

Speisekarte Herbst 2026

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	5,90 €
Syn Secco Quitte Birne – alkoholfreier Fruchtsecco aus Quitte und Birne	5,90 €
Cidro de Hohenlohe – fruchtig feiner Apfelicdre aus handverlesenen Äpfeln	6,90 €
Benz Liberté Weinaperitif , mit Grapefruit und Tonic	6,90 €
Quitten Secco mit Riesling – Quittenschaumwein	6,90 €

Weinempfehlung

Claudia Wölpper-Murphy – Königheim Baden

Die Weinberge werden von der Familie Wölpper-Murphy bearbeitet und per Hand gelesen. Um einen kräftigen, konzentrierten und körperreichen Rotwein zu erhalten wird der Ertrag stark reduziert.



2023
Königheimer Kirchberg
– Herbstlohn –
Cuvee im Eichenfass gereift, trocken

Der Herbstlohn wurde in kleinen gebrauchten Eichenfässern ausgebaut und somit elegant verfeinert. Er hat ein kräftiges Rot, im Aroma ist er kraftvoll und erinnert etwas an Kirschen.

2025
Königheimer Kirchberg
– Bacchus Alte Rebe –
trocken



Die Bacchus Rebe wird im Taubertal und Franken häufig angebaut.

Er ist trocken, mit weichen Würzaromen und fruchtigen Nuancen. Die Reben wurden 1980 im Giesberg gepflanzt. Dies ist eine sehr steile und heiße Parzelle in Königheim. Seine langen Wurzeln finden in der Tiefe wunderbare Mineralien, die diesem Wein seine besondere Note verleihen.



1/8 l 5,90 € 1/4 l 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.



0,3 l 3,90 €

Unsere Tagesempfehlung



Angemachter Herbstlicher-Blattsalat
mit gebratenen Pfifferlingen
und geräuchertem Rehschinken 15,90

Ackersalat in Rahm mit geräucherter Entenbrust
gebratenem Kürbis, rote Beete und Walnüssen 15,90

☆☆☆☆☆



Umpfertäler Bachkrebssuppe
mit Cognacsahne und Brotchip 13,90

☆☆☆☆☆



Rehfilet aus heimischer Jagd
mit Portweinjus, buntem Gartengemüse,
gebratenen Pilzen und hausgemachten Dinkelspätzle 36,90

Hirschfiletmedaillons im Speckmantel
mit Wildrahmjus, Schwarzwurzeln und Schupfnudeln 35,90

Mit Kräutern rosa gebratener Lammrücken,
Rahmwirsing und Kartoffelnußkrusteln 36,90

Langsam gegarter Hohenloher Rinderbraten
mit Rotweinjus, buntem Herbstgemüse
und hausgemachten Dinkelspätzle 28,90

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

Parfait von gerösteten Kürbiskernen mit Brombeerragout 8,90

Affogato - Vanille
doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 5,90
...gerne auch mit Pistazien, Walnuss oder Schokoladeneis

bundschu
Hotel & Restaurant

Feine frische Salate

- Ceasar Salad“, Romasalat mit Rucola, Parmesandressing, Speck und Croutons 8,90
- Ackersalat in Rahm mit roter Beete und Walnüssen 9,90
- Unser angemachter herbstlicher- Kräuterblattsalat mit Kresse und Radieschen 8,90

Aus dem Suppentopf

- Festtagssuppe kräftige Rinderbrühe mit Flädleroulade, Markklößchen, Maultäschle, Dinkelgrießnockerl 8,90
- Unsere Bouillabaisse von Edelfischen und Krustentieren mit Safran 13,90
- Würzige fränkische Kürbiscremesuppe mit Crôutons und Kernöl 7,90

Vorspeisen & kleine Gerichte

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

Aus Franken, Schwaben und Baden

- Kräutersteak vom fränkischen Landschweinerücken mit gebratenem Herbstgemüse und Kartoffelrösti 23,90
- Schwäbischer Rostbraten mit Röstzwiebelchen, kräftiger Kalbsjus, Dinkelspätzle und Maultasche 29,90
- Zarte Maishähnchenbrust mit Kürbisragout und Dauphinekartoffel 26,90
- Hohenloher Butterschnitzel mit Pommes frites dazu einen kleinen herbstlichen Blattsalat 23,90
- saftig gegrilltes Taubertäler Färsen Rumpsteak mit Kräuterbutter, frischem Gemüse und hausgemachte Kartoffelwedges 32,90
- Geschmorte Rehschulterstücke mit gebratenen Pilzen, Herbstgemüse und Semmelkloßscheiben 26,90

Das Beste für Sie und Ihre Gäste

Frische <u>Pfifferlinge in Kräuterrahm</u> mit herbstlichem Gemüse und Dinkelnudeln oder Semmelkloßscheiben	22,90
... dazu Hohenloher Butter- Schnitzel	8,90
... dazu 180 g Rumpsteak	13,90
... dazu Maishähnchenbrust	10,90
... dazu gebratene Lachsforelle	10,90
... dazu gebratenes Zanderfilet	10,90

Unsere beliebten Fischgerichte

Knusprig auf der Haut gebratene <u>Lachsforelle</u> mit Mandelbrokkoli und Badischem Grünkernrisotto	26,90
<u>Steinbeisserfilet</u> aus der Butterpfanne auf Rahmwirsing mit Röstkartoffeln	27,90
.... kleine Portion	24,90

Feine Gerichte ohne Fleisch

<u>Gebratenes Herbstgemüse</u> mit Maronen und Kürbis, hausgemachten Kartoffelrösti, ^{vegan}	17,90
<u>Ragout vom Hokaido-Kürbis</u> mit Kernen und Öl, Dauphinekartoffel	17,90
... dazu gebratenen Schafskäse, Falafel Krusteln ^{vegan} oder Grünkernbällchen	7,00

Unsere Dessert-Vielfalt und Premium Eis

Dunkles <u>Schokoladenmousse</u> mit Rotweinkirschen und Vanilleeis	9,90
<u>Dessertpalette</u> mit Creme brulée, Gewürzzwetschgen mit Walnusseeis, und einem kleinen Schokotörtchen	12,90
<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	12,90

Unsere Mini Desserts

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

je 5,90



Feine frische Salate

- Unser angemachter Kräuterblattsalat mit Kresse und Radieschen 8,90
- Cesar Salad Romasalat mit Rucola, Parmesandressing, Speck und Croutons 8,90

Aus dem Suppentopf

- Festtagssuppe mit Flädleroulade, Markklößchen, Maultäschle und Dinkelgrießnockerl 8,90
- Würzige fränkische Kürbiscremesuppe mit Crôutons und Kernöl 7,90
- Unsere Bouillabaisse von Edelfischen und Krustentieren mit Safran 13,90

Aus Franken, Schwaben und Baden

- Kräutersteak vom fränkischen Landschweinerücken mit gebratenem Herbstgemüse und Kartoffelrösti 23,90
- Schwäbischer Rostbraten mit Röstzwiebelchen, kräftiger Kalbsjus, Dinkelspätzle und Maultasche 29,90
- Geschmorte Rehschulterstücke mit gebratenen Pilzen, Herbstgemüse und Semmelkloßscheiben 26,90
- Hohenloher Butterschnitzel mit Pommes frites dazu einen kleinen Sommersalat 26,90
- Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit herbstlichem Gemüse und Dinkelnudeln oder Semmelkloßscheiben 22,90
- ... dazu Hohenloher Butter- Schnitzel 8,90
- ... dazu 180 g Rumpsteak 13,90
- ... dazu Maishähnchenbrust 10,90
- ... dazu gebratenes Zanderfilet 10,90

Feine Gerichte ohne Fleisch

- Gebratenes Herbstgemüse mit Maronen und Kürbis, hausgemachten Kartoffelrösti, ^{vegan} 17,90
- Ragout vom Hokaido-Kürbis mit Kernen und Öl, Dauphinekartoffel 17,90

Unsere Dessert-Vielfalt und Premium Eis

- Dunkles Schokoladenmousse mit Rotweinkirschen und Vanilleeis 9,90
- Dessertpalette mit Creme brulée, Gewürzzwetschgen mit Walnusseis, und einem kleinen Schokotörtchen 11,90

Unsere Mini Desserts

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

je 5,90