

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola Light  
0,33l: 4,80 €

Cola // Cola Mix  
0,3l: 4,80 € 0,5l: 5,80 €

Orangenlimonade  
0,3l: 4,80 € 0,5l: 5,80 €

Zitronenlimonade  
0,3l: 4,80 € 0,5l: 5,80 €

Saftschorle [s. Säfte]  
0,3l: 4,80 € 0,5l: 5,80 €

Eistee Zitrone  
0,3l: 4,80 € 0,5l: 5,80 €

Bitter Lemon  
0,3l: 4,80 € 0,5l: 6,00 €

Tonic Water  
0,3l: 4,80 € 0,5l: 6,00 €

Tafelwasser  
0,3l: 4,10 € 0,5l: 5,10 €

Stilles Wasser  
Flasche 0,5l: 5,60 €

## Säfte & Nektare

// Apfelsaft  
// Kirschnektar  
// Johannisbeernektar  
// Organgensaft  
// Maracujanektar  
// Bananennektar  
// Baki [Mixgetränk aus  
Bananen- & Kirschnektar]  
// Traubensaft  
0,3l: 5,20 € 0,5l: 6,20 €

## Biere vom Faß

Naturtrüb  
0,3l: 4,20 € 0,5l: 5,20 €

Hefeweizen [Naturtrüb]  
0,3l: 4,20 € 0,5l: 5,20 €

Dunkel [Das Ritterliche]  
0,3l: 4,20 € 0,5l: 5,20 €

## Bier Mix Getränke vom Faß

Naturtrüb Radler  
0,3l: 4,20 € 0,5l: 5,20 €

Cola Weizen  
0,3l: 4,20 € 0,5l: 5,20 €

Apfel Weizen  
0,3l: 4,20 € 0,5l: 5,20 €

Russ [Zitro Weizen]  
0,3l: 4,20 € 0,5l: 5,20 €

## Alkoholfreies Bier vom Faß

Weizen Bier  
0,3l: 4,40 € 0,5l: 5,60 €

## Heißes

Tasse Kaffee  
3,20 € Groß: 4,40 €

Tasse Schonkaffee  
3,30 €

Espresso Klassisch  
3,00 €

Espresso Latte  
3,20 €

Espresso Doppelt  
4,50 €

Cappuccino  
3,50 € Groß: 4,50 €

Milchkaffee  
4,50 €

Latte Macchiato  
4,50 €

Heiße Schokolade  
4,50 € Mit Sahne: 5,30 €

## Tee

// Darjeeling Summer Gold  
// Earl Grey  
// Green Dragon  
// Morgentau  
// Ayurveda Herbs & Ginger  
// Bergkräuter [Bio]  
// Fruity Camomile  
// Refreshing Mint  
// Rooibos Cream Orange  
// Sweet Berrys  
Tasse: 3,80 €

## Weißweine

Riesling Stettener  
0,2l: 7,50 €  
Heuchelberg. Württemberg

Sauvignon Blanc Qba  
0,2l: 8,20 €  
Halbtrocken. Württemberg

Endrizzi Chardonnay  
Trentino Doc  
0,2l: 8,20 €

Grauburgunder Qba  
0,2l: 8,40 €  
Trocken. Württemberg

## Roséweine & Weißherbst

Schwarzriesling Weißherbst  
0,2l: 7,50 €  
Qualitätswein. Baden

Muskattrollinger Rosé Qba  
0,2l: 7,80 €  
Feinherb

Alghero Rosato Doc  
0,2l: 8,20 €  
Trocken. Sardinien

## Weinschorle

// Rot  
// Weiß  
// Rosé  
// Weißherbst  
0,2l: 4,50 €

## Rotweine

Trollinger Qba  
0,2l: 6,80 €  
Heilbronner Staufenberg

Itinera Primitivo  
Salento IGT  
0,2l: 8,50 €

## Aperitif & Spritziges

Prosecco  
0,1l: 4,60 €  
Hausmarke

Pinot Rosé Brut Sekt  
0,1l: 5,40 €

Hugo  
0,2l: 7,90 €

Aperol Spritz  
0,2l: 7,90 €

Lillet Wild Berry  
0,2l: 7,90 €

Limoncello Spritz  
0,2l: 7,90 €

## Longdrinks

// Bacardi  
// Wodka  
// Whisky  
0,2l: 8,50 €

## Gin

Als Longdrink 0,2l mit  
Schweppes Tonic Water

Gordon's Dry Gin  
8,50 €

Malfy Gin Original  
9,50 €

Brockmans  
11,20 €

## Schnäpse

// Malteser  
// Williams  
// Ouzo  
// Sambuca  
// Jägermeister  
// Obstler  
2 cl: 3,80 €

// Ramazotti  
4 cl: 5,20 €

## Edelbrände

// Domänengeist  
// Blutorange  
// Nussler  
// Johannisbeere  
// Williams Birne  
// Goldaprikose  
2 cl: 4,80 €

WWW.HOFGUT-DOMAENE.DE

# Winter

— ZEIT 2025 —

SPEISEKARTE

## 01 / *Suppe*

**Kraftbrühe mit Flädle**  
6,40 €

**Hausgemachte Kartoffelsuppe**  
8,80 €  
Mit Lachsstreifen

## 02 / *Salate*

**Kleiner Salatteller**  
6,80 €  
Aus verschiedenen Rohkost-  
und Blattsalaten

**Großer Salatteller mit Hähnchen**  
16,90 €  
3 Spieße von der Hähnchenbrust vom Grill  
pikant mariniert, frische Blatt- und Rohkostsalate,  
hausgemachter Kartoffelsalat und Baguette

**Wintersalat Domäne**  
17,50 €  
Gemischte Wintersalate mit gerauchter Barbarie  
Entenbrust, Mini Kürbispuffern, Cocktailtomaten,  
Zwiebeln, gehacktem Ei, Parmesan Spalten und Croûtons

## 03 / *Vesper*

**Schweizer Wurstsalat**  
13,50 €  
Mit Käse, Zwiebeln & Landbrot

## 04 / *Hausgemachte Maultaschen Spezialitäten*

**Geschmelzt**  
19,80 €  
Mit Speck, Zwiebeln und Kartoffelsalat

**Spinat Maultaschen**  
19,40 €  
Spinat Mascarpone Maultaschen  
an frischen Champignons à la Creme

**Domäne Dreierlei**  
21,80 €  
Mit frischen Champignons à la Creme, Speck und  
Zwiebeln auf Käsespätzle und Kartoffelsalat

## 05 / *Burger*

**Barbecue Burger**  
21,80 € / 220 g  
100% Rindfleisch. Salatblätter, frische Röstzwiebeln,  
Tomatenscheiben, Essigurken, Barbecue Soße,  
Bacon mit Pommes Frites

**Cheesy Steak Sandwich**  
22,80 €  
Streifen vom südamerikanischen Black Angus  
Rinderrücken, Bacon, Salatblätter, Gurke, Krautsalat,  
Cheddarkäse und Barbecue Soße mit Pommes Frites

**Homestyle Burger**  
20,50 €  
Leckerer Vegi Burger aus Spinat,  
Brokkoli, Frühlingszwiebeln und Haferflocken  
auf Kartoffelbrötchen. Serviert mit Tomate,  
Essigurke, Cola Zwiebeln, Käse, Burger Spezial  
Soße und Pommes Frites

## 06 / *Spezialitäten aus der Hofgut Domäne Küche*

**Schwäbisches Leckerle**  
29,90 €  
Tranche von der Hähnchenbrust, kleiner Rostbraten  
vom Angusrind auf Käsespätzle, Maultäsche,  
Röstzwiebeln und Rahmsoße

**Schwäbische Linsen**  
15,80 €  
Mit Spätzle und 1 Paar Saitenwürsten

**2 panierte Schnitzele „Wiener Art“**  
19,80 €  
Vom Schwein und Beilage nach Wahl

**XXL Schnitzel paniert –  
für den großen Hunger**  
24,50 €  
Vom Schwein und Beilage nach Wahl

**Brauerbraten**  
21,60 €  
Schweinebraten mit Blaukraut und hausgemachten  
Semmelknödeln an Schwarzbiersoße

## 07 / *Wintergerichte aus der Hofgut Domäne Küche*

**Wildgulasch**  
28,60 €  
mit Pfifferlingen, Blaukraut  
und hausgemachten Semmelknödeln

**Hausgemachte Wildmaultaschen**  
21,80 €  
auf Blaukraut mit Zwetschgenröster  
und Waldpilzen

**Rumpsteak**  
28,50 €  
Vom südamerikanischen Angusrind  
mit Kräuterbutter und Beilage nach Wahl

**Zwiebelrostbraten**  
28,90 €  
Vom Angusrind mit Röstzwiebeln  
und Beilage nach Wahl

**Rahmschnitzel**  
20,50 €  
Vom Schweinerücken und Beilage nach Wahl

**Jägerschnitzel**  
22,50 €  
Vom Schweinerücken mit Pilzrahmsoße  
und Beilage nach Wahl

**Käsespätzle**  
14,70 €  
Mit Röstzwiebeln

**Hirschrücken**  
32,00 €  
Tranchen vom Hirschrücken an Wildsauce  
mit Speckwirsing und Haselnuss Spätzle

**Kürbis Lasagne**  
22,50 €  
Aus Hokkaido Kürbis, Salbei, Knoblauch und  
Crème fraîche, überbacken mit Bergkäse

## 08 / *Enchiladas*

**Enchiladas con Pollo**  
22,50 €  
3 weiche, gerollte Kornmehlfladen gefüllt  
mit Hähnchen und Spinat, überbacken mit Cheddar  
Käse, an feiner Paprika Tomaten Soße und  
Guacamole Dip

**Enchiladas vegetarianas**  
20,80 €  
3 weiche, gerollte Kornmehlfladen gefüllt  
mit buntem Mischgemüse, überbacken mit  
Cheddar Käse, an feiner Paprika Tomaten  
Soße und Guacamole Dip

**09 / *Für unsere kleinen Gäste***  
bis 12 Jahre

**Ich weiß es nicht**  
6,50 €  
Portion Monster Pommes mit Ketchup

**Ist mir egal**  
11,80 €  
Kinderschnitzel paniert mit Pommes Frites

**Ich will das nicht**  
6,50 €  
Spätzle mit Rahmsoße

**Hab keinen Hunger**  
9,50 €  
Fischstäbchen mit Kartoffelsalat

## 10 / *Dessert*

**Piramide al Cioccolato**  
8,50 €  
Schokoladen Mousse Pyramide.  
Zartschmelzende Schokoladenmousse mit  
einer Füllung aus Gianduja Krokant an  
Mangofruchtspiegel

**Tiramisu con Savoiardi**  
8,80 €  
Feiner Biskuitteig mit Mascarponecreme, belegt mit  
in Kaffeelikör getränkten Löffelbiskuits, zart  
bestäubt mit Kakaopulver, garniert mit Früchten

**Vanillecreme**  
7,50 €  
mit Zimtbananen und Krokant

**Gemischtes Eis**  
5,10 € // 5,90 €  
3 Kugeln ohne bzw. mit Sahne

**Kinder Eis**  
4,50 €  
1 Kugel Vanille, 1 Kugel Schokolade  
auf Sahne mit Smarties, Schokosauce  
und Waffelhörnchen

**Auswahl an Landkuchen**  
4,60 €  
Bitte fragen Sie unseren Service.  
[Saisonal]

## // *Beilagen*

Sie können zwischen folgenden Beilagen wählen:  
Spätzle, Kroketten, Pommes Frites oder Semmelknödeln.