



RESTAURANT HOFGUT

**Lieber Gast,
wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem Restaurant.**

**Jedes Gericht wird frisch, mit viel Sorgfalt und Liebe
zubereitet.**

**Nur so können wir Ihnen einen kulinarischen Genuss
garantieren.**

**Sollte die Zubereitung daher etwas länger dauern bitten wir
Sie dies mit Geduld, vielleicht mit einem Aperitif oder Glas
Wein, hinzunehmen.**

**Unser gesamtes Team wünscht Ihnen einen angenehmen
Aufenthalt!**

Guten Appetit!

Suppen

Tomaten-Basilikumcremesuppe

7,9,12

mit Sherry verfeinert, Sahnehaube 5,50

Rinderkraftbrühe

3,7,9,10

mit Kräutereierstich 4,80

Vorspeisen

kleiner gemischter Salat

9,10,11

Blatt - und Rohkostsalate der Saison

Kräutervinaigrette 4,20

Blattsalat-Teller

9,10,11

mit verschiedenen Blattsalaten und Gartenkräutern,

Kräutervinaigrette 3,20

Anti Pasti Teller

7,9,10,11,12

mit Seranoschinken, Fetakäse, Brot 12,50

Avocado-Eiersalat

1,3,4,7,9,10,11

mit frischen Kräutern und Räucherlachsstreifen auf Dinkeltoast

10,80

Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes frites, Ketchup

oder

Portion Spätzle mit Sauce 4,00

1,3

Kleines paniertes Schnitzel vom Schwein

1,3

mit Pommes frites, Ketchup

oder

mit Spätzle, Bratensauce 8,00

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Hauptgerichte

Bunter Rohkostsalatteller

1,8,9,10,11

mit Blattsalaten, Tomaten, rote Zwiebeln
gebratene Gemüsemaultaschen (Vegan)

oder

in Knoblauchbutter gebratener Garnelenspieß 13,80

2,7,9,10,11

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

1,3,7,9,10,11

mit Bratensauce, hausgemachten Spätzle **oder** Bratkartoffeln 20,80
kleine Portion 18,80

Nudelsalat mit gebratenen Blumenkohlröschen (vegetarisch)

2,9,10,11

mit Physalis, Basilikum, roten Zwiebeln 9,80

Schweinemedallions

3,9,10,11

mit Tomatenzwiebelragout und Basilikum Pesto, Maccairekartoffeln 17,80
kleine Portion 15,80

Schwabenteller

1,3,7,9,10

Medallions von Rind und Schwein, hausgemachte Maultasche,
frische Champignons in Rahmsauce, Käsespätzle 22,80

Gebratenes Zanderfilet (vegetarisch)

4,7,9,10,11

auf Wurzelgemüse mit Zitronenbittersauce und Würfelpommes 19,80

Currywurst

9,10,11,g

in pikanter Currysauce nach „Art des Hauses“, Pommes frites 9,80

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Paniertes Schnitzel

1,3

vom Schweinerücken, mit hausgemachten Spätzle

oder Pommes frites

oder bunter Salatteller 13,20

1,3,9,10,11

Wiener Schnitzel (vom Kalb)

1,3,9,10,11

mit Preiselbeeren und Pommes frites 21,80

kleine Portion 19,80

„Hofgutburger“

1,7,9,10,11

Rinderhackfleisch Patty, Bacon, Zwiebeln, Peperoni, Tomatenscheiben,
Gurkenscheiben, Cheddar, pikante Burger Sauce in Sesambrötchen,
Süßkartoffelsticks, Ketchup 12,80

„Hofgutburger Vegan“

1,9,10,11

Pflanzlicher Burger Patty, Zwiebeln, Peperoni, Tomatenscheiben, Gurkenscheiben,
veganer Schmelzkäse, pikante Burger Sauce, Sesambrötchen, Süßkartoffelsticks,
Ketchup 12,80

Südtiroler Spinatnudeln (vegetarisch)

1,7,9,10,11

Tagliatelle mit Blattspinat, Walnüsse, Champignons, Kirschtomaten, Schafskäse,
Creme fraiche 12,80

kleine Portion 10,80

Gebratenes Gemüse „Mediterrane Art“ (vegetarisch)

1,7,9,10,11,12

Mit Zucchini, rote Zwiebeln, bunter Paprikamix, Cocktailtomaten in Rotweinsud,
Parmesanraspeln, Fladenbrot 10,80

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Herzhaftes

Flammkuchen „Gratine“

1,3,7,b,f

belegt mit Schmand, roten Zwiebeln, Tomatenwürfeln, Speck und Käse

Rustikal (mit Dinkelmehl) 9,00 **Midi** 6,00

Flammkuchen „Lachs“

1,3,7,b,f

belegt mit Schmand, roten Zwiebeln, Tomatenwürfeln, Räucherlachsscheiben, Käse

Rustikal (mit Dinkelmehl) 9,90 **Midi** 6,90

Flammkuchen „Mediterran“

1,3,7,b,f

belegt mit Schmand, Tomatenwürfeln, Peperoni, Oliven, Schafskäse

Rustikal (mit Dinkelmehl) 9,50 **Midi** 6,50

Schweizer Wurstsalat

1,3,9,10,12

mit Emmentaler Käse, Essiggurken,
Zwiebeln, Bauernbrot 9,20

oder

mit Zwiebelbratkartoffeln 13,70

3,7,d

Schwäbischer Wurstsalat

1,3,9,10,12

mit Schwarzwurst, Essiggurken,
Zwiebeln, Bauernbrot 9,20

oder

mit Zwiebelbratkartoffeln 13,70

3,7,d

Pikanter Käsesalat

1,7,9,10,11

Emmentaler, Paprikawürfel, Frühlingszwiebeln, Tomaten in roter Zwiebelvinaigrette,
Bauernbrot 9,20

1 Paar Wiener Würstchen

1,d

mit Senf und Bauernbrot 4,80

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Softdrinks

Teinacher Gourmet (Medium, Naturell)	0,25l	2,20	0,75l	5,00
Teinacher Gourmet Classic			0,5l	3,90
Coca-Cola, Fanta, Spezi a, g	0,2l	2,50	0,4l	3,50
Coca Cola Zero a,g			0,33l	3,20
Schweppes Bitter Lemon c, h	0,2l	2,20	0,4l	3,60
Schweppes Tonic Water c, h			0,2l	3,00
Golfer (Grapefruitsaft, Bitter Lemon) c,h	0,2l	2,30	0,4l	3,80
Apfelsaft naturtrüb (Direktsaft)	0,2l	2,60	0,4l	3,60
Apfelsaftschorle naturtrüb	0,2l	2,20	0,4l	3,20
Orangensaft (Direktsaft) Johannisbeere Schwarz, Maracujanektar, Grapefruitsaft, Rhabarber	0,2l	2,80	0,4l	3,80
Saft-/Nektarschorle	0,2l	2,50	0,4l	3,50

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Aperitifs

Hugo ^{12, b, d}

Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda,
Eiswürfel

6,50

Aperol Spritz ^{a, d, h}

Prosecco, Aperol, Soda, Eiswürfel

6,50

Lillet Berry ^{12, h}

Wein - Fruchtlikör mit Schweppes Wild Berry serviert

6,50

Campari Orange

6,50

Monkey 47 aus dem Schwarzwald, Tonic Water ^{c,h}

9,00

Sekt Hausmarke, trocken b.A.

0,75l 19,80

Württemberg, Riesling

0,1l 3,80

Helle Farbe, vollmundig und saftig mit feinen Duft nach Pfirsich und Apfel, feine Perlage, lebendig mit rassisger Riesling Note.

Pink Cuvée Extra Dry, Borgo Molino Vigne Ormelle, Treviso – Italien

0,75l 28,00

Zarter Rosé-Sekt mit feinsten Himbeere und schönem Blütenduft in der Nase. Am Gaumen komplex, fein und frisch.

„Traube“ **ALKOHOLFREI**

0,75l 18,00

Perlendes Traubengerät

Die feinperlige TRAUBE ist unwiderstehlich mit seinem feinem Erdbeerduft und der leichten Fruchtsüße. Sie ist fruchtig, erfrischend und spritzig.

Heiße Getränke

Espresso g	2,30
Espresso Macchiato 7, g	2,50
Doppelter Espresso g	3,20
Tasse Kaffee g	2,40
Cappuccino 7, g	3,20
Milchkaffee 7, g	3,20
Latte Macchiato 7, g	3,50
Heiße Lindt Schokolade 7	3,00
Tee	2,60
verschiedene Sorten	

Flaschenbiere

Dinkelacker Pils alkoholfrei 1	0,33l	3,00
Sanwald Sportweizen 0,0% 1	0,5l	3,80
Sanwald Kristallweizen 1	0,5l	3,80
Wulle Vollbier Hell 1	0,33l	3,00

Biere vom Fass

Dinkelacker Privat 1	0,3l	3,00	0,5l	3,80
Sanwald Hefeweizen 1	0,3l	3,00	0,5l	3,80
CD Pils 1	0,3l	3,20		
Radler 1	0,3l	3,00	0,5l	3,80
Russ1	0,3l	3,00	0,5l	3,80
Cola Weizen 1, a, g	0,3l	3,00	0,5l	3,80
Hefeweizen Grapefruit 1	0,3l	3,20	0,5l	4,00

Spirituosen

2 cl

Tresterbrand Vol. 38 %	3,50
Ramazzotti Vol. 30 %	3,50
Obstbrände nach Saison	4,00

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Besonderer Weingenuss auf der Domäne Niederreutin

Seit Generationen steht das Weingut Herzog von Württemberg für besondere Weine aus den besten Lagen des Landes. Die Harmonie von Natur und Technik in Weinberg und Keller kombiniert mit Tradition und neuem Wissen sind das Erfolgsrezept des Weinguts. Das Weingut ist seit 1986 Mitglied im VDP (Verband der Prädikatsweingüter e.V.). Der Traubenadler auf jeder Flasche ist das Erkennungszeichen und bürgt für die hohe Qualität der Erzeugnisse.

Genießen Sie unsere edlen Weine im besonderen Ambiente des Restaurant Hofgut auf der herzoglichen Domäne Niederreutin.
Ihr

Michael Herzog von Württemberg

	1l	0,2l
Riesling trocken Frisch, bodenständig	19,20	4,80
Rose trocken Harmonisch, spritzig mit ansprechender Aromatik und weicher Säure	19,20	4,80
Trollinger trocken Fruchtig, erdig und harmonisch	19,20	4,80
Weinschorle Weiß/Rose/Rot		3,50
	0,75l	0,2l
Love Monrepos Lemberger Zweigelt Eine Rotwein Cuvée, die man einfach mögen muss! Duft nach Waldbeeren, etwas Tannennadeln und einem Hauch Pfeffer. Im Geschmack ist sie schmeichelnd und zugleich temperamentvoll, sehr komplex, sehr stimmig. Der Abgang ist überraschend lang. 12,0 % vol.	19,80	5,80
Riesling feinherb Ein schlank strukturierter Weißwein. Eine harmonische dezente Restsüße paart sich mit einer fein abgestimmten Säure. 11,5 % vol.	19,80	5,80
2018 Stettener Brotwasser Riesling trocken VDP. ERSTE LAGE Riesling pur! Delikate Pfirsich und Maracuja Noten erfreuen die Nase. Im Geschmack präsentiert sich der Wein komplex, mit feinen mineralischen Elementen und zartem Nerv, regelrecht pulsierend auf der Zunge. Ein wahres Trinkerlebnis. 12,5 % vol.	27,00	

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Roseweine

Blanc de Noir Edition Mörike, Weingut Herzog von Württemberg

Ein weißer Wein mit rosefarbenen Reflexen und frischem Aroma.
Feinfruchtig zeigt er gelbe Früchte, Kirsche und Zitrus. Am Gaumen begeistert er durch Saftigkeit und eine wundervolle dezente Süße. Herrlich unkompliziert!
11,5 % vol.

0,75l 0,2l

19,80 5,80

2020 LOVE MONREPOS ROSE, Weingut Herzog von Württemberg, Rosewein-Cuvée

Die Zusammensetzung aus den Rebsorten Lemberger und Spätburgunder verleiht diesem Rose-Wein einen äußerst fruchtigen Geschmack.
Er duftet nach roten Früchten wie Kirsche und Erdbeere und ist ein wahrer Genuss. Unkompliziert und süffig.
12,5 % vol.

20,50 6,20

Badisch Rotgold

Ein urbadischer Traditionswein.
Grauburgunder- und Spätburgundertrauben in einem gemischten Satz angebaut und mit einer Prise natürlicher Restsüße versehen.

26,00 7,80

Badisch Rotgold Magnum (1,5l) 55,00

2019 Blauer Spätburgunder Rose „Mittenmang“

Spontan vergorener Holzfassanteil von 35 Prozent machen diesen Wein zu allem – nur nicht zu einem Lolli-Pop-Rose.

Exotik und Körper machen ihn zu einem charaktvollen Wein, der eigenständig neben Rot und Weiß besteht. „Mittenmang“ hält er vom Burger bis zur Bierstange als Begleitung mit.

Dit perlt so, dass salzige Erdnüsse besser als Käse passen.

Mittendrin passt der Rose immer, auch mitten am Tag.

22,00 6,50

Weißweine 0,75l 0,2l

Gunderloch - Weissburgunder „vom Kalk“ 2019 25,00
g.U. Rheinhessen, Deutschland (Qualitätswein, VDP)

Ein harmonisch frischer Wein, ausgewogen duftig mit floralen Noten von Akazienblüte und Kamille, gefolgt von grüner Birne mit ordentlich mineralischem Zug und angenehm cremigem Abgang.

„Bis in die Puppen“, Weißer Burgunder, 2019 22,00 6,50

Die zierliche Schwester des Grauburgunders bringt mit 20 Prozent spontan vergorenem Barrique-Anteil Schmelz und Frucht ins Glas. Er ist ein Selbstläufer, den man „bis in die Puppen“ trinken kann. Der Hauch von Holz, knackiger Säure, und mineralischer pepp passen zu leichten Gerichten, schweren Partys und selbst nach durchzechten Nächten.

2019 Lugana D.O.C. „Vigne Alte“ 26,00
Cantina F.lli Zeni, Gardasee - Italien

Die Trebbiano di Lugana-Trauben aus besten Höhenlagen („Vigne Alte“) des südlichen Gardasees werden handverlesen, sanft gepresst und der Most temperaturkontrolliert vergoren. In Lugana verdankt der Trebbiano vieles dieser schonenden Verarbeitung und dem Lehm Boden: Körper, strohgelbe Farbe, intensiv und reich mit fruchtigen Noten von Pfirsichen und Zitrusfrüchten. Am Gaumen zupackend und Extrakt reich. Die Frucht ist fein, elegant, dabei saftig und frisch.

Girlan 448 S.L.M. BIANCO 2019 20,50 6,00
Klassifizierung Weinberg Dolomiten IGT

Der Name "448 s.l.m." weist auf die geografische Positionierung des historischen Hofes der Kellerei Girlan hin, welcher auf einer Meereshöhe von 448 m ü.d.M. gelegen ist.
Der Wein ist eine Cuvée aus Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon. Frische, zarte Duftnoten und Gleichgewicht mit einer leichten aromatischen Note kennzeichnen diesen Wein.

Ernie Els Big Easy Chenin Blanc, Südafrika, 2018
Mit seinem exotisch-fruchtigen und überaus knackigen Gewand macht er einfach Spaß. Er ist ein kraftvoller Sommerbote vom Kap. 23,80 7,20
Mit seiner relativ milden Säure und den dezenten Fruchtaromen bildet er ein passendes Pendant zur leichten Sommerküche. Doch auch als Solist ist dieser Weißwein mit seiner Frische erstklassig aufgelegt!

„Famose Schose“ Grauer Burgunder trocken 2018er
Der Graue Burgunder, rosa Traube im roten Schuh, ist Frau Schumanns famose Schose. Frucht und Frische sind ohne viel Etepetete in diese Flasche gebannt. Teilweiser Holzfassausbau verleiht dem Körper ordentlich Schmackes. Ob zum Schnabulieren, Palavern mit Berliner Schnauzen oder auf einer guten Sause, die famose Schose bringt Schwung in jeden Tag. 23,00 6,90

Grauburgunder ** trocken, Alexander Laible, Baden 28,00
Großartiges Bukett von reifen Birnen und frischen, gelben Äpfeln.
Breites Geschmacksspektrum mit Würze und elegantem Schmelz.
Ein vielseitiger, sehr trinkfreudiger Weißwein mit langem Ausklang.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Rotweine

0,75l 0,2l

Ziereisen – Spätburgunder „Tschuppen“ 2017

32,00 9,50

g.g.A. Badischer Landwein*, Deutschland

(aktueller Jahrgang – nächster Jahrgang Juni 2021) Ein feiner schon etwas komplexer Spätburgunder, feine dunkle Kirsche, etwas Himbeere, unterlegt von angenehm leichter Würze aus Pfeffer und Thymian gepaart mit leichtem Süßholz.

San Marzana Vini I Tratturi Primitivo Puglia IGP 2019

19,50 5,50

Tief-rubinroter Wein mit intensiven Aromen von Pflaume und Schwarzkirsche.

Würzig mit Noten von Rosmarin. Ein weicher, körperreicher Wein.

Saint Emilion Grand Cru, Chateau des Bardes

38,00

Saint Emilion, Bordeaux – Frankreich

Cru-Classé-Qualität! Die Trauben stammen zu 70% Merlot und 30% Cabernet Sauvignon aus besten Weinlagen. In der Farbe tiefes Purpur, in der Nase kräftiges Bouquet von Pflaumen, Mokka und süßlicher Würze. Am Gaumen dazu etwas Kirsche sowie ein Hauch Vanille.

Ernie Else Big Easy, Südafrika, 2017, trocken

39,50

Die Farbe des Ernie Els Big Easy leuchtet rubinrot im Glas.

Sein Bukett bezaubert mit Aromen von Blaubeeren, etwas Karamell und leichten Nuancen von Gewürzen.

„Achtkantig“ Blauer Spätburgunder 2017er

25,80 7,50

Spätburgunder - die Kapriziöse im Weinberg. Gesundes Lesegut und 100-prozentiger Holzfassausbau spiegelt sich in einem puristischen Rotwein ohne Schnickschnack wieder. Mit Biss und Würze zeigt die Diva ihr Temperament. Dufte Ecken und Kanten machen den Wein schlagfertig. Der schmeißt dir achtkantig raus. Mutigen Weintrinkern und denen, die es werden wollen empfehle ich: Einschenken! Hinsetzen! Abwarten!

***Warum Landwein?**

Für Hans Peter Ziereisen sind die wichtigsten Punkte beim Weinmachen Zeit, Handwerkskunst und nicht zu viele Eingriffe.

Seit 2006 setzt er deswegen auf Landwein (ggA), da bei Qualitätswein (gU) eine Typizitätsprüfung stattfindet die noch in den 70er Jahren festhängt – so entstehen charaktervolle Tropfen mit Terroir Stil.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Mövenpick Eisgenuss

Eierlikörbecher

Crème Vanilla und Chocolate Chips, Eierlikör, Sahne, Schokosauce
6,00

Nussbecher

Maple Walnuts und Chocolate Chips, Nussmix, Sahne, Schokosauce
6,00

Eiskaffee

Gekühlter Kaffee mit 2 Kugeln Crème Vanilla, Sahne
5,50

Joghurtbecher

Aprikose Schmand und Zitronen Sorbet, Naturjoghurt, Sahne, Fruchtsauce
6,00

Eisschokolade

Kühler Kakao mit Crème Vanilla und Chocolate Chips, Sahne
5,50

Heißkalter Kick

Espresso mit einer Kugel Crème Vanilla
4,00

Sekt on Ice

Sekt mit einer Kugel Zitronen Sorbet
5,00

Crème Vanilla, Chocolate Chips, Maple Walnuts, Aprikose Schmand

Citronen Sorbet (**Laktosefrei**)

1 Kugel 1,70

2 Kugeln 3,30

3 Kugeln 4,80

Portion Sahne 0,90

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Eis am Stiel

Caretta Orange (Lactosefrei)

1,20

10 for Two Eispralinen

2,00

Nuii Caramel White Chocolate & Texan Pecan

2,40

Nuii Dark Chokolade & Nordic Berry

2,40

EXTREME Nuss

1,80

EXTREME Erdbeer

1,80

Himbi

1,60

Milka Choc Topped Cone

2,20

Passionsfrucht Mango & Cream

2,40

Pirulo Fun

1,20

Zu kennzeichnende Allergene

Beispielsweise in folgende Zutaten/Speisen enthalten

- | | |
|---|---|
| 1. Glutenthaltiges Getreide
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel,
Kamut und Hybridstämme | Dinkelmehl, Weizenmehl Paniermehl,
Haferflocken |
| 2. Krebstiere | Garnelen, Scampi, Krabbenmehl, Langusten |
| 3. Eier | Gefriereier, Meringuen, Biskuit, Teigwaren |
| 4. Fisch | alle Fischarten, Fischextrakte, Würzpasten,
Worcestersauce, Surimi |
| 5. Erdnüsse | Erdnussbutter, Erdnusscreme,
Erdnusspaste |
| 6. Soja | Sojalecithin, Sojasprossen, Sojasoße, Tofu |
| 7. Milch/Laktose | Vollmilch, Butter, Joghurt, Speisequark,
Käse, Sahne, Milchspeisen |
| 8. Schalenfrüchte
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-
Kerne, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien,
Macadamianüsse | Marzipan, Nougat, Krokant, Müsli,
Walnüsse |
| 9. Sellerie | Gemüsebrühe, Salatsauce, |
| 10. Senf | Würzmischungen, Waldorfsalat
Senfkörner, Senfsalat, Salatsauce,
Würzmischungen, Wurst |
| 11. Sesam | Sesamöl, Sesammehl, Sesampaste, Tahina |
| 12. Schwefeldioxid und Sulfite
(>10mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂) | Natriummetabisulfit/E223,
Natriumsulfit/E221, Schwefeldioxid E220,
geschwefelte Trockenfrüchte, üblicherweise
in Meerrettich, Tirmis, Lopino |
| a. mit Farbstoff | |
| b. Konservierungsmittel | |
| c. mit Antioxidationsmittel | |
| d. geschwefelt | |
| e. mit Phosphat | |
| f. mit Geschmacksverstärker | |
| g. Koffein | |
| h. Chininhaltig | |
| i. In Schutzatmosphäre verpackt | |

**Wie danken Ihnen für Ihren Besuch und
freuen uns auf ein Wiedersehen!**

Ihr Restaurant Hofgut Team