



Speisen & Getränke
Sommerkarte
2026

HOTEL

Berkheimer Hof

Restaurant






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) € 8,50


✓ Fruchtiges **Tomatensüpple** mit Haube ^(5,g,i) € 8,50

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

Vegetarisches & fischiges

✓ **Loaded fries**, Knusprige Pommes Frites, kreativ „beladen“ mit Käsecreme, gepickeltem Paprika, Essiggurke 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) € 16,50

✓  **Zwei vegetarische Maultaschen**, pikant gefüllt mit Spinat, Riccotta, Tomate und etwas Chili, auf einem Tomatensugo und buntem Blattsalat ^(5,a,c,g,i) € 16,50


✓ **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) € 21,90


✓ **Vegetarisches Chili sin Carne in der Ofenkartoffel** mit Sour Cream und gemischten Blattsalaten vom Bauer Hemminger aus Denkendorf (auch vegan erhältlich) ^(c,g,i,n) € 18,90


Gebackene **Ofenkartoffel gefüllt mit hausgemachtem Pulled Lachs** auf Coleslaw-Salat, garniert mit einer leichten Sour Cream und knackigen Blattsalaten ^(3,d,g) € 20,90


Zwei zarte **Matjesfilets „Hausfrauen Art“**, mit Sauerrahm, Apfel, Zwiebel und Essiggurke, dazu Bratkartoffeln ^(9, d, g, i, n) € 19,90

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 gemachte Sour Cream zum dippen ^(a,c,g,n,i) € 17,90

 **Salat nach Art des Hauses**, buntgemischte Salate mit gebratenen Streifen von der Putenbrust in würzigem Sauerrahm ^(c, f, g, k, n, j) € 17,90

 **„Ländlicher Salat“** - bunte Salate in würzigem Sauerrahm mit gebratenem und in Honig glaciertem Brathähnchenfleisch ^(c, g, i, n) € 17,90


 **Salatschale „Schnitzel“** - bunte Salate in würzigem Sauerrahm mit Streifen von frisch gebratenem Schnitzel mit Balsamicoglace und geröstetem Sesam ^(c, g, i, n) € 18,90



 **Umbestellungen müssen wir mit € 2,- berechnen!** 

Große bunte Salatschale „Nizza“ mit verschiedenen Blattsalaten, garniert mit Thunfisch, Oliven Zwiebelringen, Tomaten und Eischeiben ^{7), 5), c), d), i), n)} € 19,90

Grillhähnchen-Burrito gefüllt mit Grillhähnchenstücken, würzigem Cream Sour und knackigen Salaten, Quinoa und Hirtenkäse, dazu gemischte Salat-Bowl ^(a, c, g, i, n) € 19,90

Salatschale „Dorade“ aus Salaten vom Bauer Hemming in würzigem Sauerrahm, 2 St. auf der Haut gebratenen Doradenfilets, garniert mit Tomate und Ei dazu unser hausgemachtes Aioli ^(a, c, d, g, i, j, n) € 23,90

 **Salatschale „OX“** aus Salaten vom Bauer Hemming aus Denkendorf mit Scheiben vom rosa gebratenen Rumpsteak, Sesam und Balsamicoglace. ^(a, c, g, i, j, n) € 26,90

  **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

Unsere Weinempfehlung:


24er 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


0,25l € 7,70


0,1l € 5,40



Aus dem Ländle


 Zwei Stück **Maultaschen**, mit Zwiebeln geschmälzt, lauwarmen Kartoffel-Gurken- und grünem Salat ^(5,a,c,i) € 16,90

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


 Geschmorte **Schweinsbäckle** vom Staufenschwein im Trollingersöble dazu hausgemachte Spätzle mit Eiern aus Bodenhaltung vom Hagenauer Hof ^(5,a,c,i) € 21,90


 Frisch paniertes **Tellerschnitzel**, vom Staufenschwein-Rücken mit Pommes frites ^(a,c) € 18,90


 Frisch paniertes **Tellerschnitzel**, vom Staufenschwein-Rücken mit Salat vom Büffet ^(a,c) € 20,90


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

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

 **Schwabenpfännle**, Lendchen vom Landschwein im Spätzlesnest überbacken mit Rahmchampignons ^(5,a,c,g,i) € 26,90

 Deftiger **Zwiebelrostbraten**, vom Staufenrind mit frischen Röstzwiebeln aus der Pfanne, hausgemachten Spätzle ^(5,a,c,i) € 31,50

 **Württembergischer 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) € 35,90

✓  Zu allen Gerichten empfehlen wir Ihnen einen Salat vom Büffet, -Teller mit 20cm € 7,50
-kl. Schale mit 12,5cm € 5,90


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


 Umbestellungen müssen wir mit € 2,- berechnen! 





Übrigens, Sie
planen eine Familien-
feier? Sprechen Sie uns
an! Wir beraten Sie gerne!
Unverbindlich, professionell!


Sommer, Sonne, Salat & Steak

 **Kronen-Kotelett** vom Stauerico-Gourmet-Schwein mit Fettrand, kross gegrillt, ca. 350g schwer € 18,90

 **Secreto Stauerico** - 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 karamellisiert. ca. 220g-250g schwer € 23,90

 **Prime Rib eye-Steak „Delmonico“** oder Entrecôte gilt als das Steak der Kenner. Charakteristisch für das Entrecôte ist das deutlich sichtbare Fettagge. Das marmorierte Rib-Eye Steak ist fettdurchwachsener als das Rumpsteak und daher ganz besonders saftig und geschmackvoll. ca. 230g schwer € 28,90











 **Rumpsteak** vom Weiderind, mindestens 27 Tage gereift. Wunderbares Färsenfleisch, zart nussig im Geschmack und schön durchwachsen mit Fettrand, ca. 250g-300g schwer € 31,90

 **Filet-Steak vom Stauferrind**, -auch als Tenderloin bezeichnet, mager und saftig, das Edelste vom Rind, ca. 200g schwer € 35,90

Norwegisches **Lachs-Filet-Steak** im Speckmantel mit Sesam-Pfeffer fein abgerundet, reich an Omega-3-Fettsäuren, ca. 220g schwer (auch ohne Speck erhältlich) € 22,90

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** € 5,50
-   **Portion Bratkartoffel** € 5,90
-   **Ofenkartoffel mit Sour Cream** € 6,90
-   **Portion frisches Sommergemüse** € 6,90
-   **Salat vom Büffet** € 7,50
-  **Zusätzlicher Dip nach Wahl** € 2,80

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) € 12,90

DEIE „rustikal“

-mit Schmand, Kartoffel, Speck, Zwiebel & Albkäse ^(3, a, g) € 13,50

✓ 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



Veschber & kleine Gerichte

-  **Loaded fries**, Knusprige Pommes Frites, kreativ „beladen“ mit Käsecreme, gepickeltem Paprika, Essiggurke 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 Salat-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) € 20,90
- Zwei zarte **Matjesfilets "Hausfrauen Art"**, mit Sauerrahm, Apfel, Zwiebel und Essiggurke, dazu unsere Bratkartoffeln ^(9, d, s, i, n) € 19,90
- 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) € 12,90
-  **Hausgemachte Sülze** vom Schweinebug und -kopf, mit Zwiebelringen, Sauce Vinaigrette und Landbrot € 13,90
-  Jagstfelder **Ochsenmaulsalat** mit frischen Zwiebelringen und Landbrot € 13,90
- Schweizer oder schwäbischer Wurstsalat**, aus grobem Fleischkäse, Essiggurken und Zwiebeln, würzig mariniert mit Essig und Öl, dazu Landbrot € 13,90
-   **Zu allen Gerichten empfehlen wir Ihnen eine Portion deftige Bratkartoffel** aus Rohware vom Gemüsebau Hemminger aus Denkendorf € 5,90

14-tägig in der geraden Kalenderwoche 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 zum Mitnehmen (ohne Beilagen)	€ 9,20
½ Grillhähnchen mit Kartoffelsalat oder Pommes	€12,90
½ Grillhähnchen zum Mitnehmen (ohne Beilagen)	€ 7,40

...immer donners- & freitags - Schwäbische Tapas

Schwäbische Tapas-Abende in den Zeidlerstuben

Schwäbisch. Teilen. Genießen.

Manche Genussmomente schmecken gemeinsam einfach besser. Genau darum geht es bei unseren schwäbischen Tapas-Abenden. Als regionale Genussexperten verbinden wir die Vielfalt der schwäbischen Küche mit einem modernen Sharing-Konzept - unkompliziert, gesellig und voller Geschmack.

Immer donnerstags und freitags servieren wir Ihnen liebevoll zubereitete kleine Gerichte zum Teilen, Probieren und gemeinsamen Genießen. Freuen Sie sich auf traditionelle Klassiker, kreative Neuinterpretationen und viele regionale Zutaten mit Charakter.

Ob in gemütlicher Runde mit Freunden, der Familie oder einfach für einen genussvollen Abend zu zweit - hier stehen Zeit, Gemeinschaft und ehrlicher Genuss im Mittelpunkt.

Nehmen Sie sich Zeit, entdecken Sie neue Lieblingsgerichte und erleben Sie schwäbische Küche einmal ganz anders.



Dessert, Naschereien & leckeres aus unsere eigenen Eismanufaktur

Tiramipresso

Eine Kugel zart schmelzendes, **selbst gemachtes Tiramisueis**,
serviert mit einem IO Espresso ^(1,12, a, c, g) € 5,90

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

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

Kleines, hausgemachtes **Crème Brûlée**,
mit einer Kugel selbstgemachtem
Vanille-Eis und Salty-Caramel-Söble ^(1,a,c,g) € 7,90

Lauwarmes **Schokoladensoufflé** mit flüssigem Kern und
selbstgemachtem, zart cremigem, Haselnuß-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) € 9,90

Kessler auf Eis

Eine Kugel lebstgemachtes Erdbeer-Sorbet in
Kessler Rosé Brut mit frischer Minze € 8,90

Eiskaffee oder Eisschokolade

Schokoladengenränk oder aromatischer Kaffee
mit selbstgemachtem Vanille-Eis
und Sahne ^(1,a,c,e,g) € 8,90

Nussknacker

Eisbecher mit selbstgemachtem Schokoladen- und
Haselnuss-Eis mit gehackten Walnüssen,
Eierlikör und Sahne ^(1,a,c,e,g) € 9,50

Heiß auf Eis, aber bitte mit Sahne

Selbstgemachtes Vanille-Eis mit
heißen Himbeeren und Sahne ^(1,a,c,e,g) € 9,50

Coupe Dänemark

Selbstgemachtes Vanille-Eis mit Sahne
und heißer Schokoladensoße ^(1,a,c,e,g)

€ 9,20

Kinderbecher Kunterbunt

Selbstgemachtes Vanille-Eis und selbstgemachtes
Erdbeersorbet mit Sahne, kunterbunten Streusel,
Smarties und Waffel ^(1,a,c,e,g)

€ 6,90

Eine XXL-Kugel Eis oder Sorbet 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
- Erdbeersorbet
- Orangensorbet

-je XXL-Kugel € 3,70

Portion Sahne extra

€ 1,80



Vor dem Essen empfehlen wir Ihnen:

„Sanbitter Sunset Delight“ -ein erfrischender alkoholfreier Spritz,
kombiniert mit spritzigem Sanbitter und einer köstlichen Kugel Orangen-
sorbet, die für eine besondere, sommerliche Note sorgt

0,25 l € 7,90

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

Hopfen-Spritz, der leichte für Bierliebhaber mit Zitrone & Eis



0,25 l € 7,50

Lillet Wild Berry

0,25 l € 7,50

Aperol Spritz

0,25 l € 7,50

Hugo, der Sommercocktail aus Sekt, Limette, Holunder und Minze

0,25 l € 7,50

Glas Kessler rosé brut

0,1 l € 5,90

Glas Sekt trocken, mit – oder ohne Orangensaft

0,1 l € 5,80

Kessler auf Eis - Erdbeer-Sorbet in Kessler Rosé Brut mit frischer Minze -

0,1 l € 8,90

...die Kultdrinks im Sommer 2026



Alkoholfreie Getränke-hausgemachte Limonaden & Eis-Tees:

Hausgemachte Granatapfel-Limonade	0,4 l	€ 5,20
Hausgemachte Ingwer-Limetten-Limonade	0,4 l	€ 5,20
Hausgemachte Himbeer-Rosmarin-Limonade	0,4 l	€ 5,20
Hausgemachte Rhabarber-Limonade	0,4 l	€ 5,20
Hausgemachte Gurken-Minz-Limonade	0,4 l	€ 5,20
Eis-Tee - Zitrone-Minze -	0,4 l	€ 5,20
Eis-Tee - Pfirsich-Maracuja -	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 Fruchtsaftkellerei Bad Boll	0,2 l	€ 3,60
Kleines Apfelsaftschorle aus der Fruchtsaftkellerei Bad Boll	0,2 l	€ 3,50
Großes Apfelsaftschorle aus der Fruchtsaftkellerei Bad Boll oder ein Saftschorle nach Wahl	0,4 l	€ 4,80
Kirschnektar, Johannisbeernektar	0,2 l	€ 4,50
Seezüngle Kirsch, Träuble, Birne oder Rhabarber	0,33l	€ 4,70
Thomas Henry Bitterlemon ⁽¹⁾	0,2 l	€ 4,10
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	€ 4,10

...jetzt **NEUE** Sorten!



Kühler Biergenuß

Meckatzer Weiß Gold, frisch vom Fass	0,3l	€ 4,20
Meckatzer Weiß Gold, frisch vom Fass	0,5l	€ 5,20
Flasche Meckatzer alkoholfrei	0,33l	€ 4,20

Waldhaus Pils naturtrüb, extraherb, frisch vom Fass	0,3l	€ 4,50
Waldhaus Pils naturtrüb, extraherb, frisch vom Fass groß	0,5l	€ 5,80



Flasche Farny Kristallweizen	0,5l	€ 5,20
Meckatzer helles Hefeweizen, frisch vom Fass	0,3l	€ 4,20
Meckatzer helles Hefeweizen, frisch vom Fass	0,5l	€ 5,20
Flasche Meckatzer Urweizen, bernsteinfarbenes Weizen aus der Flasche	0,5l	€ 5,20
Flasche Meckatzer Hefeweizen, alkoholfrei	0,5l	€ 5,20

Großes Radler vom Meckatzer Weiß Gold	0,5l	€ 5,20
---------------------------------------	------	--------

fruchtig, spritziger Apfelmost

Lindauer, schwäbischer Most aus Apfel und Birne	0,25l	€ 3,90
Lindauer, roter Bauernmost aus Apfel und Kirsche	0,25l	€ 3,90

Lindauer Mostschorle hell oder rot	0,25l	€ 3,70
------------------------------------	-------	--------

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.



Kaffee, Tee & Spirituosen

Tasse Schümli ⁽¹²⁾	€ 3,50
Pott Kaffee ⁽¹²⁾	€ 5,50
Espresso ⁽¹²⁾	€ 2,90
Carajillo, -ein spanisches alkoholisches Espresso-Mischgetränk mit original „Amazonas“	€ 4,20
Tasse Cappuccino mit Milchschaum oder Sahne ^(12, 9)	€ 3,90
Latte Macchiato ^(12, 9)	€ 4,90
Großer Pott Milchkaffee ^(12, 9)	€ 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 ⁽⁹⁾	€ 4,50

Spirituosen 2 cl:

Obstwasser	€ 3,80
Ramazotti mit Eis & Zitrone	€ 4,00
Jägermeister	€ 4,00
Fernet Branka	€ 4,00
Unser HONIGLIKÖR	€ 4,00
Baileys, original Irish Cream	€ 4,00
Williams Christ Birne, Schwarzwälder 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 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

€ 5,20

€ 3,60

24er Verrenberger Lindelberg **Riesling** trocken „Fürstenfass“

Qualitätswein aus Württemberg, Weinkellerei Hohenlohe e.G.

feinherb, rassig, feinfruchtig im hellen Goldgelb

€ 5,90

€ 4,10

24er **Grad° 5**

Qualitätswein aus Württemberg “Collegium Wirtemberg” Weingärtner

Rotenberg & Uhlbach e.G. Ein spritzig, duftig-leichtes weißes Cuvée.

€ 8,40

€ 5,90

24er 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 Achkarrer, **Grauburgunder** trocken aus der 0,75l Flasche

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, **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

€ 8,70

€ 6,10



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	€ 6,50	€ 4,50
24er	Acolon Rosé halbtrocken Qualitätswein aus Württemberg Weingärtner Heuchelberg 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	€ 5,60	€ 3,90
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.	€ 5,90	€ 4,20

Offene Rotweine:

0,25l:

0,1l:

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
23er	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, Black Edition, WeinPalais Nordheim Qualitätswein aus Deutschland Erzeugerabfüllung Heuchelberg Weingärtner e.G.Schwaigern Farbintensiv, dezente Gerbstoffe, harmonisch und rund	€ 8,00	€ 5,60
21er	Lauffener Riederbückle Merlot „Morgensonne“ Qualitätswein aus Württemberg Gutsabfüllung Fam. Schäfer, Lauffen Fruchtbetont, Anklänge von Schokolade u. Vanille, harmonisch rund	€ 10,40	€ 7,30



Jahrgangsänderungen bei
den angebotenen Weinen
sind jederzeit möglich!

Aufgrund der gesetzlichen Bestimmungen, müssen folgende Zusatzstoffe sowie Allergieauslöser bei Lebensmitteln kenntlich gemacht werden. In dieser Speisekarte 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
- Simmler Könfitüren aus Lauchringen 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


Folgen Sie
uns auf


Bewerten Sie
uns auf


Bewerten Sie
uns auf




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

