

SÄFTE, NEKTARE & FRUCHTSAFTGETRÄNKE

- Apfel [Naturtrüb]
- Banane
- Johannisbeere
- Kirsch
- Maracuja
- Orange
- Traube
- Baki [Banane / Kirsch]

0,3 l - 4,20 € ■ 0,5 l - 5,40 €

HEISSES

Tasse Kaffee
3,00 € ■ Groß: 4,00 €

Tasse Schonkaffee
3,10 €

Espresso
2,80 €

Espresso Latte
2,90 €

Espresso Doppelt
4,30 €

Cappuccino [mit Milchschaum]
3,20 € ■ Groß: 4,30 €

Milchkaffee
3,90 €

Latte Macchiato
3,90 €

Heiße Schokolade
3,70 € ■ Mit Sahne: 4,20 €

TEE

Folgende Teesorten bieten wir zur Zeit an:

- Darjeeling Summer Gold
- Earl Grey
- Green Dragon Lung Chin
- Morgentau
- Ayurveda Herbs & Ginger
- Bergkräuter [BIO]
- Fruity Camomile
- Refreshing Mint
- Rooibos Cream Orange
- Sweet Berrys

Tasse: 3,20 €

ROSEWEINE UND WEISSHERBST

Spätburgunder Weißherbst
Qualitätswein Baden
0,2 l - 5,80 €

Muskattrollinger Rosé QbA
Feinherb
0,2 l - 6,90 €

Alghero Rosato DOC
Trocken. Sardinien
0,2 l - 7,40 €

WEINSCHORLE

Rot / Weiß / Rosé /
Weißherbst
0,2 l - 3,60 €

WEISSWEINE

Riesling Stettener
Heuchelberg. Württemberg
0,2 l - 5,80 €

Sauvignon Blanc QbA
Halbtrocken. Württemberg
0,2 l - 7,10 €

Rocheta Bianco DOC
0,2 l - 7,30 €

Lugana DOC
Trocken
0,2 l - 7,40 €

Endrizzi Chardonnay
Trentino DOC
0,2 l - 7,10 €

ROTWEINE

Trollinger QbA.
Felsengartenkellerei Besigheim
0,2 l - 5,80 €

Itinera Primitivo Salento IGT
0,2 l - 7,10 €

PROSECCO & SEKT

Prosecco
Hausmarke
0,1 l - 3,80 €

Muskattrollinger Rosé b.A.
Trocken
0,1 l - 4,50 €

GUT BÜRGERLICHE KÜCHE ■ ■ SEIT 2004

DOMÄNE RESTAURANT



SPEISEKARTE

WWW.HOFGUT-DOMAENE.DE

SUPPE

Flädlesuppe ^{Gluten}

5,40 €

KNACKIGE SALÄTLE ^{2/GLUTEN}

Kleiner Bunter Salatteller¹

5,20 €



Großer Salatteller mit Hähnchen
3 Spieße von der Hähnchenbrust frisch vom Grill, frische Blatt- und Rohkostsalate und hausgemachter Kartoffelsalat

14,80 €

Sportler Salat

mit Tomaten, Avocado, gekochtem Ei, Mozzarella und frischen Blattsalaten

14,50 €



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE [BIS 12 JAHRE]

Ich weiß es nicht

Portion Monster-Pommes mit Ketchup

5,20 €

Ist mir egal ^{Gluten}

Kinderschnitzel paniert mit Pommes

9,50 €

Ich will das nicht ^{Gluten}

Spätzle mit Rahmsoße

5,50 €

MAULTASCHEN SPEZIALITÄT

Geschmelzt ^{3/Gluten}

mit Speck, Zwiebeln & Kartoffelsalat

14,80 €

Domäne Dreierlei ^{3/Gluten}

mit frischen Champignons, Speck und Zwiebeln auf Käsespätzle und Kartoffelsalat

18,80 €



Domäne Star ^{3/Gluten}

Spinat Frischkäse Maultaschen an frischen Champignon à la Crème mit Ajvar Creme Fraiche Dip

17,50 €

SPEZIALITÄTEN AUS DER HOFGUT KÜCHE

Käsespätzle ^{Gluten}

mit Röstzwiebeln

12,80 €



Hausgemachte Linsen ^{2/3/7/Gluten}

mit Spätzle und 1 Paar Saitenwürste

14,80 €

Linsen Lasagne ^{Gluten}

Hausgemachte Lasagne aus verschiedenen Linsen, Staudensellerie, Möhren, Zwiebeln, Tomaten, Crème fraîche überbacken mit Fetakäse. Die vegetarische Empfehlung der Hofgut Küche

17,50 €



SPEZIALITÄTEN AUS DER HOFGUT KÜCHE

Domänenteller

Gebatene Schweinemedallions in feiner Rahmsoße und Beilage nach Wahl

19,80 €

Schwäbisches Leckerle ^{4/ Gluten}

Schweinemedallion, Maultäschle, kleiner Rostbraten vom Angusrind auf Käsespätzle, Röstzwiebeln und Rahmsoße

24,80 €

Zwiebelrostbraten ^{Gluten}

vom Angusrind mit Röstzwiebeln und Beilage nach Wahl

24,80 €

2 panierte Schnitzele „Wiener Art“ ^{Gluten}

vom Schwein und Beilage nach Wahl

16,50 €

Schwäbischer Sauerbraten ^{Gluten}

vom Angus Rinderrücken mit Blaukraut und hausgemachten Semmelknödeln

22,50 €

Brauerbraten ^{2/Gluten}

Vom Schwein mit Blaukraut und hausgemachten Semmelknödel an Schwarzbiersoße

18,50 €

Barbecue Burger ^{1/2/3/Gluten}

100% Rindfleisch. Salatblätter, frische Röstzwiebeln, Tomatenscheiben, Essiggurken, Barbecue Sauce, Bacon kross frittiert mit Pommes Frites

330 g 15,50 Euro

VESPER ^{2/3/4/5/6/GLUTEN}

Schweizer Wurstsalat

mit Käse, Zwiebeln & Landbrot

10,80 €

DESSERT ^{GLUTEN}

Piramide al Cioccolato

Schokoladen-Mousse-Pyramide. Zartschmelzende Schokoladenmousse mit einer Füllung aus Gianduaia-Krokant, an Mangofruchtspiegel

7,20 €

Erdbeerbecher³

mit frischen Erdbeeren, Vanilleeis und Sahne [Saisonal von Mai bis September]

7,50 €

Eiskaffee Domäne

Kaffee, 3 Kugeln Vanilleeis, Sahne, Schokoladensoße

6,80 €

Gemischtes Eis³

3 Kugeln ohne bzw. mit Sahne

4,50 € | 5,20 €

Dreierlei Landkuchen [Saisonal]

Bitte fragen Sie unseren Service

3,60 €

BIERE

Naturtrübes vom Fass

0,3 l – 3,50 € ■ 0,5 l – 4,50 €

Hefeweizen Naturtrüb

vom Fass

0,3 l – 3,50 € ■ 0,5 l – 4,50 €

Dunkel [Das Ritterliche vom Fass]

0,3 l – 3,50 € ■ 0,5 l – 4,50 €

ALKOHOLFREIES BIER

Weizen-Bier vom Fass

0,3 l – 3,80 € ■ 0,5 l – 4,80 €

BIER-MIX-GETRÄNKE

Naturtrüb Radler vom Fass

0,3 l – 3,50 € ■ 0,5 l – 4,50 €

Cola-Weizen

0,3 l – 3,50 € ■ 0,5 l – 4,50 €

Apfel-Weizen

0,3 l – 3,50 € ■ 0,5 l – 4,50 €

Russ [Zitro-Weizen]

0,3 l – 3,50 € ■ 0,5 l – 4,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola Light ^{1/6/8}

0,33 l – 3,80 €

Cola ^{1/8} / Cola-Mix ^{1/2/3/8}

0,3 l – 3,90 € ■ 0,5 l – 4,90 €

Orangenlimonade ^{2/3}

0,3 l – 3,90 € ■ 0,5 l – 4,90 €

Zitronenlimonade

0,3 l – 3,90 € ■ 0,5 l – 4,90 €

Saftschorle [Siehe Säfte]

0,3 l – 3,90 € ■ 0,5 l – 4,90 €

Tafelwasser

0,3 l – 3,20 € ■ 0,5 l – 4,20 €

Eistee

0,3 l – 3,90 € ■ 0,5 l – 4,90 €

Bitter Lemon ⁹

0,3 l – 4,40 € ■ 0,5 l – 5,80 €

Tonic Water ⁹

0,3 l – 4,40 € ■ 0,5 l – 5,80 €

Stilles Wasser [0,5 l Flasche] 4,20 €

In den von uns angebotenen Speisen und Getränken können folgende Zusatzstoffe enthalten sein:

1. Mit Farbstoffe | 2. Mit Konservierungsmittel | 3. Mit Antioxidationsmittel
4. Mit Geschmacksverstärker | 5. Geschwärzt | 6. Mit Süßstoff | 7. Mit Phosphat
8. Koffeinhaltig | 9. Chininhaltig

Unsere, mit Allergenen ausgezeichnete Speisekarte, können Sie auf Wunsch gerne einsehen