

## 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 €

## 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 €

## Heißes

Tasse Kaffee  
3,40 € Groß: 4,60 €

Tasse Schonkaffee  
3,40 €

Espresso Klassisch  
3,10 €

Espresso Latte  
3,30 €

Espresso Doppelt  
4,60 €

Espresso Affogato  
Espresso + 1 Kugel Vanilleeis  
4,50 €

Cappuccino  
3,60 € Groß: 4,60 €

Milchkaffee  
4,60 €

Latte Macchiato  
4,60 €

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

## 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

Agoston Rosé Jabali  
Garnacha & Cabernet  
0,2l: 8,20 €

## Weinschorle

// Rot

// Weiß

// Rosé

// Weißherbst

0,2l: 4,50 €

## Rotweine

Trollinger Qba  
0,2l: 6,80 €

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

Jabali Tempranillo Cabernet  
0,2l: 8,50 €

## Spritziges

Prosecco  
0,1l: 4,60 €

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 €

## 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 €

## Säfte & Nektare

// Apfelsaft [Naturtrüb]

// Kirschnektar

// Johannisbeernektar

// Orangensaft

// Maracujanektar

// Bananennektar

// Baki [Mixgetränk aus  
Bananen- & Kirschnektar]

// Traubensaft

0,3l: 5,20 € 0,5l: 6,20 €

## Alkoholfreies Bier vom Faß

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

## 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 €

# Sommer Karte

FOOD | DRINKS | LIVE MUSIK



www.hofgut-domaene.de

Ab Juli

**Domäne**  
LIVE SOMMER

## 01 / Suppe

Kraftbrühe mit Flädle  
6,40 €

## 02 / Salate

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

**Capri Salat Deluxe**  
20,50 €  
Eine mediterrane Komposition aus saftigen Tomaten, frischem Mozzarella, reifer Avocado, gekochtem Ei und einem bunten Mix aus Blattsalaten. Dazu reichen wir frisches Baguette

**Hähnchensalat „Sommergarten“**  
20,80 €

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

**Erfrischender Melonengenuss**  
21,80 €

Ein bunter Salat aus Wasser- und Honigmelone, Trauben, Blaubeeren und mediterranen Blattsalaten, verfeinert mit gerösteten Cashewkernen, Fetakäse, einem spritzigen Limetten-Dressing, einem Hauch Chili, Honig und frischem Schnittlauch

**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 / 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 Rahmsauce

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

## 04 / Burger

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

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

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

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

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

**Käsespätzle**  
14,70 €  
Mit Schmelzwiebeln

**Hausgemachte Maultaschen Dreierlei**  
24,50 €  
Mit frischen Champignons à la Creme, Speck und Zwiebeln auf Käsespätzle und Kartoffelsalat

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

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

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

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

## // Beilagen

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

**06 / Legendäre schwäbische Gerichte der 70/80 Jahre**

**Hochzeitsbratwurst**  
16,50 €  
Extrem lange feine Bratwurst, serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Bratensauce

**Schwäbische Linsen**  
18,80 €  
Mit Spätzle und 1 Paar Saitenwürste und Bauchspeck

**Schupfnudel Sauerkraut Bowl**  
16,50 € Vegetarisch  
17,50 € Mit Schwarzwälder Bauchspeck  
Kartoffelschupfnudeln treffen auf spritziges Fasskraut mit Schnittlauch, Röstzwiebeln und einem Klecks Schmand

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

**Dem Wirt sein Rostbraten**  
33,50 €  
mit Krautschupfnudeln und Schmelzwiebeln an Rahmsauce

**„Das Filet Pfännle“**  
26,50 €  
3 Schweinmedaillons an feiner Rahmsauce und Beilage nach Wahl

**Zoller Teller (Schwäbisch Leckerle)**  
34,00 €  
Kleines Schweinemedailon, kleiner Rostbraten vom Angusrind auf Käsespätzle, Maultäsche, Schmelzwiebeln und Rahmsauce

**Schweizer Wurstsalat**  
14,50 €  
Mit Käse, Zwiebeln & Landbrot

## 07 / 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

**Piramide al Cioccolato**  
9,10 €  
Schokoladen Mousse Pyramide. Zartschmelzende Schokoladenmousse mit einer Füllung aus Giandua Krokant an Mangofruchtspiegel

**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

**Erdbeerbecher**  
9,50 €  
Mit frischen Erdbeeren, Vanilleeis und Sahne [Saisonal von Mai bis September]

**Eiskaffee Domäne**  
8,50 €  
Kaffee, 3 Kugeln Vanilleeis, Sahne, Schokoladensoße

**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 Sommer 2026**

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

