

## 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 [Naturtrüb]  
// Kirschnektar  
// Johannisbeernektar  
// Orangensaft  
// 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: **5,40 €**

Hefeweizen [Naturtrüb]  
0,3l: **4,20 €** 0,5l: **5,40 €**

Dunkel [Das Ritterliche]  
0,3l: **4,20 €** 0,5l: **5,40 €**

## Bier Mix Getränke vom Faß

Naturtrüb Radler  
0,3l: **4,20 €** 0,5l: **5,40 €**

Cola Weizen  
0,3l: **4,20 €** 0,5l: **5,40 €**

Apfel Weizen  
0,3l: **4,20 €** 0,5l: **5,40 €**

Russ [Zitro Weizen]  
0,3l: **4,20 €** 0,5l: **5,40 €**

## Alkoholfreies Bier vom Faß

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

## Heißes

Tasse Kaffee  
**3,40 €** Groß: **4,60 €**

Tasse Schonkaffee  
**3,40 €**

Espresso Klassisch  
**3,10 €**

Espresso Latte  
**3,30 €**

Espresso Doppelt  
**4,60 €**

Cappuccino  
**3,60 €** Groß: **4,60 €**

Milchkaffee  
**4,60 €**

Latte Macchiato  
**4,60 €**

Heiße Schokolade  
**4,60 €** Mit Sahne: **5,40 €**

## 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 €**  
Felsengartenkellerei Besigheim

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

## Spritziges

Prosecco  
0,1l: **4,60 €**  
Hausmarke

Pinot Rosé Brut Sekt  
0,1l: **5,40 €**

Hugo  
0,2l: **8,50 €**

Hugo [alkoholfrei]  
0,2l: **7,90 €**

Aperol Spritz  
0,2l: **8,50 €**

Aperol Spritz [alkoholfrei]  
0,2l: **7,90 €**

Sarti Spritz  
0,2l: **8,50 €**

Lillet Wild Berry  
0,2l: **8,50 €**

## 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 €**

## Schnäpsle

// 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 2026 —

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

**Hähnchensalat**  
**20,80 €**  
3 saftige Hähnchenbrustspieße, pikant mariniert und frisch gegrillt, auf einem Bett aus gemischten Blattsalaten und Rohkost. Dazu hausgemachter Kartoffelsalat und knuspriges Baguette

**Lachs-Salat „Bella Estate“**  
**26,80 €**  
Vier saftige Lachsfilets, frisch vom Grill, auf buntem Mix aus Blattsalaten an Senf-Dill-Dip und einer feinen Meerrettich-Mayonnaise. Dazu knusprige Croutons und karamellisierte Cocktailtomaten

## 03 / *Vesper*

**Schweizer Wurstsalat**  
**14,50 €**  
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



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

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

**Hirschrücken**  
**35,80 €**  
Tranchen vom Hirschrücken an Wildsauce  
mit Speckwirsing und Haselnuss Spätzle

## // *Beilagen*

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

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen sprechen Sie  
uns bitte an, eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit  
eingesehen werden.

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

**Schwäbische Linsen**  
**16,80 €**  
Mit Spätzle und 1 Paar Saitenwürste

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

**Käsespätzle**  
**14,70 €**  
Mit Röstzwiebeln



**Jägerschnitzel**  
**23,50 €**  
Vom Schweinerücken mit Pilzrahmsauce  
und Beilage nach Wahl

**Rahmschnitzel**  
**22,50 €**  
Vom Schweinerücken und Beilage nach Wahl

**Brauerbraten**  
**23,60 €**  
Schweinebraten mit Blaukraut und hausgemachten  
Semmelknödeln an Schwarzbiersauce

**Rumpsteak**  
**31,80 €**  
Vom südamerikanischen Angusrind  
mit Kräuterbutter und Beilage nach Wahl

**Zwiebelrostbraten**  
**32,50 €**  
Vom Angusrind mit Röstzwiebeln  
und Beilage nach Wahl

## 07 / *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*

**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 Rahmsauce

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

## 08 / *Dessert*

**Choco Mokka Genuss (Vegan)**  
**9,40 €**  
Zarte Mousse auf einem in Kaffee getränkten,  
veganen Biskuitboden. Cremig leichte Vanille Note trifft  
auf intensive Zartbitterschokolade Stückchen

**Coppa Crema Amarena**  
**9,60 €**  
Feinste Stracciatellacreme auf dunklem  
Schokoladenbiskuit, veredelt mit aromatischen  
Amarenakirschen

**Himbeer Mascarpone Traum**  
**9,60 €**  
Eine leichte und luftige Mascarponecreme,  
durchzogen von der fruchtigen Süße reifer Himbeeren.  
Veredelt mit gerösteten Pistazien für den Crunch  
und auf einem zarten Biskuitboden serviert

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

**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, Schokoladensoße  
und Waffelhörnchen

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

JETZT DAUERKARTE  
UND TICKETS  
ONLINE SICHERN!



**LIVE** 2026  
*Sommer*

THE VERY BEST OF  
**TRIBUTE BANDS**  
29. Juli bis 29. August

22 JAHRE EVENTS & LIVE MUSIK

