodeck im Südschwarzwald
- Hagenauer Hof, Familie Ehmann aus Neuhausen auf den Fildern

Bewerten Sie uns auf tripadvisor

Folgen Sie uns auf

HAUS DER WEINE

Bewerten Sie uns auf Google

Bewerten Sie uns auf facebook

Wild aus der Region

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