

Herzlich willkommen in der Speisemeisterei des Hoftheaters!

Was ist eine Speisemeisterei?
Ursprünglich war es eine Aufenthalts- und Verpflegungsstation für Postreiter in der Nähe von Poststationen. Später wurden diese Speisemeistereien zunehmend durch Aufenthalte blaublütiger Reisender geadelt. Mittlerweile steht der Name für erlesene, innovative und kreative Küche. Und dafür steht auch unser Küchenchef Robin Kaiser.

Im Hoftheater versuchen wir Ihnen Kultur in verschiedensten Formen zu bieten: Hochwertige Kleinkunst im Saal, hochwertige, deutsche Wirtshausküche frisch interpretiert in der Speisemeisterei.

Wir freuen uns, dass Sie da sind! Lassen Sie sich von unseren frischen, saisonalen Gerichten überraschen und verwöhnen...
im Restaurant, im Saal oder im Biergarten.

Ein schönes Verweilen wünscht Ihnen,



und das Hoftheater-Team

Aus der Küche serviert

Vorspeisen & Suppen

Paté de campagne von Reh & Entenleber

Fleischterrinen aus Reh & Entenleber mit Preiselbeergelee, Zwiebeln, Essiggurken & geröstetem Brot € 11,80

Herzhafter Rüblikuchen

Kuchen von Karotte & Zucchini mit Apfel-Chutney
Pflücksalat & gerösteten Walnüssen € 9,60

Kürbissuppe vom Hokkaidokürbis

mit Croutons, Kürbiskernen, Kernöl & frischen Kräutern € 5,20

Ländliche Bouillabaisse

Französischer Fischeintopf mit Tomaten, Paprika & Safran
dazu Aioli & Brot € 6,70

Hauptgerichte

Kürbis-Graupen-Risotto

an leichter Lauchsauce mit gebratener Birne & jungem Spinat € 12,70

Gebratenes Zanderfilet

an Orangen-Haselnuss-Sauce mit Roten Linsen & glaciertem Wirsing
€ 17,80

Boeuf Bourguignon - BÖF –

Rindfleisch in Burgunder geschmort mit Champignons,
Speck⁹, Zwiebeln & Rüben , dazu Spätzle € 14,60

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Gegrilltes Roastbeef mit Bratensauce
dazu Röstzwiebeln & Spätzle € 21,60

Maispouardenbrust mit Rosmarin glaciert

an Portweinsauce, mit Kräuter-Honig-Kraut
& Pommes Dauphine € 16,50

Gesottener Kalbstafelspitz

in Brühe
mit Wurzelgemüse & Kartoffeln
dazu frischer Meerrettich € 15,90

Dessert

Crème Brûlée

von Amarula € 4,50


Schokoladenkuchen mit Pflaumeneis

mit Vanille-Ingwer-Sauce € 6,10

Vesper

Rauchforellenfilet

mit frischem Meerrettich, Butter, Zwiebeln
& Kartoffelsalat € 11,90

Bunte Blattsalate & frische Rohkost an Hausdressing
mit gebratenen Putenbruststreifen, Schmand & Brot € 12,90
oder mit Ziegenfrischkäsetaler & Brot € 10,70 

1 Paar geschlagene Bratwürste

mit Bratensauce, Kartoffel- & Blattsalat € 9,90

Würzige Bergkäsewürfel

als Weinbegleiter
mit Oliven & Feigensenf € 4,60

Vom Buffet mit Brot und Butter

Verschiedene Blatt- & Rohkostsalate

mit Nüssen & Croutons

Wurstsalat^{2/3/9}

Schweizer Wurstsalat^{2/3/9}
mit Emmentaler

Saurer Käse²
mit Zwiebeln & Essiggurken

Kleiner Teller vom Buffet 6 €

Großer Teller vom Buffet 9 €

Wasser

Tafelwasser	0,20l	2,10 €
	0,40l	3,10 €
Krumbacher Gourmet naturell oder Medium	0,25l	2,50 €
	0,75l	4,30 €

Säfte

Apfel (von Nachbar Sepp's Streuobstwiese)		
Apfel-Mango, Orange, Johannisbeernektar	0,20l	2,50 €
	0,40l	3,50 €
als Saftschorle	0,20l	2,40 €
	0,40l	3,40 €

Softdrinks

Seezüngle (Träuble, Birne, Kirsche)	0,33l	2,90 €
Afri Cola oder Cola light ^{1/3/8/10}	0,33l	2,90 €
Bluna orange ^{1/3}	0,33l	2,90 €
Spezi ^{1/3/9}	0,50l	3,10 €
Schweppes ¹¹ (Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale)	0,20l	2,50 €

Kaffee, Kakao und Tee

Espresso		2,00 €
Espresso doppelt		3,50 €
Cappuccino		2,90 €
Latte Macchiato		3,20 €
Kaffee		2,50 €
Milchkaffee		2,90 €
Kakao		2,90 €
Kakao mit Sahne		3,10 €
Tee Eilles Diamond		2,90 €
<small>Detox-Broken (Grüntee mit Zitronengras, Ingwer & Mate) ; English Select (Schwarztee) ; Rooibos Vanille ; Spicy Black Chai ; Bio-Kamillenblüte ; Bio-Pfefferminze ; Bio-Früchte natur</small>		

Bier vom Fass

Härle Export	0,30l	2,30 €
	0,50l	3,50 €
Härle Radler	0,30l	2,90 €
	0,50l	3,50 €
Härle Hefeweizen	0,30l	2,90 €
	0,50l	3,50 €
Landzüngle Bio	0,30l	2,90 €
	0,50l	3,50 €
„Piff“ der kleine Bier-Aperitif mit Härle Landzüngle Bio	0,10l	1,20 €

Bier aus der Flasche

Härle Pils	0,30l	2,90 €
Härle Clemens	0,30l	2,90 €
Härle leichtes Hefe	0,50l	3,50 €
Härle dunkles Hefe	0,50l	3,50 €
Farny Kristall	0,50l	3,50 €
Farny Kristall leicht	0,50l	3,50 €

Alkoholfreies Bier

Becks alkoholfrei	0,30l	2,90 €
Maisel´s alkoholfrei	0,50l	3,50 €

Schaumwein

Prosecco bianco	0,10l	2,50 €
	0,75l	17,00 €
Veuve Devienne Brut	0,10l	3,00 €
	0,75l	18,00 €

Spirituosen

Ramazotti	4cl	3,80 €
Fernet Branca	4cl	3,80 €

Hochprozentiges aus der Edelobstbrennerei Schleihaut

Eppinger Haselnussbrand mild, feines Nougataroma €	2cl	3,30
Eppinger Trester (Grappa) 24 Monate Eichenfass €	2cl	3,30
Williams Christ, 3 jährig, aromatisch, kräftig €	2cl	3,50
Milder Hopfengeist für uns gebrannt €	2cl	3,30
Marillengeist aromatisch, fruchtig €	2cl	3,50

Longdrinks

Aperol Spritz ¹ (Prosecco)	0,2l	4,90 €
Veneto Spritz ¹ (Weißwein)	0,2l	4,90 €
Lillet Russian Wildberry ¹	0,2l	4,90 €
Hofdrink Cranberry-Spritz	0,2l	4,50 €
Campari ¹ Orange ₁	0,2l	5,40 €
Wodka Lemon ¹¹	0,2l	5,40 €
Gin Tonic ¹¹	0,2l	5,40 €

unser Wein des Monats!

LA FREYNELLE 2015

Weingut Veronique Barthe, Frankreich, Bordeaux.

Reben: Sauvignon, Semillion & Muscadelle

Ein frisch-fruchtiger Weißwein aus traditionellem Anbau der besonders durch seine Ausgewogenheit besticht. Ein hervorragender Begleiter zu sommerlichen Vorspeisen & leichten Fischgerichten oder einfach so, zum betrachten des Sonnenuntergangs.

0,1l 2,70 € 0,2l 5,30 € 0,75l 20,00 €

Weißweine

Hofwein weiß

Chardonnay aus Italien, trocken, rund & fruchtig

0,1l 2,00 € 0,2l 3,80 € 1l 18,00 €

Souvignier Gris 2015

Deutschland, Bodensee, Weingut Haug . Rebe: Souvignier Gris

Erfrischender Wein, der an frischgemähtes Heu, Birne und leichte Honignuancen erinnert. Fein ohne flach zu sein. Unser Lieblings-Frühjahrswein aus Lindau & das in Bio!

0,1l 3,00 € 0,2l 5,90 € 0,75l 22,00 €

Martin Schongauer Blanc de Noir 2015

Deutschland, Baden. Rebe: Spätburgunder.

Weiß gekelterter Spätburgunder mit blassgoldener Farbe. Neben seinem fülligen, weinigen Geschmack erinnert er in der Nase an Pfirsiche & Orangenblüten. Abgerundet wird dieser Wein durch eine belebende doch zugleich sehr milde Säure.

0,1l 2,50 € 0,2l 4,80 € 0,75l 18,00 €

Rotweine

Hofwein rot

100 % Tempranillo, trocken, unkompliziert, fruchtig

0,1l 2,00 € 0,2l 3,80 € 1,0l(Karaffe) 18,00 €

La Grange Classique Rouge 2015

Frankreich, Languedoc, Reben: Syrah & Mourvèdre

Lebhafte, attraktive Fruchtaromen. Am Gaumen Schwarzkirsche & Blaubeere. Saftig, erfrischend, weich und herrlich unkompliziert

0,1l 2,40 € 0,2l 4,70 € 0,75l 18,00 €

Meersburger Fohrenberg 2015

Deutschland, Bodensee; Winzerverein Meersburg; Rebe: Spätburgunder

Die Nase ist geprägt von roten Fruchtnoten. Im Mund Wechsel aus Leichtigkeit & Fülle. Angenehm klarer Abgang. Hervorragender Begleiter von Rind oder einem schönen Vesperteller.

0,1l 2,90 € 0,2l 5,70 € 0,75l 21,00 €

Anarkos 2013

Italien, Reben: Malvasia Nera, Primitivo & Negroamaro
Halbtrockener, vollmundiger Italiener für alle, die es fruchtig mögen!

0,1l 2,70 € 0,2l 5,30 € 0,75l 20,00 €

Roséweine

Le Grange Classic Rosé

Cinsault, Grenache, Syrah. Delikater, unkomplizierter Rosé mit Aromen

von frischen Walderdbeeren mit etwas rotem Apfel

0,1l 2,30 € 0,2l 4,50 € 0,75l 17,00 €

„Petit Rosé“ QBA, Weingut Friedrich Becker

Deutschland, Pfalz. Reben: Spätburgunder, Portugieser, Cabernet Sauvignon.

Duft nach Himbeeren, Erdbeeren und etwas Citrus. Am Gaumen saftig & spritzig mit einer schönen Frucht.

0,1l 2,80 € 0,2l 5,30 € 0,75l 21,00 €

Weinschorle

weiß, rot oder rosé

0,1l 1,90 € 0,2l 3,50 €

Zusatzstoffe

- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| 1 mit Farbstoff(en) | 2 mit Konservierungsstoff |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 5 geschwefelt |
| 6 geschwärzt | 8 mit Süßungsmittel |
| 9 mit Phosphat | 10 coffeinhaltig |
| 11 chininhaltig | |

Sie sind Allergiker oder leiden an Lebensmittelunverträglichkeiten?

Dann wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam