

# Speisekarte Winter 2024

## Unsere gastlichen Räumlichkeiten

- Mit unserer Speisekarte holen Sie sich zuhause Appetit, reservieren einen Tisch und genießen bei uns im Restaurant. Kleine Karten liegen im Restaurant und an der Rezeption für Sie bereit.
- Denken Sie schon heute an Ihre kommende Familienfeier. Wir haben für jede Gruppengröße den idealen Raum. Ob Candlelight-Dinner zu zweit oder für Ihre Firmenfeier mit bis zu 100 Personen
- Unser Erkerzimmer mit maximal 13 Plätzen, die Galerie für bis zu 50 Personen. Unser großer Veranstaltungsbereich bietet für Feiern mit bis zu 100 Personen die idealen Voraussetzungen für jede Gruppengröße.

## Für daheim

- Alle Gerichte aus der Speisekarte richten wir für Sie in heißem Geschirr an. Anruf genügt, Sie holen das Essen heiß ab und genießen zuhause. Telefon 07931 / 9330

# Unsere Aperitifempfehlung :

<b>Cranberry-Maracuja</b> – alkoholfreier, fruchtig erfrischender Aperitifcocktail	5,90 €
<b>Syn Secco Quitte Birne</b> – alkoholfreier Fruchtsecco aus Quitte und Birne	5,90 €
<b>Cidro de Hohenlohe</b> – fruchtig feiner Apfelicdre aus handverlesenen Äpfeln	6,90 €
<b>Benz Liberté Weinaperitif</b> – mit Orange, Grapefruit und Tonic	6,90 €
<b>Limoncello Spritz</b> – Gardasee meets Taubertal, Limoncello, Zitrone und Secco	6,90 €
<b>Champagner-Aperitif „Belini“</b> – Mandoise Champagner mit Pfirsich	9,90 €

## Weinempfehlung

### Madonna delle Vittorie – Gardasee Italien

2022 – Altolago – bianco  
100% Chardonnay, trocken

MADONNA  
VITTORIE



### Michael und Hubert Benz – Beckstein Baden



2022 Becksteiner Kirchberg – Chardonnay -  
trocken, 12,5 % Privatweingut Benz, Beckstein, Baden

1/8l 5,90 €      1/4l 7,90 €

# Unsere Tagesempfehlung



Hausgeräucherter Rehschinken  
mit Frisée und CumberlandsaUCE 14,90

☆☆☆☆☆



Umpfertäler Bachkrebssuppe  
mit Cognacsahne und Brotchip 13,90

☆☆☆☆☆

Rehrücken aus heimischer Jagd  
mit Portweinjus, buntem Wintergemüse,  
gebratenen Pilzen und hausgemachten Dinkelspätzle 38,90

Mit Kräutern rosa gebratener Lammrücken,  
Rahmwirsing und Kartoffelnußkrusteln 39,90

Rosa gebratene Honig-Entenbrust  
mit Apfel-Rotkraut und Semmelkloßscheiben 29,90

Heiß geräuchertes Lachsforellenfilet  
mit Taubertäler Biolinsen und Röstkartoffeln 26,90

☆☆☆☆☆

Gewürzzwetschgen mit Walnusseis 8,90

Quarkkrapfen mit Brombeeren und Joghurt-Tannenwipfeleis 10,90

## Feine frische Salate

- Cesar Salad™, Romasalat mit Rucola, Parmesandressing, Speck und Croutons 8,90
- Ackersalat in Rahm mit Speckcrôutons und Rote Beetestreifen 9,90
- Unser angemachter winterlicher- Kräuterblattsalat mit Kresse und Radieschen 7,90

## Aus dem Suppentopf

- Festtagssuppe kräftige Rinderbrühe mit Flädleroulade, Markklößchen, Maultäschle, Dinkelgrießnockerl 8,90
- Unsere Bouillabaisse von Edelfischen und Krustentieren mit Safran 13,90
- Aufgeschäumte Parmesansuppe mit Schinkenchip 7,90

## Vorspeisen & kleine Gerichte

- Cesar Salad Romasalat mit Rucola, Speck, Croutons und 2 gebratenen Garnelen 16,90
- Gebratene Garnelen mit getrüffeltem Bandnudeln und Pilzen  
Vorspeise 16,90  
... Große Portion 23,90

## Aus Franken, Schwaben und Baden

- Kräutersteak vom fränkischen Landschweinerücken mit gebratenem Wintergemüse und Kartoffelrösti 21,90
- Schwäbischer Rostbraten mit Röstzwiebelchen, kräftiger Kalbsjus, Dinkelspätzle und Maultasche 27,90
- Zarte Maishähnchenbrust mit wilden Brokkoli und Perlgraupenrisotto 24,90
- Hohenloher Butterschnitzel mit Pommes frites dazu einen kleinen winterlichen Blattsalat 23,90
- saftig gegrilltes Taubertäler Färsen Rumpsteak mit Kräuterbutter, frischem Gemüse und Kartoffelwedges 31,90
- Geschmorte Rehschulterstücke mit gebratenen Pilzen, Wintergemüse und Dinkelspätzle 25,90

## Das Beste für Sie und Ihre Gäste

Frische <u>Pilze in Kräuterrahm</u> mit winterlichem Gemüse und Dinkelnudeln oder Semmelkloßscheiben	20,90
... dazu Hohenloher Butter- Schnitzel	7,90
... dazu 180 g Rumpsteak	12,90
... dazu gegrillte Maishähnchenbrust	8,90
... dazu gebratene Lachsforelle	8,90
... dazu gebratenes Zanderfilet	8,90

## Unsere beliebten Fischgerichte

Knusprig auf der Haut gebratene frische <u>Lachsforelle</u> mit Mandelbrokkoli und Badischem Grünkernrisotto	26,90
<u>Steinbeisserfilet</u> aus der Butterpfanne auf Rahmwirsing mit Rösti	26,90
.... kleine Portion	22,90

## Feine Gerichte ohne Fleisch

<u>Gebratenes Wintergemüse</u> mit Maronen und Schwarzwurzeln, hausgemachten Kartoffelrösti, <sup>vegan</sup>	16,90
<u>Perlgraupenrisotto</u> mit wilden Brokkoli	16,90
... dazu gebratenen Schafskäse, Falafel Krusteln <sup>vegan</sup> oder Grünkernbällchen	7,00

## Unsere Dessert-Vielfalt und Premium Eis

Dunkles <u>Schokoladenmousse</u> mit Rotweinkirschen und Vanilleeis	8,90
<u>Dessertpalette</u> mit Creme brulée, Gewürzzwetschgen mit Walnusseeis, und einem kleinen Schokotörtchen	11,90
<u>Eispalette</u> mit Pistazien - , Cassis- und Vanilleeis	9,90
<u>Dessertvariation</u> von Bobstädter Äpfeln Sorbet vom Granny Smith, Apfelküchle vom Boskop, Mousse vom Gala-Apfel	11,90

## Unsere Kleinen Desserts

2 Kugeln Premium Eis oder 2 Kugeln Sorbet <sup>vegan</sup>
Dunkles Schokomousse oder kleine Creme brulée

je 5,90

# Kulinarische Qualitätssiegel



Die Ferienlandschaft "Liebliches Taubertal" bietet zahlreiche regionale Köstlichkeiten. Neben Wein, Sekt, Edelobstbränden und Bier stehen Grünkerngerichte, Hohenloher Landschwein-Produkte, Boeuf de Hohenlohe, Tauberforelle, Taubertäler Lamm sowie Taubertäler Wildgerichte

für die Region.

Betriebe, die diese regionalen Spezialitäten anbieten, können sich mit dem **Qualitätssiegel "Taubertal - Kulinarisch erleben"** klassifizieren lassen. Die Rohstoffe kommen aus der Landschaft an Tauber und Main. Winzer, Weingärtner, Hoteliers, Gastronomen und Köche bürgen mit ihrer Ehrenerklärung, dass die unter dem Qualitätsmerkmal "Kulinarisches Taubertal" angebotenen Speisen und Getränke auch tatsächlich aus dieser Region sind. Die Gastronomie bürgt auch für eine wohlschmeckende Küche und eine gepflegte Getränkekarte. Ein ausgewogenes Angebot von regionalen Getränken und Speisen ist für diese Betriebe eine Selbstverständlichkeit. In Anerkennung ihrer guten Leistungen und der Berücksichtigung dieser Philosophie erhalten die Betriebe das Qualitätssiegel "Taubertal - Kulinarisch erleben".



Für **Ringhotels** ist „Heimat“ mehr als nur ein Ort oder eine Herkunft: Heimat steht hier für die Beziehung zwischen Mensch und Raum, für den Charakter und die Identität des Hauses und für das Gefühl, mit seiner Umgebung verwurzelt zu sein. Diese „**Verbundenheit mit der Region**“ rücken wir künftig noch stärker in den Mittelpunkt. Unser

Kernversprechen ist „**Echt HeimatGenuss erleben**“. Schließlich ist jedes der privat geführten Hotels ein echtes Unikat, in dem Sie die persönliche Handschrift der Gastgeber und den regionalen Bezug spüren.

Dabei ist nicht nur „**Kreativität**“, sondern auch „**Tradition**“ im Spiel. Viele der Häuser werden seit Generationen von einer Familie geführt. Sie verleihen ihrer Heimatverbundenheit immer wieder auf's Neue Ausdruck, ob in den regionalen und saisonalen Gerichten der Küche, im lokaltypischen „**Ambiente**“ der Räumlichkeiten oder den täglichen „**Aktivitäten**“

## Allergene und kennzeichnungspflichtige Lebensmittel

Wir kochen alles frisch aus den natürlichsten frischesten Zutaten die uns zur Verfügung stehen. Als Fette verwenden wir frische Sahne, Butter, Sonnenblumenöl und Olivenöl.

Der Gesetzgeber verlangt Angaben über kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergenen in den von uns angebotenen Lebensmitteln.

Eine Liste der Inhaltsstoffe und Allergene, sortiert nach den Gerichten aus unserer Speisekarte, halten wir für Sie an der Theke bereit. Bitte sprechen Sie uns an.

Da wir täglich viele verschiedene Speisen in unserer Küche zubereiten können in allen Gerichten Spuren von allen Allergenen enthalten sein.

Lactosefreie Milchprodukte und Glutenfreie Nudeln und Brot halten wir für sie bereit. Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.