




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



Als regionale Genuss-Experten bringen wir ein Stück Heimat auf den Teller – allen voran die Maultasche, handgemacht und herzhaft 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!



Spargelcremesüpple

aus kräftigem Spargelfond mit Spargel vom Spargelhof Schulze aus Weisenheim am Sand, mit Rahm aus dem Schwarzwald verfeinert ^{a), c), g)}
€ 8,90

Spargel-Wrap mit weißem und grünem Spargel, Radieschen und Ruccola, verveinert mit pikantem Schmand an kleiner Salatganitur ^{a), c), g)}
€ 19,50

Spargel-Toast, der herzhaft - rezente Graubrot mit Rauchfleisch aus der Schinkenmanufaktur Wein aus Freudenstadt-Musbach und Stangenspargel vom Spargelhof Schulze belegt, mit Käse aus dem Schwarzwald und Sauce Hollandaise überbacken ^{3), a), c), g)}
€ 22,90

Nudeltäschle mit Frischkäsefüllung, geschmelzten Kirschtomaten und gebratenem, grünem Spargel, aufgeschäumtem Buttersöble ^{a) c) g)}
€ 21,90

Portion frischer Stangenspargel vom Spargelhof Schulze aus Weisenheim am Sand mit hausgemachter Sauce Hollandaise aus echter Butter aus dem Schwarzwald oder geschmolzene Butter, dazu Kräuterflädle oder Salzkartoffeln vom Gemüsebau Hemminger ^{a), c), g)}
€ 25,90

hierzu empfehlen wir:





- einen Schinkenteller mit Schwarzwälder Rauchfleisch und gekochtem Saftschinken ³⁾ € 7,90
- ein kleines, in Butter gebratene, panierte Kalbsschnitzel ^{g)} € 11,90
- ein zartes, saftiges Rumpsteak vom Staufendirnd € 15,50
- zwei, auf der Haut gebratene, Doradenfilets ^{a), d), g)} € 17,90

Unsere Weinempfehlung:

2024 Muskateller, trocken
Qualitätswein aus Württemberg, Weingärtner Esslingen eG Ebene3, Esslinger Schenkenberg
Bukett reicher Weißwein mit vielschichtigen Aromen. Verführerischer Duft nach exotischen Früchten. Ein toller Begleiter der asiatischen Küche.
0,25 Ltr. € 8,40 0,1 Ltr. € 5,90






Frei Blanc de Blanc - entalkoholisiert
Entalkoholisiertes Weisswein-Cuvee der Weingärtner Esslingen eG alkoholfreien Genuss auf höchstem Niveau
0,25 Ltr. € 8,70 0,1 Ltr. € 6,10

Frische Suppen

-  Hausgemachte, kräftige **Fleischbrühe vom Rind** mit selbst gemachten **Maultäschle** und **Gemüwestreifen**^(5, a, c, g, i) € 8,50
-  Deftiges **Gerstensüpple mit Speck**, frischen **Gemüswürfeln** und **Kartoffeln**, aromatisiert mit einem Schuss **Meckatzer Weiss-Gold**^(5, a, c, i) € 8,50
- ✓  **Bärlauchrahmsüpple** mit **Milchschaumhäuble**, **Bärlauchöl** und **Croutons**^(5, a, g, i) € 8,50
- ✓  **Spargelcremesüpple** aus kräftigem **Spargelfond** mit **Spargel** vom **Spargelhof Schulze** aus **Weisenheim am Sand**, mit **Rahm** verfeinert^{a), c), g)} € 8,90








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
- ✓  **Nudeltäschle mit Frischkäsefüllung**, geschmolzenen **Kirschtomaten** und gebratenem, grünem **Spargel**, aufgeschäumtem **Buttersöble**^{a) c) g)} € 21,90
- 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 „Champignon“** mit gebackenen, panierten **Chapignon**, **Hirtenkäse**, **Creme Sour** als **Dip** und dazu unser **Steinofenbrot**^(a, c, g, n, i) € 17,90
-  **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!

-  Zwei kleine **Wiener Schnitzel** vom Staufenkalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren ^(5,a,c,i) € 26,90





-  **Zu allen Gerichten empfehlen wir Ihnen einen Portion Wurzelgemüse, pfannenfisch**, 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,j,k,n) € 13,90



Hausgemachte DEIE (Blooze, 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 „Spargel“

-mit Schmand, Spargelstücke, Tomaten, Schnittlauch und Albkäse ^(a, g) € 15,90

Zur Deie passt hervorragend ein

24er Collegium Württemberg, **Blanc de Noir** vom Spätburgunder und Herold, trocken, aus der 0,75l Flasche, Qualitätswein aus Württemberg Erzeugerabfüllung Collegium Württemberg 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!** 

...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) € 3,70

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

Eine XXL-Kugel **selbstgemachtes Schwarzwälder-Kirsch-Eis** auf einer frischen, lauwarmen **Butterwaffel** mit Schatten-Morellen ^(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 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 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

„**Flammlachs meets Spargel**“ **Portion Flammlachs** (ca. 250g) mit frischem deutschem **Spargel** und hausgemachter **Sauce Hollandaise** aus echter Butter € 42,90

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

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 Spargel als Beilage** € 16,90
- 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

Unsere Flammlachsgerichte gibt es nur auf Vorbestellung

...auch für 2 Personen

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 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 Crème ⁽¹²⁾	€ 3,50
Pott Kaffee IO Crème ⁽¹²⁾	€ 5,50
Espresso IO ⁽¹²⁾	€ 2,90
Tasse Cappuccino IO mit Milchschaum ^(12, 3)	€ 3,90
Latte Macchiato IO ^(12, 3)	€ 4,90
Großer Pott Milchkafee IO ^(12, 3)	€ 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 ⁽³⁾	€ 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
24er	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 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,
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 feifruchtige 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
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 Beerensaroma	€ 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:

- 23er Fürstenfass **Chardonnay trocken**
Qualitätswein aus Württemberg, Weinkellerei Hohenlohe e.G.
vollmundig mit dezenter Säure und vollem Körper € 26,50
- 24er 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 0,75l-Flasche:

- 24er 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
22er	Aldinger Lemberger trocken 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:

0,75l

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* 

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.