



## Zwei Wild-Geflügel-Maultäschle

mit einer herzhaften Füllung aus Wildbret und Geflügel, verfeinert mit herbstlichen Kürbiswürfeln und Koriander auf karamelisiertem Chiccorreé mit Pinienkernen, abgerundet mit selbst gemachtem Apfel-Birnen-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 Wildschweinbraten in Wachholdersößle, unserem Wild-Geflügel-Maultäschle auf Rotkohl, einem Hirschmedallion auf Preiselbeersößle, Preiselbeerbirne und zweierlei, selbst gemachten Knödeln

€ 35,90

Zusatzstoffe: 5) - Allergene: a) c), i), n)

## Medaillons vom Hirsch

auf Zartweizen-Risotto mit Parmesan verfeinert, 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:

# 2022er ALTE REBEN, Lemberger Trocken,

Erzeugerabfüllung Winzer von Baden eG, Wiesloch, Ein Lemberger in dunklem Kirschrot, der nach Sauerkirsche, Johannisbeere und Pflaume duftet mit zarten Erinnerungen an junges Leder.

Auf der Zunge ist er fruchtig und weich mit angenehmer Tanninstruktur.

0,1

€ 5,60

0,251

€ 8,00



# Frische Suppen

Hausgemachte, kräftige <b>Fleischbrühe vom Rind</b> mit selbst gemachten <b>Maultäschle</b> und Gemüsestreifen <sup>(5, a, c, g, i)</sup>	€ 8,50
Deftiges <b>Gerstensüpple mit Speck</b> , frischen Gemüsewürfeln und Kartoffeln, aromatisiert mit einem Schuss Meckatzer Weiss-Gold (5,a,c,i)	€ 8,50
W Kürbissüpple aus Hokkaidos vom Gemüsebau Hemminger, Rahm von Schwarzwaldmilch, mit Kürbiskernen und Kernöl verfeinert <sup>(5, a, g, i)</sup>	€ 8,50
Schwäbisches Hirnsüpple vom Staufenschwein, nach Opa Sieger`s Rezept, mit Rahm von Schwarzwaldmilch und Suppenküchle <sup>(5, a, g, i)</sup>	€ 9,00

Vegetarisches & Fisch	
<b>Käsespätzle</b> aus hausgemachten Spätzle in Rahm und Käse aus dem Schwarzwald, gerösteten Zwiebeln <sup>(5,13, a, c, g)</sup>	€ 16,50
V Mari Vegetarische Maultaschen, pikant gefüllt mit Spinat, Ricotta, Tomate und etwas Chili, auf einem Tomatensugo und knackige Blattsalate (5,a,c,g,i)	€ 16,50
V Sour Cream und gemischten Blattsalaten vom Bauer Hemminger aus Denkendorf (auch vegan erhältlich) (c,g,j,n)	€ 16,90
✓ ► Hausgemachte Kürbis-Frischkäse-Ravioli mit sautiertem Kürbis und Kräuterseitlingen, gerösteten Kürbiskernen, Ruccola und Parmesan (5,13,a,c,g,i)	€ 20,90
Gebackene <b>Ofenkartoffel gefüllt mit hausgemachtem Pulled Lachs</b> auf Coleslaw-Salat, garniert mit einer leichten Sour Cream und knackigen Blattsalaten vom Bauer Hemminger aus Denkendorf <sup>(3,d,g)</sup>	
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	
V S 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	

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
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)







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, 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-Wintergenüssen verwöhnen zu lassen.

Greifen Sie zu!

€ 26,90



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

# Aus dem Ländle

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

Tras delli Editate	
Terrine <b>Gaisburger Marsch</b> , Siedfleisch in Fleischbrühe mit Kartoffelwürfeln, Gemüsestreifen und hausgemachten Spätzle (5,a,c,i)	€ 15,90
Zwei hausgemachte <b>Maultaschen "die Echte"</b> 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)	€ 21,90
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 <b>Kalbsleber "Berliner Art"</b> mit Apfel, Speck und Zwiebel an Calvadossößle und Kartoffelpürreé <sup>(5,a,i)</sup>	€ 24,90
Kronenkotelette vom Staufenschwein (ca. 350g) leicht rosa gegrillt, mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites (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
Deftiger <b>Zwiebelrostbraten vom Staufenrind</b> mit frischen Röstzwiebeln aus der Pfanne und hausgemachten Spätzle (5,a,c,i)	€ 31,50
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 <sup>(3,5,10,13,a,c,g,i)</sup>	€ 35,90

## Die besondere Empfehlung der Regionalen-Genußexperten!

Portion Gänsebraten, bestehend aus Brust und Keule, ohne Knochen, Orangensößle, dazu unseren selbst gemachten Rotkohl, einen Bratapfel, sowie zweierlei hausgemachte Knödel.

Preis pro Portion € 42,50

€ 6,90

Zu allen Gerichten empfehlen wir Ihnen einen
Portion Wurzelgemüse, ptannentrisch, mit gelben Küben,
Ringelbeete, Pastinake, Karotten, Steckrübe, u.v.m.

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

-Teller mit 20cm  $\in$  7,50 -kl. Glasschale mit 14cm  $\in$  5,90

秚 Umbestellungen müssen wir mit € 2,- berechnen! 쐐

# Veschber & Deftiges

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

€ 17,90

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

€ 17,90

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

## Schweizer oder schwäbischer Wurstsalat aus

grobem Fleischkäse, Essiggurken und Zwiebeln, würzig mariniert mit Essig und Öl, dazu unser Landbrot<sup>(3,4,5,10,a,c,g,j,k,n)</sup>

€ 13,90

# 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.

#### DEIE "Gratinée"

-mit Schmand, Speck, Zwiebel & Albkäse (3, a, g)

€ 12,90

DEIE "vegetarisch" V

-mit Schmand, Tomaten, Schnittlauch und Albkäse (a, g) € 12,90

DEIE "Salmone"

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

DEIE "Kürbis-Feta" 🏏

-mit Birnen, Hokkaido-Kürbis, rote

Zwiebel, Walnußkernen und Hirtenkäse<sup>(3, a, g)</sup> € 15,90

## Zur Deie passt hervorragend ein

22er Collegium Wirtemberg, Blanc de Noir vom Spätburgunder und Herold, trocken, aus der 0,751 Flasche, Qualitätswein aus Württemberg Erzeugerabfüllung Collegium Wirtemberg e.G.

Aromenspektrum von Zitrone bis Apfel bis hin zur saftigen Birne 0,25 € 8,70 0,1 € 6,10

Reference Hungen müssen wir mit € 2,- berechnen!







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 Trans-portwege 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 Oualität auf höchstem Niveau. Heimische Weine und regionlale Produkte sind das Herz der regionalen Speisekarte



# Dessert, Eis & Naschereien

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

Eine XXL-Kugel <b>selbstgemachtes Orangen-Cake-Eis</b> mit einer <b>kandierten Orangenscheibe</b> . Hier trifft Orangenkuchengeschmack mit einer feinen Rumnote zuzammen. (1,a,c,g,)	€ 3,90
Einen warmen <b>Marillenknödel</b> im Quarkteig mit Zimtzucker auf Vanille-Sößle und einer Kugel <b>Vanille-Eis</b> (1,a,c,g,)	€ 7,20
Ein <b>Apfelküchle</b> in Zimt-Zucker mit einer	

Kugel selbst gemachtes <b>Vanille-Eis</b> (1,a,c,g)	€ 7,20

Kleines, hausgemachtes Crème Brûlee,	
mit einer Kugel <b>Vanille-Eis</b> und salty Caramel-Sößle <sup>(1,a,c,g)</sup>	€ 7,90

Eine XXL-Kugel selbstgemachtes Zwetschgen-Sorbet auf einer	
frischen, lauwarmen Zimtwaffel mit Zwetschgen-Röster (a,c,e,g)	€ 9,90

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



# Unsere Besonderheiten 2025/26

14-tägig dienstags ab 18:00, frische Grillente vom Drehspieß.

1/4 Grillente mit Rotkohl und zweierlei Knödel €23,50
 1/2 Grillente mit Rotkohl und zweierlei Knödel €27,90

Grillente To Go - holen Sie sich dieses Festessen entspannt nach Hause: Ofenfrische, ganze Ente für 2 Personen, dazu kräftige Entensauce, Apfelrotkraut, hausgemachte Semmel- & Kartoffelknödel. €55,80

Auch zum Mitnehmen!

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
4/ C .III.ml	610.00

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



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 0,751-Flasche 2022er 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 2022er Grauer

Burgunder von der Winzergenossenschaft Achkarren. € 86,90

Als Dip zu unseren Flammlachs-Portionen können Sie wählen zwischen unserem hausgemachten

- Knoblauch-Dip
- Avocado-Chili-Dip
- Honig-Senf-Dill-Dip

Alle Dips sind hausgemacht und ohne Konservierungsstoffe.

## <u>Zusätzlich empfehlen wir:</u>

Portion hausgem. Dip nach Wahl	€ 2,80
M Portion Bratkartoffeln	€ 5,90
M Ofenkartoffel mit Sour Cream	€ 6,90
M Knoblauchbaguette	€ 5,90
🤐 Portion Blatt-Spinat in Rahm	€ 5,90
Portion Wurzelgemüse, pfannenfrisch	€ 6,90
Salat vom Büffet mit verschiedenen,	haus-
gemachten Rohkost- & Feinkostsalaten, Au	swahl

gemachten Rohkost- & Feinkostsalaten, Auswahl verschiedener, selbstgemachter Dressings, ohne Konservierungsstoffe, sowie Samen und Kerne

> -Teller mit 20cm € 7,50 -kl. Glasschale mit 14cm € 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 Hot



...auch für 2 Personen



# Vor dem Essen empfehlen wir Ihnen:

Lillet Wild Berry	0,251	€ 6,90
Aperol Spritz	0,251	€ 6,90
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	€ 4,50
Martini weiß oder rot <sup>(1)</sup>	4 cl	€ 4,50
Campari-Orange (1)	4 cl	€ 6,90







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

# Kühler Biergenuß

Meckatzer Weiß Gold, frisch vom Fass	0,3	€ 4,20
Meckatzer Weiß Gold, frisch vom Fass	0,5	€ 5,20
Flasche Meckatzer alkoholfrei	0,33	€ 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 Meckatzer helles Hefeweizen, frisch vom Fass Meckatzer helles Hefeweizen, frisch vom Fass Flasche Meckatzer Urweizen aus der Flasche Flasche Meckatzer Hefeweizen, alkoholfrei	0,5   0,3   0,5   0,5   0,5	€ 5,20 € 4,20 € 5,20 € 5,20 € 5,20





# Kaffee & Tee

Tasse Kaffee 10 Créme <sup>(12</sup>	€ 3,50
Pott Kaffee IO Créme <sup>(12</sup>	€ 5,50
Espresso IO (12	€ 2,90
Tasse Cappuccino IO mit Milchschaum (12, 8	€ 3,90
Latte Macchiato 10 (12, 9	€ 4,90
Großer Pott Milchkaffee 10 <sup>(12, g</sup>	€ 4,90
Pott Tee (Darjeeling-, Earl grey-, English Breakfast-, Grüner-, Pfeffe	rminz-,
Sanddorn-Cranberry-, Insel der Sinne-, Kamille- oder Kräutertee)	€ 3,90
Heiße Schokolade mit Milchschaum <sup>(g</sup>	€ 4,50
Carajillo	€ 4,20



# Spirituosen 2 cl:

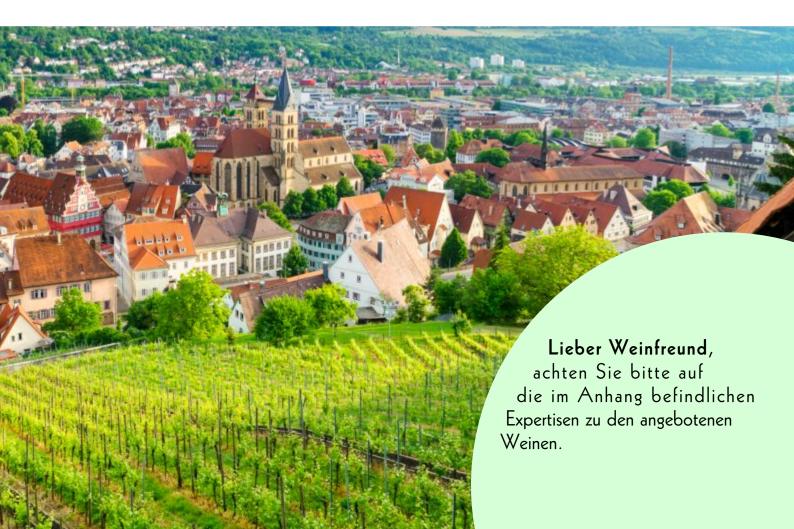
Obstwasser	€ 3,80
Jägermeister	€ 4,00
Ramazzotti mit Eis und Zitrone	€ 4,00
Unser HONIGLIKÖR	€ 4,00
Baileys, original Irish Cream	€ 4,00
Williams Christ Birne, Schwarzw. Kirschwasser oder Himbeergeist	€ 4,00



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	€ 5,20	€ 3,60
23er	Verrenberger Lindelberg <b>Riesling</b> trocken "Fürstenfass" Qualitätswein aus Württemberg, Weinkellerei Hohenlohe e.G. feinherb, rassig, feinfruchtig in hellen Goldgelb	€ 5,90	€ 4,10
24er	<b>Grad° 5</b> Qualitätswein aus Württemberg "Collegium Wirtemberg" Weingärtner Rotenberg & Uhlbach e.G. Ein spritzig, duftig-leichtes weißes Cuvée.	€ 8,40	€ 5,90
23er	Schloss Affaltrach <b>Sauvignon blanc</b> trocken aus der 0,751 Flasche Deutscher Qualitätswein aus Württemberg, Weingut Schloss Affaltrach aus Obersulm herrlicher Duft nach Stachelbeere und grüner Paprika	€ 7,70	€ 5,40
24er	Achkarrer, <b>Grauburgunder</b> trocken Qualitätswein aus Baden Erzeugerabfüllung Winzergenossenschaft Achkarren im Kaierstuhl e.G. spritzig mit leichten Nuancen von Zitrone, Quitte und Haselnuss	€ 7,70	€ 5,40
24er	Collegium Wirtemberg, <b>Blanc de Noir</b> vom Spätburgunder und Herold, trocken, aus der 0,751 Flasche, Qualitätswein aus Württemberg Erzeugerabfüllung Collegium Wirtemberg e.G. Aromenspektrum von Zitrone bis Apfel bis hin zur saftigen Birne	€ 8,70	€ 6,10



	Offener Weißherbst:	0,25 l:	0,1 l:
22er	Kiefer <b>Spätburgunder Weißherbst</b> Deutscher Qualitätswein aus Baden Erzeugerabfüllung Friedrich Kiefer, Eichstetten am Kaiserstuhl klare feinfruchtige Aromen von Himbeere und Cassis	€ 6,50	€ 4,50
24er	Acolon <b>Rosé halbtrocken</b> Qualitätswein aus Württemberg  Weingärtner Heucelberg e.G.  kräftiges rosé, Aromen von Beeren, spritzig, fruchtig, frisch und aromatisch	€ 7,30	€ 5,10
	Offene Rotweine:	0,251:	<u>0,1l:</u>
23er	Esslinger Schenkenberg <b>Trollinger mit Lemberger</b> , Terrassenlage Qualitätswein aus Württemberg Erzeugerabfüllung, Weingut Bayer, Esslingen Leuchtendes Rot, leichter Duft nach Johannisbeere, füllig, weich	€ 5,60	€ 3,90
21er	Schwaigener Grafenberg <b>Trollinger mit Lemberger</b> trocken Qualitätswein aus Württemberg, Heuchelberg Weingärtner, Schwaigern In diesem klassischen Württemberger Cuvée bringt der Lemberger die Fülle und Ausgewogenheit; der leichte Trollinger ist für die Frische und Fruchtigkeit verantwortlich.	e.G. € 5,90	€ 4,20
22er	Neipperger Steingrube <b>Lemberger</b> trocken Qualitätswein aus Württemberg, Weingärtner Stromberg -Zabergäu e.G. kräftige Struktur, Kirscharomen, feine Tannine	€ 6,50	€ 4,50
22er	Nordheimer Heuchelberg <b>Trollinger</b> trocken Qualitätswein aus Württemberg, Weingut Rolf Willy, Nordheim leicht, angenehm herb	€ 7,20	€ 5,00
22er	Kappelrodecker Hex vom Dasenstein  Spätburgunder Rotwein trocken  Qualitätswein aus Baden  Weinkeller Hex vom Dasenstein, Kappelrodeck körperreich, zart, ausgeprägtes Beerenaroma	€ 7,20	€ 5,00
21er	Acolon trocken WeinPalais Nordheim Qualitätswein aus Deutschland Erzeugerabfüllung Heuchelberg Weingärtner e.G.Schwaigern Farbintensiv, dezente Gerbstoffe, harmonisch und rund	€ 8,00	€ 5,60
21er	Lauffener Riederbückle <b>Merlot "Morgensonne"</b> Qualitätswein aus Württemberg Gutsabfüllung Fam. Schäfer, Lauffen Fruchtbetont, Anklänge von Schokolade u. Vanille, harmonisch rund	€10,40	€ 7,30

# Weissweine in der 0,751-Flasche:

## 20er Fürstenfass Chardonnay trocken

Qualitätswein aus Württemberg, Weinkellerei Hohenlohe e.G. vollmundig mit dezenter Säure und vollem Körper

€ 26,50

## 21er Esslinger Schenkenberg Grauburgunder trocken

Qualitätswein aus Württemberg, Weingärtner Esslingen e.G. kräftiger Weißwein mit mineralischem, leicht nussigem Duft

€ 30,50

## 21er Wöhrwag Riesling trocken "Gutswein"

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

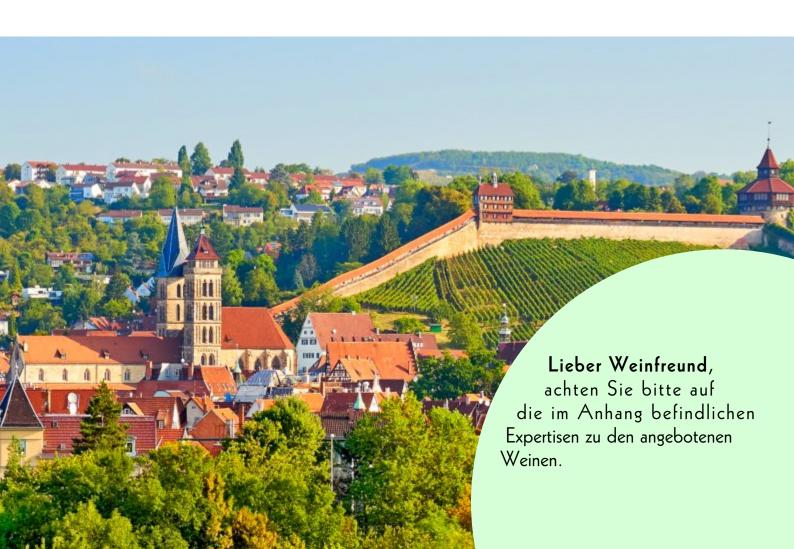
€ 37,70

# Roséwein in der 0,751-Flasche:

## 22er 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



# Rotwein in der 0,751-Flasche:

20er	Collegium <b>Trollinger trocken</b> "Wilhelm" Qualitätswein aus Württemberg Collegium Wirtemberg, Weingärtner Rotenberg & Uhlbach e.G. kräftige Struktur, intensives Waldbeeraroma	€ 34,50
18er	Aldinger <b>Lemberger trocken</b> Qualitätswein aus Württemberg  Weingut Gerhard Aldinger, Fellbach kräftig, Aromen von Brombeer und Lakritze, im Duft Pfeffer und Anis	€ 36,50
20er	Collegium <b>Pino Noir trocken</b> 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:	0,751
	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





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

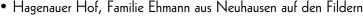
Die Zusatzstoffe sind bereits in den Rohstoffen und werden nicht von unserer Küche den Lebensmitteln zugesetzt. So sind süßsaure Konserven, wie z.B. Essiggurken mit Süßungsmitteln (Süßstoffen) versetzt. Wir sind beim Einkauf dennoch bemüht, Lebensmittel zu erwerben, welche möglichst keine oder nur geringe 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

















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