

SPEISE **MEISTEREI** im hoftheater

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen in der Speisemeisterei im Hoftheater! Wir freuen uns, dass Sie da sind und zusammen mit uns einen genussvollen Abend verbringen möchten.

Ganz nach dem Motto: „Marktfrisch auf den Tisch“ beziehen wir unsere Lebensmittel so regional und saisonal wie möglich. In unserer Küche entstehen aus diesen hochwertigen Rohstoffen köstliche Speisen. Dabei sind der Kreativität unserer Köche keine Grenzen gesetzt. Neben alt bekannten Klassikern finden Sie so auch neu interpretierte Gerichte und frische Kreationen auf unserer Karte. Probieren Sie es doch einfach mal aus... wir werden Sie nicht enttäuschen!

Zu einem guten Essen gehört natürlich auch das passende Getränk. Angefangen beim hofeigenen Apfelsaft und einer Vielzahl an Erfrischungsgetränken über ein reichhaltiges Biersortiment und ausgesuchten Weinen bis hin zum speziell für die Speisemeisterei gerösteten Kaffee bieten wir eine große Auswahl. Wählen Sie frei nach Ihrem Gusto oder fragen Sie unser Serviceteam nach einer Empfehlung. Dieses begleitet Sie zuvorkommend, aufmerksam, herzlich aber auf unkomplizierte Art und Weise durch den Abend. Fühlen Sie sich einfach wohl!

Nun genug der Worte. Lassen Sie sich von uns verwöhnen und von unseren frischen, saisonalen Gerichten überraschen!

Wir wünschen Ihnen einen gelungenen Abend...

Ihr Speisemeisterei-Team

Speisekarte

Vorspeisen

Sommersalat

Gemischte Blattsalate der Saison
an hausgemachter Vinaigrette
mit Croutons & Nüssen € 4,70
(vegetarisch)

Tartar vom gebeizten Lachs mit Avocado

dazu grüner Salat in Kräuter-Himbeer-Vinaigrette
& kaltes Eieromelette € 9,90

Gebratene Pfifferlinge mit Rosmarin

dazu Rucola in Jogurt-Dressing & tomatisierter CousCous € 8,70
(vegetarisch)

Suppen

Kohlrabi-Zitronencremesuppe

mit gegrilltem Putenspieß & scharfer Paprikapaste € 5,20

Gazpacho

Kalte Gemüsesuppe aus Tomate, Gurke, Knoblauch, Paprika & Weißbrot
dazu frischer Rucola, Kartoffelchips & Pinienkerne € 4,90
(vegetarisch)

Hauptgerichte

Pfifferlingragout in Kräuterrahmsauce

Ragout aus frischen Pfifferlingen & Gemüsewürfeln, dazu Semmelknödel € 13,90
(vegetarisch)

Gebratener Schwarzer Heilbutt

mit Krustentiersauce, dazu Staudensellerie, Zuckerschoten & feine Bandnudeln € 17,60

Boeuf Bourguignon - BÖF –

mit Weißbrot

Rindfleisch in Burgunder geschmort mit Champignons,
Speck⁹, Zwiebeln & Rüben € 14,60 | € 16,20

Portion Spätzle oder neue Kartoffeln € 4,00

Kalbsleberschnitzel in Sherrysauce

mit Karotten-Kartoffel-Püree, Apfelspalten & Röstzwiebeln € 15,70

Schweinefilet mit Pfifferling-Sauce

dazu Spinatkäsespätzle & glacierte Karotten € 16,90

Backhendl „Wiener Art“

in Butterschmalz gebacken

Keule & Brust vom Hühnchen mariniert mit Jogurt, Zitrone & Chili
dazu Kartoffel-Gurken-Salat & Zwetschgenketchup € 15,80

Geschmorter Rehbraten

in leichter Balsamicosauce mit grünen Bohnen & gebackenen Süßkartoffeln € 19,90

Dessert

Crème Brûlée „klassisch“ € 4,20

Cassis-Sorbet

Sorbet von der Schwarzen Johannisbeere mit frischen Beeren & Minze € 5,90

Halbgefrorenes von weißer Schokolade & Amarula

mit Zwetschgenröster € 6,40

Wirtshaus Vesper

Wurstsalat^{2/3/9}

aus Schinkenwurst mit Essiggurken, Zwiebeln & Brot € 6,70 | € 9,60

Schweizer Wurstsalat^{2/3/9}

aus Schinkenwurst mit Emmentaler, Essiggurken, Zwiebeln & Brot € 7,00 | € 9,90

Saurer Käse²

Limburger in Essig & Öl mit reichlich Zwiebeln und Essiggurken € 7,80

gibt's natürlich auch als **Halb/Halb** € 7,00 | € 9,90

Rindfleischsalat mit frischem Meerrettich

Gesottenes Rindfleisch in Essig-Öl-Vinaigrette mit Gurken, Tomaten & Zwiebeln,
dazu Brot € 10,20

Flammkuchen

belegt mit Speck⁹ & Zwiebeln € 9,80
oder Ziegenkäse & Oliven⁶ (min. 10 min) € 9,90

Rauchforellenfilet

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

Ein Paar Geschlagene Bratwürste

mit Bratensauce & Kartoffel- & Blattsalat € 9,90

Bunte Blattsalate der Saison mit frischer Rohkost

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

Würzige Bergkäsewürfel

als Weinbegleiter
mit Oliven, Trauben & Feigensenf € 4,60

Unsere Lebensmittel beziehen wir von heimischen Jägern, der Metzgerei Buchmann, Rungis Gourmet Service, Früchte Jork und Chefs Culinar

Einen guten Appetit wünscht Ihnen

Ihr Robin Kaiser

& das ganze Küchenteam

Getränk karte

Wasser

Tafelwasser	0,2l	2,10	0,4l	3,10
Krumbacher Gourmet (naturell oder medium)	0,2l	2,50	0,75l	4,30

Säfte

Apfel (von Nachbar Sepp´s Streuobstwiese), Apfel – Mango, Orange, Johannisbeernektar, Cranberry	0,2l	2,50	0,4l	3,50
Saftschorle	0,2l	2,40	0,4l	3,40

Alkoholfreie Getränke

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

Kaffee, Kakao, Tee

Espresso	2,00
Espresso doppelt	3,50
Cappuccino	2,90
Latte Macchiato	3,20
Kaffee	2,50
Tasse Milchkaffee	2,90
Kakao	2,90
Kakao mit Sahne	3,10
Tee Eilles-Diamant	2,90

Detox-Broken (Grüntee mit Zitronengras, Ingwer & Mate) ; English Select (Schwarztee) ; Rooibos Vanille ; Spicy Black Chai ; Bio-Kamillenblüte ; Bio-Pfefferminze ; Bio-Früchte natur; Kräutergarten

Bier vom Fass

Härle Export	0,3l	2,90	0,5l	3,50
Härle Radler	0,3l	2,90	0,5l	3,50
Härle Hefeweizen	0,3l	2,90	0,5l	3,50
Härle Pils	0,3l	2,90		
Landzüngle Bio-Bier	0,3l	2,90	0,5l	3,50
Landzüngle Bio-Bier als „Pfiff“	0,1l	1,20		

Bier aus der Flasche

Härle Clemens	0,3l	2,90		
Härle leichtes Hefe	0,5l	3,50		
Härle Hefe dunkel	0,5l	3,50		
Farny Kristall	0,5l	3,50		
Farny leichtes Kristall	0,5l	3,50		

Alkoholfreies Bier

Becks alkoholfrei	0,3l	2,90		
Maisel´s alkoholfrei	0,5l	3,50		

Sekt, Prosecco & Champagner

Prosecco bianco	0,1l	2,50	0,75l	17,00
Veuve Devienne Brut	0,1l	3,00	0,75	18,00

Prisecco „weißduftig“

Alkoholfreier Schaumwein aus den Früchten alter Streuobstwiesen von der Manufaktur Geiger. Apfel, Birne, Holunderblüten und Gewürze. Herrlich erfrischend & edel.

0,75l 21,00

Champagne Nicolas Feuillatte Brut Réserve

Champagnergenuss mit feiner Perlage und kraftvollem und zugleich elegantem Charakter begleitet von einem Bouquet reifer Früchte.

0,75l 49,80

Hochprozentiges

aus der Edelobstbrennerei Schleihauf Eppingen

Eppinger Haselnussbrand mild, feines Nougataroma	2cl	3,50
Eppinger Trester (Grappa) 24 Monate im Eichenfass gereift	2cl	3,50
Williams Christ	2cl	3,50
Milder Hopfengeist Für uns gebrannt	2cl	3,50
Marillengeist Aromatisch & fruchtig	2cl	3,50

Spirituosen

Pernod mit Wasser	2cl	3,50
Ramazotti	4cl	3,80
Fernet Branca	4cl	3,80
Sherry „Manzanilla Charito“	5cl	4,00

Longdrinks

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

Whisky Single Malt

Ardbeg 10 Jahre

Der Wiederauferstandene

Jod, Rauch und ein Hauch von Ananas & Zimt 2 cl | 4,90 4cl | 9,40

Laphroaig 10 Jahre

Sanfter Riese mit Meersalz,

Torf und leichtem Duft nach Birne 2 cl | 5,10 4cl | 9,80

Macallan 12 Jahre

Malzig mit einem Hauch

weißer Pfeffer & Heidekrauthonig 2 cl | 9,30 4cl | 18,20

Lagavulin 16 Jahre

Der wahre Klassiker,

mächtig, würzig und dennoch ausgewogen 2 cl | 8,30 4cl | 16,20

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?

Unser Serviceteam hilft Ihnen gerne weiter!

Wein

Weißwein 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 2015

Italien, Rebe: Chardonnay, trocken, unkompliziert und rund!

0,1l	2,00	0,2l	3,80	1,0 l	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
------	------	------	------	-------	-------

Roséwein

Le Grange Classic Rosé 2014

Frankreich, Reben: Cinsault, Grenache, Syrah. Delikater Rosé mit Aromen von frischen Walderdbeeren & rotem Apfel.

0,1l 2,30 0,2l 4,50 0,75l 17,00

„Petit Rosé“ QBA, Weingut Friedrich Becker 2014

Deutschland, Pfalz. Reben: Spätburgunder, Portugieser, Cabernet Sauvignon. Duft nach Himbeeren, Erdbeeren und etwas Citrus. Am Gaumen saftig & spritzig mit einer schönen Frucht. Dabei bleibt er immer locker und leicht.

0,1l 2,80 0,2l 5,30 0,75l 21,00

Rotweine

Hofwein rot 2013

Spanien, Rebe: Tempranillo. Trocken, unkompliziert und lecker fruchtig.

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

La Grange Classique Rouge 2014

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

Anarkos 2013

Italien, Reben: Malvasia Nera, Primitivo & Negroamaro
Er funkelt tief dunkelrot und schimmert leicht violett. Sein Gewand wurde aus tausenden von vollreifen, fetten, schwarzen Kirschen genäht und es ist kaum zu glauben, denn schon im Bukett lässt sich noch mehr Frucht und Saftigkeit erkennen als in den vorherigen Jahren.

0,1l 2,70 0,2l 5,30 0,75l 20,00

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

Weinschorle

0,1l 1,90 0,2l 3,50

Flaschenweine

Weißwein

Deutschland

Sex, Drugs & RocknRoll 2015 0,75l € 24

Weingut Emil Baur, Deutschland, Pfalz; Rebe: Riesling

Dieser Riesling besticht durch seine Aromen von saftigem Pfirsich, knackigem Apfel & Quitte. Eine erfrischende Mineralität rundet den Wein perfekt ab... for me just Riesling, thanks!

Frankreich

Bourgogne Aligoté AOC 0,75l € 23

Louis Jadot, Frankreich, Burgund. Rebe: Aligoté.

Im Duft trumpft dieser Wein groß auf: vollreife Trauben, Zitrusfrüchte & Nuancen Schwarzer Johannisbeere verwöhnen hier den Genießer. Am Gaumen wird die feine Mineralität durch ein lebhaftes, frisches Säurespiel ergänzt und rundet somit das Erlebnis angemessen ab.

Roséwein

Italien

Bardolino Chiaretto Tenuta Roveglia Classico DOP 2011 0,75l € 20

Italien, Lombardei. Reben: Gropello, Marzemino, Barbera Animierender Rosé, trocken. Zart duftend nach Kirschen und Blüten. Am Gaumen elegant-schwungvolle Säure und wunderbare reife Frühlings-Früchte.

Rotwein

Deutschland

Weingut Aufricht „Speisemeister“ Cuvée noir 2013 € 24

Deutschland, Bodensee. Reben: Pinot Noir & Cabernet-Mitos. Aromen von Cassis & Johannisbeere. Feine Tannine, insgesamt süffig & schlank.

Meersburger Rieschen 2011 0,75l € 23

Deutschland, Bodensee. Rebe: Spätburgunder

Trocken, zarter Duft nach reifen, dunklen Pflaumen und ein wenig Vanille vom Holzfassausbau. Am Gaumen samtige geschmeidige Frucht. Im Finale eine auffrischende, gut integrierte Säure.

Kress Cuvee Noir 2014 0,75l € 21

Deutschland, Bodensee, Reben: Spätburgunder, z.T. im Holzfass gereift, & Cabernet Sauvignon
Fein-fruchtige, eher französische Anmutung mit tollen und nicht zu schweren Röstaromen am Gaumen.
Eine beerig-würzige Rotwein-Cuvée die zu vielen Gerichten passt.

Vinatur Cuvée rot 0,75l € 22

Deutschland, Bodensee, Weingut Haug, Bioland-zertifiziert, Reben: Maréchal Foch, Regent & Spätburgunder

Ein harmonisches vollmundiges Cuvée mit intensiven Aromen nach Kirsche und Preiselbeere. Wie ein guter Merlot, rund und tief, ein Wein zum Glücklich sein.

Spanien

Esteban Martin, Crianza 2011 0,75l € 18

Spanien. Reben: 80 % Grenache & 20 % Syrah

Dunkles Rot im Glas, Duft nach eingemachten Beere, Vanille und Toffee. Weicher, aber zupackender Geschmack am Gaumen, fruchtige Röstaromen, und warmer Abgang.

Agoston 2013 0,75l € 21

Spanien, Reben: Tempranillo & Cabernet Sauvignon.
Dunkle Beeren mit wichtigen Tanninen.

Italien

Valpolicella Classico Superiore 2012 0,75l € 22

Italien, Veneto. Reben: Corvina, Rondinella & Molinara. Von wegen: Valpolicella=bäh! Dieser Wein von den Negrar-Hügeln ist würzig, weinig und ein unverschämt köstlicher Rotwein.

Frankreich

Saint-Sauveur Duplessis, P. Dumontet 2012 0,75l € 18

Frankreich, Bordeaux, Bordeaux AC. Reben: Merlot, Cabernet Sauvignon. In der Nase kommen neben Aromen roter Früchte auch blumige Noten zur Geltung. Am Gaumen ist er rund und geschmeidig - ein süffiger Wein.

Bourgogne Côte Chalonnaise AOC 2014 0,75l € 25

dHeilly- Huberdeau Moroges, Frankreich, Burgund. Rebe: 100 % Pinot Noir.

Trockener, weicher & feiner Pinot-Noir mit schönen Fruchtaromen, nicht monumental, dafür elegant, zugänglich, fruchtig, Goldmedaille in Macon. Ein Wein mit Biosiegel (Ecocert), der behutsam im Holzfass ausgebaut wurde.

Bourgogne Passetoutgrain AOC 2013 0,75l € 23

Frankreich, Burgund. Rebe: 66% Gamay, 34 % Pinot Noir

Dieses tiefrote Cuvée mit violetter Schimmer überzeugt den Genießer mit frischen und fruchtigen Aromen. Am Gaumen ist es besonders weich, mild und zart.

Chateau la Dournie, Saint-Chinian 2013 0,75l € 20

Frankreich, Languedoc-Roussillon

Reben: Cuvée aus Syrah, Carignan und Grenache

Beschreibung: überraschend reicher Duft (weiße Blüten, Veilchen). Im Mund beerig, kräftig, wuchtig und sehr weiche Tannine. Prima langer und abwechslungsreicher Abgang. Ein Muster-Rotwein für die südfranzösische Region.

Edle Tropfen zu kleinen Preisen...

Einzelflaschen & Kleinbestände in bester Qualität!

Weiß

Pouilly Fumé Domaine Tabordet 2012 0,75l € 24

Frankreich, Loire. Rebe: Sauvignon Blanc. Der Pouilly Fumé der Domaine Tabordet offenbart Nuancen von weißer Grapefruit, Minze, Mandel und der typischen, feinen Flintstein-Note. Am Gaumen spüren Sie die feine und komplexe Frucht. Authentisch und vielschichtig mit einem Hauch Salzigkeit.

Georges Vasseur Chablis 2015 AOC 0,75l € 24

Frankreich, Burgund. Rebe: Chardonnay

Dieser hervorragende Chablis von Georges Vasseur ist ein stilvoller und nobler, weißer Burgunder, der Sie begeistern wird. Die Kombination aus Terroir und der traditionellen Vinifikation verleiht diesem Topwein einen ganz besonderen Bouquet und einen außergewöhnlichen Geschmack.

Rosé

Château Haut Pougnan, AC 2011 0,75l € 18

Frankreich, Bordeaux. Reben: Cabernet Sauvignon, Merlot

Trocken, in der Nase Duft von Kirschen und Johannisbeeren mit einem Hauch Himbeerjoghurt, auf der Zunge cremig sanft, mit gut eingebundener Säure, ausgewogen.
Goldmedaille Lyon Concours international des vins.