



RESTAURANT HOFGUT

Lieber Gast,

wir begrüßen Sie recht herzlich im Restaurant Hofgut.

Ihr Gericht wird frisch, mit viel Sorgfalt und Liebe zubereitet.

Sollte die Zubereitung daher etwas länger dauern bitten wir Sie mit Geduld - und vielleicht mit einem Aperitif oder Gläschen Wein - zu warten.

Unser gesamtes Team wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

Guten Appetit!

Vorspeisen

€

Rinderkraftbrühe

4,80

mit hausgemachten Suppenmaultäschle ^{7,9,12}

Waldpilzcremesuppe

5,80

mit Wiesenkräutern ^{1,8,9}

gemischter Salat

4,80

Blatt- und Rohkostsalate der Saison, Joghurtdressing ^{9,10,11}

Blätlessalat

4,80

mit Speck-Zwiebelcroutons, Walnüsse, Granatapfelvinaigrette ^{1,8,9,10,b}

marinierte Rote Beete

9,80

gratinierter Ziegenkäse, Zwiebelringe ^{9,10,b}

geräuchertes Rotfleischiges Forellenfilet

11,80

frischer Meerrettich, Salatbouquet, Dinkeltoast ^{1,4,9,10,c}

Hauptgerichte - "Aus dem Ländle"

€

Saiblingsfilet


21,80

„Müllerin Art“, zerlassene Kräuterbutter, frisches Gartengemüse, Kartoffeldrillinge ^{1,4,7,9,10}

Ragout von Reh- und Wildschwein

19,80

Wacholdersauce, hausgemachte Spätzle, Wildpreiselbeeren ^{1,3,9,10}

Hauptgerichte	€
Dinkelnudeln 🌿	12,80
Gartengemüse, Basilikumpesto 1,3,7,9,10,11	
Schwäbischer Zwiebelrostbraten 🐄	22,80
Bratensauce, hausgemachte Spätzle <u>oder</u> Röstkartoffeln 1,3,7,9,10,11 <i>englisch/ medium/ durch</i>	
Kleine Portion	20,80
Bunter Salatteller	9,00
Hausdressing, Brot 1,3,7,9,10,11	
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen <u>oder</u>	14,50
mit Butterfly Garnelen <u>oder</u>	15,00
mit Kräuterkäse-Chili-Jalapenos <u>oder</u>	15,00
mit Essig-Öl-Dressing, Falafelbällchen 1,3,7,9,10 	14,80
Schweinelendchen 🐷	20,80
frische Champignons in Rahmsauce, hausgemachte Spätzle 1,3,7,9,10	
Kleine Portion	18,80
Currywurst 🐷	9,80
pikante Currysauce nach „Art des Hauses“, Pommes frites 9,10,11,g	
Paniertes Schnitzel 🐷	14,80
vom Schweinerücken, hausgemachte Spätzle 1,3,9,10,11 <u>oder</u> Pommes frites <u>oder</u> bunter Salatteller	
Kleine Portion	12,80
Hofgutburger	13,80
Zwiebeln, Peperoni, Tomatenscheiben, Gurkenscheiben, Cheddar, Sesambrötchen, Gitterkartoffeln, Ketchup 1,3,7,8,9,10,11	
Rinderhackfleisch Patty 🐄, Bacon 🐷, pikante Burger Sauce <u>oder</u>	
Gemüse Burger Patty, veganer Käse  <u>oder</u>	
Hähnchenbrust Tranchen, süß-sauer Sauce 🐔	

Herzhaftes

€

Flammkuchen Rustikal

Schmand, Tomaten, mit Dinkelmehl ^{7,9,12}

Speck

9,40

Speckstreifen, rote Zwiebeln, Käse

Lachs

10,40

Lachswürfel, rote Zwiebeln, Käse

Vegetarisch

9,80

Peperoni, Oliven, Schafskäse

– auch als **Midi** Portion (mit Weizenmehl) verfügbar (- 3 €) –

Wurstsalat

9,20

Lyoner, Essiggurke, Zwiebeln, Bauernbrot ^{1,3,9,10,12}

Schweizer

Emmentaler Käse

Schwäbischer

Schwarzwurst

Spezial

Emmentaler Käse, Schwarzwurst


Jeder Wurstsalat auch mit Röstkartoffeln (+ 4 €) verfügbar

Käsebrett für 2 Personen

17,60

Dreierlei Käse, Radieschen, Nüsse, Trockenobst, Feigensenf, Salzgebäck ^{1,5,7,8,12,b,c,d}

Alkoholfreie Getränke	€
Hofgut Wasser (Tafelwasser)	
0,5l	3,00
1,0l	4,80
Teinacher Gourmet (Medium, Naturell)	
0,25l	2,50
0,75l	5,50
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 ^{c,h}	
0,2l	2,50
0,4l	3,50
Schweppes Tonic Water ^{c,h} 0,2l	3,00
Golfer (Grapefruitsaft, Bitter Lemon) ^{c,h}	
0,2l	2,80
0,4l	3,80
Apfelsaft naturtrüb (Direktsaft)	
0,2l	2,60
0,4l	3,60
Apfelsaftschorle naturtrüb	
0,2l	2,40
0,4l	3,40
Orangensaft (Direktsaft)	
Johannisbeere Schwarz, Maracujanektar, Grapefruitsaft, Rhabarber	
0,2l	2,80
0,4l	3,80
Saft-/ Nektar Schorle	
0,2l	2,60
0,4l	3,60

Aperitifs 	€
Aperol Spritz Sekt, Aperol, Soda, Eiswürfel ^{a, d, h}	6,50
Campari Orange/Soda	6,50
Gin Tonic Spicy Suricate London Dry Gin, Tonic Water ^{c, h}	9,00
Sekt Hausmarke, trocken b.A. Winzergenossenschaft Untertürkheim, Württemberg, Riesling <i>Helle Farbe, vollmundig und saftig mit feinem Duft nach Pfirsich und Apfel, feine Perlage, lebendig mit rassiger Riesling Note.</i>	
0,75l	19,80
0,1l	3,80
Geldermann Sekt Grand Rose´Piccolo 0,2l Baden, Chardonnay, Pinot Noir <i>Extravagant, fruchtige Note, trocken</i>	8,50
Blanc de blanc Brut Motzenbäcker, Pfalz <i>Ein klassischer, ausdrucksstarker Chardonnay mit viel Länge-für jeden Anlass passend. Aus der „Villa im Paradies“.</i>	
0,75l	57,00
1,5l	110,00
Traube ALKOHOLFREI Perlendes Traubengetränk <i>Die feinperlige TRAUBE ist unwiderstehlich mit seinem feinem Erdbeerduft und der leichten Fruchtsüße. Sie ist fruchtig, erfrischend und spritzig</i>	
0,75l	18,00
0,33l	6,80

Bier-Spezialitäten aus der Flasche

€ / 0,33l € / 0,5l

Dinkelacker Pils ALKOHOLFREI ¹

3,00

Sanwald Kristallweizen ¹

3,90

Wulle Vollbier Hell ¹

3,00

CD Pils ¹

3,00

Biere frisch ab Fass

€ / 0,33l € / 0,5l

Dinkelacker Privat ¹

3,00

4,00

Sanwald Hefeweizen ¹

3,00

4,00

Sanwald Sportweizen 0,0% (je nach Saison) ¹

3,00

4,00

Radler ¹

3,00

4,00

Russ ¹

3,00

4,00

Cola-Weizen ¹

3,00

4,00

Hefeweizen Grapefruit ^{1,a,g}

3,20

4,20

Kaffee & Kaffeespezialitäten (mit Laktosefreier Milch)



€

Espresso ^g	2,40
Espresso Macchiato ^{7,g}	2,60
Doppelter Espresso ^g	3,30
Tasse Kaffee ^g	2,50
Cappuccino ^{7,g}	3,30
Milchkaffee ^{7,g}	3,30
Latte Macchiato ^{7,g}	3,60

Tee & Heißgetränke

Heiße Lindt Schokolade ⁷	3,00
Tee (verschiedene Sorten)	2,60
Glühwein (je nach Saison)	3,80
Tee mit Rum (je nach Saison)	4,20

Spirituosen

€ / 2cl € / 4cl

Tresterbrand Vol. 38%
Weingut Herzog von Württemberg

3,00

Ramazzotti Vol. 30%

3,80

Walnusslikör Vol. 27,5%

2,80

Nägelesbirne *Spezialität* Vol. 40%

2,80

Mirabellenbrand Vol. 42%

2,80

Schwäbischer Whisky Vol. 38%
100% Gerstenmalz, 5 Jahre im Sherryfass gereift

8,50

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 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.

Michael, Herzog von Württemberg

	€ / 1l	€ / 0,2l
Riesling trocken Frisch, bodenständig	19,30	4,90
Rosé trocken Harmonisch, spritzig mit ansprechender Aromatik und weicher Säure	19,30	4,90
Trollinger trocken Fruchtig, erdig und harmonisch	19,30	4,90
Weinschorle Rot, Rosé, Weiß		3,50
	€ / 0,75l	€ / 0,2l
Love Monrepos Lemberger Zweigelt, 2018 <i>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.</i>	19,90	6,00
Riesling feinherb, 2021 <i>Ein schlank strukturierter Weißwein. Eine harmonische dezente Restsüße paart sich mit einer fein abgestimmten Säure. 11,5 % vol.</i>	19,90	6,00

Stettener Brotwasser Riesling trocken, 2020 VDP. ERSTE LAGE

27,00

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.

Rosé

€ / 0,75l € / 0,2l

Blanc de Noir Edition Mörike, 2020

19,90 6,00

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.

Claire Red Rosé, 2020

22,80 6,70

Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen

Der fruchtige, spritzige Geschmack mit mildem Aroma überzeugt die Sinne. Einzigartig in Deutschland! Aus 5 Bordeaux Rebsorten: Cabernet

Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec

Badisch Rotgold, 2021

26,00 7,80

Weinhaus Bettina Schumann, Baden

Ein urbadischer Traditionswein.

Grauburgunder- und Spätburgundertrauben in einem gemischten Satz ausgebaut und mit einer Prise natürlicher Restsüße versehen.

Magnum 1,5l

55,00

Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserem Wein des Monats

24,00 7,50

*Unsere Jahrgang Angaben verstehen sich nach Verfügbarkeit.
Wenn Sie einen bestimmten Jahrgang bevorzugen, sprechen Sie uns bitte darauf an.*

Weiß

€ / 0,75l € / 0,2l

„Bis in die Puppen“, Weißer Burgunder, 2020

Weinhaus Bettina Schumann, Baden

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.

22,00

6,60

Lugana D.O.C. „Vigne Alte“, 2019

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 Lehmboden: 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.

26,00

„Famose Schose“ Grauer Burgunder trocken, 2019

Weinhaus Bettina Schumann, Baden

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

Großartiges Bukett von reifen Birnen und frischen, gelben Äpfeln. Breites Geschmackspektrum mit Würze und elegantem Schmelz. Ein vielseitiger, sehr trinkfreudiger Weißwein mit langem Ausklang.

28,00

Grüner Veltliner Wagram, 2021

Weingut-Fritsch, Niederösterreich

Schönes Hellgelb, im Duft nach reifen, gelben Früchten und dezenten Kräuteralomen, am Gaumen elegant, feingliedrig, frische Säure, trotz seiner Leichtigkeit viel Wein mit schöner Veltliner Würze, langer Abgang mit angenehmem Trinkfluss.

24,70

7,60

Rot 

€ / 0,75l € / 0,2l

Ziereisen – Spätburgunder „Tschuppen“ 2017

g.g.A. Badischer Landwein*, Deutschland

Ein feiner schon etwas komplexer Spätburgunder, feine dunkle Kirsche, etwas Himbeere, unterlegt von angenehm leichter Würze aus Pfeffer und Thymian gepaart mit leichtem Süßholz.

32,00 9,50

San Marzana Vini I Tratturi Primitivo Puglia IGP 2019

Tief-rubinroter Wein mit intensiven Aromen von Pflaume und Schwarzkirsche. Würzig mit Noten von Rosmarin. Ein weicher, körperreicher Wein.

19,50 5,80

Saint Emilion Grand Cru, Château des Bardes

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.

38,00

2019er Sieur d'Arques Pure Velvet IGP

Languedoc, Frankreich

Der Pure Velvet wurde reinsortig aus Marselan erzeugt und im Edelstahl- und Zementtank ausgebaut. Die wunderbar fruchtbetonte Nase zeigt Aromen von Cassis, Kirschen, Pflaumen, Brombeeren, Pfeffer, Rosmarin, Minze, etwas Orangenesten, Veilchen und Rosen. Am Gaumen fleischig, saftig, sehr samtig, feinwürzige Frucht, vielschichtig, elegant, unwiderstehlicher Charme und ein sehr langer Nachhall.

24,00 7,60

*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 Typizität Prüfung stattfindet die noch in den 70er Jahren festhängt – so entstehen charaktervolle Tropfen mit Terroir Stil.

Eisbecher 

MÖVENPICK®

€

Eierlikörbecher

Crème Vanilla und Chocolate Chips, Eierlikör, Sahne, Schokosauce

6,00

Gemischtes Eis

Crème Vanilla, Chocolate Chips, Erdbeere

4,80

mit Sahne

5,70

Süß trifft salzig

Salted Caramel, Mini-Brezeln, Popcorn, Karamell Sauce, Sahne

6,00

Eiskaffee

gekühlter Kaffee mit 2 Kugeln Crème Vanilla, Sahne

5,60

Eisschokolade

Kühler Kakao mit Crème Vanilla und Chocolate Chips, Sahne

5,60

Heißkalter Kick

Espresso mit einer Kugel Crème Vanilla

4,00

Eis am Stiel

€

Caretta Orange (Lactosefrei)

1,30

10 for Two Eispralinen

2,00

Nuii Coconut & Indian Mango

2,50

Nuii New York Cookies & Cream

2,50

EXTREME Nuss oder Sunny Lemon

2,00

Himbi

1,70

Kaktus

1,00

Milk Flip

0,80

Wo es nur geht, unterstützen wir heimische Betriebe

Getränke	Getränke Digeser, Eutingen im Gäu
Wein	Weingut Herzog von Württemberg Weinhaus Schumann, Königschaffhausen Göttler Weine, Herrenberg Weinhaus Schmid, Tübingen Wein Bauer, Tübingen
Spirituosen	Edeldestillerie Koch, Bondorf Jauch und Quade GbR, Jettingen
Gemüse, Obst, Kräuter	Gemüse Wacker, Holzgerlingen Hurm und Sinn, Weildorf
Gemüse, Salat	Gemüsebau Rapp, Bondorf
Kartoffeln	Kartoffelhof Sauter, Bondorf
Eier, Spargel, Nudeln	Geflügelhof Hiller, Bondorf
Fisch	Fischzucht Oberkochen
Brot, Brötchen	Bäckerei Wuschel, Bondorf
Schweinefleisch, Geflügel, Wurst	Schwarzwaldhof

Zu kennzeichnende Allergene	Beispielsweise in folgende Zutaten/Speisen enthalten
1. Glutenhaltiges 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, Würzmischungen, Waldorfsalat
10. Senf	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	