

Speisekarte Frühling 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 Apfelcidre aus handverlesenen Äpfeln 6,90 €
- Benz Liberté Weinaperitif**, mit Grapefruit und Tonic 6,90 €
- Quitten Secco mit Riesling** – Quittenschaumwein 6,90 €

Weinempfehlung

Winzerhof Strebel – Beckstein Baden

2023 Marbacher Frankenberg
– Grauer Burgunder - trocken

Moderne Weinstilistik – Facettenreiche Aromatik in der Nase –
dezente Paprika und kräftiges Aroma
nach schwarzer Johannisbeere. Cassis



Winzerfamilie Ehrmann – Schäfersheim Württemberg



2023 Weikersheimer Karlsberg
– **Weißburgunder** – trocken
feine Säure und kräftiger Schmelz, trocken

2022 Schäfersheimer Klosterberg
– **Blauer Zweigelt** –
samtig rund trocken

1/8l 5,90 € 1/4l 7,90 €

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 heute :

Salat vom weißen und grünen Stangenspargel

mit Kräuterdressing, Kresse und Radieschen 12,90

... mit Nackenschinken vom Freilandschwein 15,90

Pochiertes Ei

mit Morchelsoße, Spinat und Kartoffelpüree 11,90

☆☆☆☆☆

Aufgeschäumte frische Bärlauchsuppe mit Croutons 9,90

Umpfertäler Bachkrebssuppe

mit Cognacsahne und Brotchip 13,90

☆☆☆☆☆

Geschmorte Lammhaxe

mit tomatisierten Bohnenragout
aus grünen Stangenbohnen und weißen Bohnenkernen
dazu Kartoffelgratin 29,90

Gegrilltes Rinderfilet

mit Sauce Bernaise,
grünen Bohnen und Kartoffelgratin 37,90

Lammrückenfilet mit Kräutern, zartrosa gebraten,

Tomaten-Fenchelgemüse und Gnocchi 36,90

Roulade vom Kaninchenrücken mit Spinat, Portweinjus,
bunten Fingermöhren und Dauphine- Kartoffeln 29,90

Gegrilltes Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce,

gebratenem grünen Spargel
und hausgemachten Dinkelbandnudeln 34,90

Spargelragout mit Wiener Kalbsschnitzel

in sämiger Schnittlauchsauce dazu Kräuterflädle 32,90

☆☆☆☆☆

Sauerampferreis mit Himbeeren und Schokosponge 10,90

Feine frische Salate

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

Vorspeisen

- Cesar Salad Romasalat mit Rucola, Speck, Croutons und 2 gebratenen Garnelen 14,90
Gebratene Garnelen mit Pappardelle, Bärlauch, jungem Blattspinat und Pilzen
Vorspeise 16,90
... Hauptgang Portion 23,90

Aus dem Suppentopf

- Festtagssuppe mit Flädleroulade, Markklößchen, Maultäschle und Dinkelgrießnockerl 8,90
Unsere Bouillabaisse von Edelfischen und Krustentieren mit Safran 13,90
Aufgeschäumte Spargelcremesuppe mit Mandelsahne 7,90

Aus Franken, Schwaben und Baden

- Kräutersteak vom fränkischen Landschweinerücken mit gebratenem Frühlingsgemüse und Kartoffelrösti 23,90
Schwäbischer Rostbraten mit Röstzwiebelchen, kräftiger Kalbsjus, Dinkelspätzle und Maultasche 29,90
Zarte Maishähnchenbrust mit Spargel – Perlgraupenrisotto und gebratenem grünen Spargel 26,90
Hohenloher Butterschnitzel mit Pommes frites 23,90
dazu einen kleiner Frühlings Blattsalat
Saftig gegrilltes Taubertäler Färsen Rumpsteak mit Kräuterbutter, frischem Gemüse und hausgemachte Kartoffelwedges 32,90
In Tauberwein geschmorte Rinderroulade mit hausgemachten Dinkelspätzle und Frühlingsgemüse 26,90

Das Beste für Sie und Ihre Gäste

| | |
|---|-------|
| Portion, frischer fränkischer <u>Gaubodenspargel</u> mit hausgemachter Sce. Hollandaise mit Kartoffeln oder Kräuterflädle | 21,90 |
| ... dazu Hohenloher Butter- Schnitzel | 8,90 |
| ... dazu 180 g Rumpsteak | 13,90 |
| ... dazu Maishähnchenbrust | 10,90 |
| ... dazu gebratene Lachsforelle | 10,90 |
| ... gekochter Wacholderschinken | |
| ... geräucherter Schwarzwälder Schinken | |
| ... italienischer Parmaschinken Schinken | 7,90 |



Unsere beliebten Fischgerichte

| | |
|---|-------|
| <u>Steinbeisserfilet</u> aus der Pfanne auf Rahmspargel mit kleinen Röstkartoffeln | 27,90 |
| ... kleine Portion | 24,90 |
| Knusprig <u>gebratenes Zanderfilet</u> auf Frühlingsragout mit hausgemachten Dinkelnudeln | 26,90 |
| <u>Gebratene Garnelen</u> mit Pappardelle, Bärlauch, jungem Blattspinat und Pilze | 23,90 |

Feine Gerichte ohne Fleisch

| | |
|---|-------|
| <u>Gebratenes Frühlingsgemüse</u> mit Kräuterseitlingen, Spargel und hausgemachten Kartoffelrösti, ^{vegan} | 17,90 |
| <u>Spargel – Perlgraupenrisotto</u> und gebratenem grünen Spargel | 17,90 |
| ... dazu gebratenen Schafskäse, Falafel Krusteln ^{vegan} oder Grünkernbällchen | 7,00 |

Unsere Dessert-Vielfalt und Premium Eis

| | |
|---|-------|
| Dunkle <u>Schokoladenmousse</u> mit Rotweinkirschen und Vanilleeis | 9,90 |
| <u>Dessertpalette</u> mit Creme brûlée, „Mille feuille“ mit Mousse von der Tonka-Bohne, Beerenragout und Pistazieneis | 12,90 |
| <u>Eispalette</u> mit Pistazien -, Cassis- und Schokoeis | 9,90 |
| <u>Dessertvariation</u> mit Buttermilchmousse, Orangensalat, Mandarinen sorbet und einem kleinen Schokotörtchen | 12,90 |

Unsere Mini Desserts im Gläschen

| | |
|--|--|
| 2 Kugeln Premium Eis oder 2 Kugeln Sorbet ^{vegan} | |
| Dunkles Schokomousse oder Buttermilchmousse oder kleine Creme brûlée | |

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.