




Lieber Gast,

Bei allen Gerichten, die mit dem -Logo gekennzeichnet sind, stammen die Zutaten weitestgehend aus heimischen Ländern. 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

regional • saisonal ♣ lecker



FÜRSTENFASS
WEINKELLEREI HOHENLOHE



...unsere Empfehlung

Als regionale Genuss-Experten bringen wir ein Stück Heimat auf den Teller – allen voran die Maultasche, handgemacht und herzlich gefüllt. Dazu kommen saftiges Fleisch, frisches Gemüse und knackiges Obst aus der Region. Kurze Transportwege, beste Qualität und saisonale Zutaten sind die Basis unserer Küche. Denn echte Regionalität heißt, das zu genießen, was die Jahreszeit bietet – mit Liebe und handwerklichem Können zubereitet, für puren Genuss! 🐾



Der Klassiker - Zwei hausgemachte Maultaschen, „die Echte“, geschmälzt mit Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffel- und grünem Salat

(5, a, c, i)

€ 16,90

Unsere „DÖLI“

Zwei DÖLLs auf Rotkohlsalat mit Joghurtdip, roten Zwiebelringen, mit/ohne scharf, dazu Pommes frites

(5, a, c, i)

€ 17,90

Unsere „Emmi“-

zwei Stück Maultaschen mit pikanter Emmentaler Füllung, verfeinert mit Kräutern, Lauch und Brät, serviert auf sahnigem Waldpilzragout

(5, a, c, i)

€ 17,90

Zwei Stück Schwarzwurst-Maultäschle auf Sauerkraut mit pikantem Apfel-Thymian-Chutney

(3, 5, 10, a, c, g, i, n)

€ 17,90

Maultäschle von Edelfischen auf Seespargel-Spaghetti mit Rieslingschaum und gegrillter Rießengarnele

(5, a, b, c, d, f, g, h, i)

€ 21,50



Vegetarische Maultaschen gefüllt mit Spinat, Ricotta, Tomate und etwas Chili, auf einem Tomatensugo und knackige Blattsalate

(5, a, c, g, i)

€ 16,50

Maultaschen-Trilogie -

drei köstliche Variationen, jeweils eine Maultasche: Unsere „Emmi“ auf Waldpilzragout, das Schwarzwurst-Maultäschle auf Sauerkraut mit Apfel-Thymian-Chutney und unsere „DÖLI“ auf Rotkohlsalat mit Joghurtdip und roten Zwiebelringen.

(3, 5, 10, a, c, g, i, n)

€ 21,90

Unsere „Süße“, hausgemachtes Maultäschle mit fruchtiger Apfelfüllung, fein abgeschmeckt mit Mandel, Vanille und Zimt. Serviert auf Vanillesöble und süße Bröselbutter

(1, a, c, g, h)

€ 9,90

Dazu empfehlen wir:

Fürstentass **Chardonnay trocken**

Qualitätswein aus Württemberg, Weinkellerei Hohenlohe e.G.


vollmundig mit dezenter Säure und vollem Körper



0,25 Ltr. € 8,30 0,1 Ltr. € 5,30


Den Schlüssel zu den Allergieauslösern finden Sie in unserer Speisekarte auf der letzten Seite.

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) € 8,50



 **Schwäbisches Hirnsüpple** vom Staufenschwein, 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



  **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) € 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 **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


 **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 karamelierten
Kürbis- und Birnenspalten, karamelisierter Ziegenfrischkäse,
Kürbiskerne, dazu unser Steinofenbrot^(a, c, g, n, i) € 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, i) € 17,90


 **Salatschale "Schnitzel"**
Verschiedene Salate vom Denkendorfer Bauer, mit
Streifen vom gebratenem Schnitzel, Balsamico-Glace
geröstetem Sesam sowie roten Zwiebelringen^(5, 3, c, i, 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! 



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

-  **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 Trollingersöble, 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,i) € 21,90
-  **Zarte Kalbsleber „Berliner Art“** mit Apfel, Speck und Zwiebel an Calvadosöble und Kartoffelpüree ^(5,a,i) € 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 Zwiebelrostbraten vom Staufenrind** mit frischen Röstzwiebeln aus der Pfanne und hausgemachten Spätzle ^(5,a,c,i) € 31,50
-  **Württembergischer 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) € 35,90

Die besondere Empfehlung der Regionalen-Genußexperten!

Unsere Interpretation von „Himmel und Erde“: Schwäbische Tradition trifft rheinischen Klassiker – mit Kartoffelpüree, gebratenen Apfelscheiben, Schwarzwurst, pikantem Calvadosöble, Zwiebeln & krossem Speck. ^(5,a,i) € 19,90

  **Zu allen Gerichten empfehlen wir Ihnen einen Portion Wurzelgemüse, pfannenfrisch**, mit gelben Rüben, Ringelbeete, Pastinake, Karotten, Steckrübe, u.v.m. € 6,90


  **oder 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. Glasschale mit 14cm € 5,90


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


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-Söble, 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) 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,i,k,n) € 13,90

 Je eine **Leber- & Griebenwurst** an Filder-Sauerkraut mit Senf und unserem Landbrot ^(5,6,a,i,) € 11,00

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“

-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 ^(3, a, g) € 15,90

Zur Deie passt hervorragend ein

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
0,25l € 8,70 0,1l € 6,10

 Umbestellungen müssen wir mit € 2,- berechnen! 

regional • saisonal • lecker





...täglich ab 18 Uhr, ofenfrisch!



 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. 



 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 



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 **selbstgemachtes Orangen-Cake-Eis**. Hier trifft Orangenkuchengeschmack mit einer feinen Rumnote zusammen. ^(1,a,c,g,i) € 3,70

Einen warmen **Marillenknoedel** im Quarkteig mit Zimtzucker auf Vanille-Söble und einer Kugel **Vanille-Eis** ^(1,a,c,g,i) € 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-Söble ^(1,a,c,g) € 7,90

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

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



Unsere Besonderheiten 2026

Auch zum Mitnehmen!

14-tägig in der geraden Kalenderwoche **mittwochs**
ab 18:00 bis ca. 20:30 Uhr, frische
Grillhaxe & Grillhähnchen vom Drehspeiß.

 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



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



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

**Unsere Flammlachsgerichte
gibt es nur auf Vorbestellung**

Variante für bis zu vier Personen:

Wir servieren Ihnen **eine ganze Seite Norwegisches Lachsfilet** (ca. 1200g schwer) **direkt auf der Holzplanke an den Tisch**. Dazu Knoblauchbaguette, 3 verschiedene Dips, Ofenkartoffel mit Sour Cream, sowie eine 0,75l-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 Holzplanke 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

...auch für 2 Personen

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.

Zusätzlich empfehlen wir:

- Portion hausgem. Dip nach Wahl € 2,80
- Portion Bratkartoffeln € 5,90
- Ofenkartoffel mit Sour Cream € 6,90
- Knoblauchbaguette € 5,90
- Portion Blatt-Spinat in Rahm € 5,90
- 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. 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!



Vor dem Essen empfehlen wir Ihnen:

Lillet Wild Berry	0,25l	€ 6,90
Aperol Spritz	0,25l	€ 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 ⁽¹⁾	4 cl	€ 4,50
Campari-Orange ⁽¹⁾	4 cl	€ 6,90



Alkoholfreie Getränke

...jetzt NEU!

Hausgemachte Pumkin-Spice-Limonade	0,4 l	€ 5,20
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
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, Maracujanektar	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 Fanny 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 Crème ⁽¹²⁾	€ 3,50
Pott Kaffee IO Crème ⁽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
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 **Riesling** trocken „Fürstenfass“

Qualitätswein aus Württemberg, Weinkellerei Hohenlohe e.G.

feinherb, rassig, feinfruchtig in 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

Qualitätswein aus Baden

Erzeugerabfüllung Winzer-genossenschaft 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,
achten Sie bitte auf
die im Anhang befindlichen
Expertisen zu den angebotenen
Weinen.

Offener Weißherbst:

0,25 l:

0,1 l:

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:

23er	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
21er	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
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

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
- 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
eleganter, ausgewogener, feine Säure mit tollen Fruchtaromen € 37,70

Roséwein in der 0,75l-Flasche:

- 22er Heuchelberg **Accolon Rosé halbtrocken**
Qualitätswein aus Württemberg, Heuchelberg Weingärtner e.G., Schwaigern
kräftiger Rosé mit 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:

- 20er Collegium **Trollinger trocken** „Wilhelm“
Qualitätswein aus Württemberg
Collegium Wirtemberg, Weingärtner Rotenberg & Uhlbach e.G.
kräftige Struktur, intensives Waldbeeraroma € 34,50
- 18er Aldinger **Lemberger trocken**
Qualitätswein aus Württemberg
Weingut Gerhard Aldinger, Fellbach
kräftig, Aromen von Brombeer und Lakritze, im Duft Pfeffer und Anis € 36,50
- 20er 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:

0,75l

- 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

HOTEL *Berkheimer Hof* Restaurant *Zeidler Stuben*

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 Sulfid |

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
- Hagenauer Hof, Familie Ehmann aus Neuhausen auf den Fildern



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