Alkoholfreie Getränke

Coca Cola Light
0,33 l: 4,80 €

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

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

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

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

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

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

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

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

Stilles Wasser
Flasche 0,5 l: 5,60 €

Säfte & Nektare

// **Apfelsaft** [Naturtrüb]
// **Kirschnektar**
// **Johannisbeernektar**
// **Orangensaft**
// **Maracujanektar**
// **Bananennektar**
// **Baki** [Mixgetränk aus Bananen- & Kirschnektar]
// **Traubensaft**

0,3 l: 5,20 € 0,5 l: 6,20 €

Biere vom Faß

Naturtrüb
0,3 l: 4,20 € 0,5 l: 5,40 €

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

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

Bier Mix Getränke vom Faß

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

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

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

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

Alkoholfreies Bier vom Faß

Weizen Bier
0,3 l: 4,40 € 0,5 l: 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 €

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 €

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

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

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

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

Roséweine & Weißherbst

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

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

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

Weinschorle

// Rot
// Weiß
// Rosé
// Weißherbst

0,2 l: 4,50 €

Rotweine

Trollinger Qba
0,2 l: 6,80 €

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

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

Spritziges

Prosecco
0,1 l: 4,60 €

Pinot Rosé Brut Sekt
0,1 l: 5,40 €

Hugo
0,2 l: 8,50 €

Hugo [alkoholfrei]
0,2 l: 7,90 €

Aperol Spritz
0,2 l: 8,50 €

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

Sarti Spritz
0,2 l: 8,50 €

Lillet Wild Berry
0,2 l: 8,50 €

Longdrinks

// Bacardi
// Wodka
// Whisky

0,2 l: 8,50 €

Gin

Als Longdrink 0,2 l 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 €



01 / *Suppe*

Kraftbrühe mit Flädle
6,40 €

Hausgemachte Kartoffelsuppe
8,80 €
Mit Lachsstreifen

02 / *Salate / Vorspeisen*

Kleiner Salatteller
7,50 €
Aus verschiedenen Rohkost und Blattsalaten

Hähnchensalat
22,80 €
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“
28,20 €
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

Winterlicher Feldsalat
21,50 €
Angemacht mit Birnen-Walnuss-Dressing, geraucherte Entenbruststreifen und Fetakäse

Hirsch-Carpaccio
19,60 €
Dünn aufgeschnittener Hirschrücken mit Preiselbeer-Vinaigrette, gehobeltem Bergkäse und Feldsalat

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

03 / *Vesper*

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

Domäne Vesperplatte
21,80 €
Schwarzwälder Schinken, knuspriges Grieben-schmalz im Töpfchen, geraucherte Landspezialitäten treffen auf würzigen Bergkäse. Dazu reichen wir Knackgurken und frisch gehobelten Radi. Serviert mit frischem Bauernbrot und Butter

04 / *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

// *Beilagen*

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

05 / *Wildgerichte treffen Burger*

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

Hirschrücken
37,50 €
Tranchen vom Hirschrücken an Wildsauce mit Speckwirsing und Haselnuss Spätzle

Wildschwein-Braised-Short-Ribs
27,50 €
Langsam geschmorte Wildschwein-Rippchen mit Preiselbeer-Glaze, serviert mit Kartoffel-Wedges und Barbecue-Honig-Dip

Der „Wilderer“- Burger
22,50 €
Saftiges Wildschwein Patty im Laugen-Bun, mit würzigem Bergkäse, garniert mit karamellisierten Rotwein-Zwiebeln, krossem Rauchfleisch-Bacon, Feldsalat und hausgemachter Preiselbeer-Portwein-BBQ-Sauce, serviert mit krossen Süßkartoffel-Pommes

Deftige Wildbratwurst
20,80 €
Aromatische Bratwurst vom Wild für den richtig großen Hunger, serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Bratensoße

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

Homestyle Burger [auch vegan]
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

06 / *Spezialitäten aus der Hofgut Domäne Küche*

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

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

Käsespätzle
15,50 €
Mit Schmelzzwiebeln

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

Rahmschnitzel
22,50 €
Vom Schweinerücken und Beilage nach Wahl

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

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

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

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

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

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

Heiße Liebe
8,90 €
Cremiges Bourbon-Vanille-Eis mit frischer Schlagsahne dazu heiße Himbeeren

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 2027

23 JAHRE EVENTS & LIVE MUSIK

THE VERY BEST OF
TRIBUTE BANDS
28. Juli bis 28. August