



# 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

€

### Schwäbische Maultaschensuppe

mit Wurzelgemüse <sup>1,3,7,9,10</sup>

4,90

### Pfifferlingrahmsuppe

mit Wiesenkräutern <sup>1,6,9,10</sup>

5,90

### gemischter Salat

Blatt- und Rohkostsalate der Saison, Joghurtdressing <sup>9,10,11</sup>

4,90

### Feldsalat

mit Speck-Zwiebelcroutons, Walnüsse, Granatapfelvinaigrette <sup>1,8,9,10,b</sup>

5,20

### marinierte Rote Beete

gratinierter Ziegenkäse, Zwiebelringe <sup>9,10,b</sup>

9,90

### geräuchertes Rotfleischiges Forellenfilet

frischer Meerrettich, Salatbouquet, Dinkeltoast <sup>1,4,9,10,c</sup>

11,90

## Hauptgerichte

€

### Norwegisches Lachssteak

in Kräuterbutter gebraten, Pfannengemüse, Kartoffeldrillinge <sup>4,7,9,10,11</sup>

22,40

### Kalbstafelspitz

mit frisch geriebenem Meerrettich in Sahnesauce, Bouillonkartoffeln <sup>1,7,9,10,11</sup>

19,80

<b>Hauptgerichte</b>	€
<b>Dinkelnudeln</b> 🌿	13,20
Gartengemüse, Basilikumpesto, Parmesan <sup>1,3,7,9,10,11</sup>	
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> 🐄	23,20
Bratensauce, hausgemachte Spätzle <u>oder</u> Röstkartoffeln <sup>1,3,7,9,10,11</sup> <i>englisch/ medium/ durch</i>	
Kleine Portion	21,20
<b>Bunter Salatteller</b>	9,60
Hausdressing, Brot <sup>1,3,7,9,10,11</sup>	
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen <u>oder</u>	14,80
mit Butterfly Garnelen <u>oder</u>	15,20
mit Kräuterkäse-Chili-Jalapenos <u>oder</u>	15,00
mit Essig-Öl-Dressing, Falafelbällchen <sup>1,3,7,9,10</sup> 	14,80
<b>Schweinelendchen</b> 🐷	21,80
mit Pfifferlingen in Rahmsauce, hausgemachte Spätzle <sup>1,3,7,9,10</sup>	
Kleine Portion	19,80
<b>Currywurst</b> 🐷	9,90
pikante Currysauce nach „Art des Hauses“, Pommes frites <sup>9,10,11,g</sup>	
<b>Paniertes Schnitzel</b> 🐷	15,20
vom Schweinerücken mit hausgemachten Spätzle <sup>1,3,9,10,11</sup>	
<u>oder</u> mit Pommes frites	
<u>oder</u> mit buntem Salatteller	
Kleine Portion	13,20
<b>Hofgut Burger</b>	14,20
Zwiebeln, Peperoni, Tomatenscheiben, Gurkenscheiben, Cheddar, Sesambrötchen, Gitterkartoffeln, Ketchup <sup>1,3,7,8,9,10,11</sup>	
Rinderhackfleisch Patty 🐄, Bacon 🐷, pikante Burger Sauce <u>oder</u>	
Gemüse Burger Patty, veganer Käse 	

## Herzhaftes

€

### Flammkuchen Rustikal

Schmand, Tomaten, rote Zwiebeln, mit Dinkelmehl <sup>1,7,9,11,12</sup>

#### Speck

Speckstreifen, Käse

9,80

#### Lachs

Lachswürfel, Käse

10,80

#### Vegetarisch

Peperoni, Oliven, Schafskäse

10,40

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

### Wurstsalat

9,60

Lyoner, Essiggurke, Zwiebeln, Bauernbrot <sup>1,3,9,10,12</sup>

#### **Schweizer**

Emmentaler Käse

#### **Schwäbischer**


Schwarzwurst

#### **Spezial**

Emmentaler Käse, Schwarzwurst

Jeder Wurstsalat auch mit Röstkartoffeln (+ 4 €) verfügbar

<b>Alkoholfreie Getränke</b>	<b>€</b>
<b>Hofgut Wasser (Tafelwasser)</b>	
0,5l	3,00
1,0l	4,80
<b>Teinacher Gourmet (Medium, Naturell)</b>	
0,25l	2,50
0,75l	5,50
<b>Coca-Cola, Fanta, Spezi <sup>a,g</sup></b>	
0,2l	2,50
0,4l	3,50
<b>Coca-Cola Zero <sup>a,g</sup> 0,33l</b>	3,20
<b>Schweppes Bitter <sup>c,h</sup></b>	
0,2l	2,50
0,4l	3,50
<b>Schweppes Tonic Water <sup>c,h</sup> 0,2l</b>	3,00
<b>Golfer (Grapefruitsaft, Bitter Lemon) <sup>c,h</sup></b>	
0,2l	2,80
0,4l	3,80
<b>Apfelsaft naturtrüb (Direktsaft)</b>	
0,2l	2,80
0,4l	3,80
<b>Apfelsaftschorle naturtrüb</b>	
0,2l	2,50
0,4l	3,50
<b>Orangensaft (Direktsaft)</b>	
<b>Johannisbeere Schwarz, Maracujanektar, Grapefruitsaft, Rhabarber</b>	
0,2l	3,00
0,4l	4,00
<b>Saft-/ Nektar Schorle</b>	
0,2l	2,70
0,4l	3,70

<b>Aperitifs</b> 	€
<b>Aperol Spritz</b>	6,50
Sekt, Aperol, Soda, Eiswürfel <sup>a, d, h</sup>	
<b>Campari Orange/Soda</b>	6,50
<b>Gin Tonic</b>	9,00
Spicy Suricate London Dry Gin, Tonic Water <sup>c, h</sup>	
<b>Sekt Hausmarke, trocken b.A.</b>	
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	20,00
0,1l	4,00
<b>Geldermann Sekt Grand Rose´Piccolo 0,2l</b>	9,00
Baden, Chardonnay, Pinot Noir	
<i>Extravagant, fruchtige Note, trocken</i>	
<b>Blanc de blanc Brut</b>	
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
<b>Traube ALKOHOLFREI</b>	
Perlendes Traubengeränk	
<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** <sup>1</sup>

3,20

Sanwald Kristallweizen <sup>1</sup>

4,20

Wulle Vollbier Hell <sup>1</sup>

3,20

CD Pils <sup>1</sup>

3,20

## Biere frisch ab Fass

€ / 0,3l € / 0,5l

Dinkelacker Privat <sup>1</sup>

3,40

4,40

Sanwald Hefeweizen <sup>1</sup>

3,40

4,40

Sanwald Sportweizen 0,0% (je nach Saison) <sup>1</sup>

3,40

4,40

Radler <sup>1</sup>

3,40

4,40

Russ <sup>1</sup>

3,40

4,40

Cola-Weizen <sup>1</sup>

3,40

4,40

Hefeweizen Grapefruit <sup>1,a,g</sup>

3,60

4,60

**Kaffee & Kaffeespezialitäten** (mit Laktosefreier Milch)



€

<b>Espresso</b> <sup>g</sup>	2,40
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>7,g</sup>	2,60
<b>Doppelter Espresso</b> <sup>g</sup>	3,30
<b>Tasse Kaffee</b> <sup>g</sup>	2,50
<b>Cappuccino</b> <sup>7,g</sup>	3,40
<b>Milchkaffee</b> <sup>7,g</sup>	3,40
<b>Latte Macchiato</b> <sup>7,g</sup>	3,70

**Tee & Heißgetränke**

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



## Spirituosen

€ / 2cl    € / 4cl

**Tresterbrand** Vol. 38%  
Weingut Herzog von Württemberg

3,20

**Ramazzotti** Vol. 30%

4,00

**Walnusslikör** Vol. 27,5%

3,00

**Nägelesbirne *Spezialität*** Vol. 40%

3,00

**Mirabellenbrand** Vol. 42%

3,00

**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
<b>Riesling trocken</b> Frisch, bodenständig	19,30	4,90
<b>Rosé trocken</b> Harmonisch, spritzig mit ansprechender Aromatik und weicher Säure	19,30	4,90
<b>Trollinger trocken</b> Fruchtig, erdig und harmonisch	19,30	4,90
<b>Weinschorle</b> Rot, Rosé, Weiß		3,80
	€ / 0,75l	€ / 0,2l
<b>Love Monrepos Lemberger Zweigelt, 2018</b> <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
<b>Riesling feinherb, 2021</b> <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**

23,20 6,90

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 Tradition Wein. Grauburgunder- und Spätburgunder Trauben 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.*

22,20

6,80

### 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 Extraktreich. 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.*

23,20

7,10

### Grauburgunder \*\* trocken

Alexander Laible, Baden

*Großartiges Bukett von reifen Birnen und frischen, gelben Äpfeln. Breites Geschmacks Spektrum 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 Kräuteraomen, am Gaumen elegant, feingliedrig, frische Säure, trotz seiner Leichtigkeit viel Wein mit schöner Veltliner Würze, langer Abgang mit angenehmem Trinkfluss.*

24,90

7,80

**Rot** 

€ / 0,75l € / 0,2l

**Ziereisen – Spätburgunder „Tschuppen“ 2017**

32,00 9,50

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.*

**San Marzana Vini I Tratturi Primitivo Puglia IGP 2019**

19,90 6,00

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

**2019er Sieur d'Arques Pure Velvet IGP**

24,20 7,80

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.*

\*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**

6,20

Crème Vanilla und Chocolate Chips, Eierlikör, Sahne, Schokosauce

**Gemischtes Eis**

4,90

Crème Vanilla, Chocolate Chips, Erdbeere

**mit Sahne**

5,90

**Süß trifft salzig**

6,20

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

**Eiskaffee**

5,60

gekühlter Kaffee mit 2 Kugeln Crème Vanilla, Sahne

**Eisschokolade**

5,60

Kühler Kakao mit Crème Vanilla und Chocolate Chips, Sahne

**Heißkalter Kick**

4,00

Espresso mit einer Kugel Crème Vanilla

**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

<b>Zu kennzeichnende Allergene</b>	<b>Beispielsweise in folgende Zutaten/Speisen enthalten</b>
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, Fleischextrakte, 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, Senfsaat, Salatsauce, Würzmischungen, Wurst
11. Sesam	Sesamöl, Sesammehl, Sesampaste, Tahina
12. Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg oder 10mg/l, als SO <sub>2</sub> )	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	