

Speisekarte Herbst 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 :

Cranberry-Maracuja – alkoholfreier, fruchtig erfrischender Aperitifcocktail

Syn Secco Quitte Birne – alkoholfreier Fruchtsecco aus Quitte und Birne

Cidro de Hohenlohe – fruchtig feiner Apfelsidre aus handverlesenen Äpfeln

Benz Liberté Weinaperitif, mit Gr

apefruit und Tonic

Quitten Secco mit Riesling – Quittenschaumwein

bundschuh
Hotel & Restaurant

7,90 €
5,90 €
6,90 €
5,90 €
5,70 €

Weinempfehlung

WINZERPAAR

EHRMANN

Vier Hände, Zwei Herzen

Winzerpaar Ehrmann – Schäfersheim Württemberg

2023 Weikersheimer Karlsberg

Trocken, 12,5 %

- Grauer Burgunder -



Am Rebstock gereift, unterhalb des "Gelben Hauses" im Weikersheimer Karlsberg, zeichnet sich dieser helle goldgelbe Grauburgunder in der Nase durch seinen fruchtigen Charakter mit Grapefruit und Melone aus. Der Geschmack von Grapefruit und knackigen Nektarinen rundet diesen Wein harmonisch ab. Im Abgang schöne Länge mit enormer Saftigkeit & Frische.



2023 Schäfersheimer Klosterberg

Trocken, 12,0 %

- Tauberschwarz - Rosé -

Die autochtone Rebsorte Tauberschwarz, als Besonderheit zu einem sommerlichen, lachsfarbenen Rosé ausgebaut, zeichnet sich durch einen angenehmen Duft nach Erdbeere, Himbeere und Rosen aus. Am Gaumen mit klarer Frucht und Grip. Der perfekte Terrassen-Wein!

1/8l 5,90 € 1/4l 7,90 €

Herbstliche – Bierempfehlung

Derr BIER



Kellerbier: per Definition naturtrüb, bernsteinfarben, mit einer leicht süßen Dinkel-Malznote, dezent gehopft. Der cremige Schaum rundet diese Kreation wunderbar ab! Echt süffig und selbst von Bier-Skeptikerinnen als „einfach lecker“ gelobt.



0,3l 3,90 €

Unsere Tagesempfehlung



Angemachter Herbstlicher-Blatssalat
mit gebratenen Pfifferlingen
und geräuchertem Rehschinken 14,90

Kürbismousse
mit Nackenschinken aus der Offenstallhaltung
und Salatstrauß im Brotmantel 14,90



☆☆☆☆☆

Umpfertäler Bachkrebssuppe
mit Cognacsahne und Brotchip 13,90



☆☆☆☆☆

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

Boeuf Bourguignon“
Rinderstücke in Rotweinsauce
mit Champignons, Karotten, Schalotten und Röstkartoffeln 26,90

Mit Kräutern rosa gebratener Lammrücken,
Rahmwirsing und Kartoffelnußkrusteln 35,90

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

Heiß geräuchertes Lachsforellenfilet
mit Taubertäler Biolinsen und Röstkartoffeln 26,90

☆☆☆☆☆

Gewürzzwetschgen mit Walnusseis 7,90

Parfait von gerösteten Kürbiskernen mit Brombeergrütze und Sahne 8,90

Feine frische Salate

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

Aus dem Suppentopf

- Festtagssuppe kräftige Rinderbrühe mit Flädleroulade, Markklößchen, Maultäschle, Dinkelgrießnockerl und Grünkernklößchen 8,90
- Unsere Bouillabaisse von Edelfischen und Krustentieren mit Safran 13,90
- Würzige fränkische Kürbiscremesuppe mit Crôutons und Kernöl 6,90

Vorspeisen & kleine Gerichte

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

Aus Franken, Schwaben und Baden

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

Das Beste für Sie und Ihre Gäste

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



Unsere beliebten Fischgerichte

Knusprig auf der Haut gebratene <u>Erlenbach 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 Herbstgemüse</u> mit Maronen und Kürbis, hausgemachten Kartoffelrösti, ^{vegan}	16,90
<u>Ragout vom Hokaido-Kürbis</u> mit Kernen und Öl, Dauphinekartoffel	16,90
... dazu gebratenen Schafskäse, Falafel Krusteln ^{vegan} oder Grünkernbällchen	6,00

Unsere Dessert-Vielfalt und Premium Eis

Dunkles <u>Schokoladenmousse</u> mit Rotweinkirschen und Vanilleeis	8,90
<u>Dessertpalette</u> mit Creme brulée, Gewürzzwetschgen mit Walnusseis, 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 Mini Desserts

2 Kugeln Premium Eis oder 2 Kugeln Sorbet ^{vegan}	
Dunkles Schokomousse oder kleine Creme brulée	

je 5,90