



B Ü H N E & R E S T A U R A N T

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen 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 Apfelsaft direkt von den Bäumen unseres Nachbarn und einer Vielzahl an

Erfrischungsgetränken über ein reichhaltiges Biersortiment und ausgesuchten Weinen bis hin zum speziell für das Hoftheater 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 Hoftheater-Team

Speisenkarte

Vorspeisen

Bunte Blattsalate der Saison

mit hausgemachter Vinaigrette, Sonnenblumenkernen & Croûtons
5,70 €
(vegan)

hausgebeizter Lachs

mit Zwetschgen-Ketchup, dazu Blinis, Feldsalat & Mais-Pops
10,90 €

lauwarmer Glasnudelsalat

mit Sprossen, Mungobohnen, Gemüsestreifen dazu
vegetarische Frühlingssrollen und süß-saure Sauce
8,40 €
(vegetarisch)

Suppen

Lauchcremesuppe

mit Champignons, Käse- Croûtons & jungem Lauch
5,90 €
(vegetarisch)

Gulaschsuppe „Ungarische Art“

aus Rindfleisch mit Kartoffeln, Wurzelgemüse, Paprika dazu
Schmand & Brot
7,40 €

Hauptgerichte

Süßkartoffel-Gnocchis

mit Tomate, Topinambur & Feldsalat
dazu Haselnüsse & Parmesan
14,70 € (vegetarisch)

Spanferkelkotelett

mit Majoransauce dazu Bayrisches Kraut & Schupfnudeln
15,60 €

Boeuf Bourguignon – BÖF –

mit Spätzle
Rindfleisch in Burgunder geschmort mit Champignons,
Speck⁹, Zwiebeln & Rüben
15,90 €

geschmorte Putenherzen

in Cognac-Sauce mit Pastinaken, Karotten, Porree
dazu Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren
12,90 €

rosa gebratenes Rinderfilet

dazu pochierte Garnelen, Wan-Tans &
lauwarmer Glasnudelsalat mit Sprossen & Koriander
29,80 €

gebratenes Wolfsbarschfilet

mit Kartoffel-Rote Bete-Püree
dazu sauer mariniertes Grünkohl & getrocknete Datteln
18,90 €

Dessert

Mandel-Kürbis-Kuchen

mit eingelegten Kirschen & Haselnusseis
7,10 €

Crème Brûlée „klassisch“

5,50 €

Vesper

Rauchforellenfilet

aus der Forellenzucht Hochspessart im Hafenlohtal
mit frischem Meerrettich, Butter,
Zwiebeln & schwäbischem Kartoffelsalat € 15,50

Ein Paar geschlagene Bratwürste

mit Bratensoße, dazu Kartoffel- & Blattsalat € 9,90

Bunte Blattsalate der Saison an Hausdressing

serviert mit Brot und Schmand
dazu gebratene Putenbruststreifen € 13,90

oder

Kartoffel-Gemüse-Omelette € 10,80

Saurer Käse²

Limburger in Essig & Öl mit reichlich Zwiebeln und
Essiggurken
€ 8,80

Würzige Bergkäsewürfel

mit Oliven, Trauben & Feigensenf € 5,90

Salatbuffet

100g € 2,40

Verschiedene Blatt- & Rohkostsalate

mit Nüssen & Croutons

Wurstsalat^{2/3/9}

Schweizer Wurstsalat^{2/3/9}

mit Emmentaler

Bitte stellen Sie sich Ihren Salatteller nach Belieben
zusammen.

Wir wiegen Ihren Teller an der Kasse!

Wasser

Tafelwasser	0,20l	1,60 €
	0,40l	2,70 €
Krumbacher Gourmet naturell oder Medium	0,25l	2,80 €
	0,75l	4,80 €

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

Seezünge (Träuble, Birne, Kirsche)	0,33l	2,90 €
Afri Cola oder Cola light ^{†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 und Tee

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

Bier vom Fass

Härle Export	0,30l	2,90 €
	0,50l	3,70 €
Härle Radler	0,30l	2,90 €
	0,50l	3,70 €
Härle Hefeweizen	0,30l	2,90 €
	0,50l	3,70 €
Landzüngle Bio	0,30l	2,90 €
	0,50l	3,70 €
„Piff“ der kleine Bier-Aperitif mit Härle Landzüngle Bio	0,10l	1,20 €

Bier aus der Flasche

Härle Pils	0,30l	3,10 €
Härle Clemens	0,30l	3,10 €
Härle leichtes Hefe	0,50l	3,70 €
Härle dunkles Hefe	0,50l	3,70 €
Farny Kristall	0,50l	3,70 €
Farny Kristall leicht	0,50l	3,70 €

Alkoholfreies Bier

Becks alkoholfrei	0,30l	3,10 €
Maisel´s alkoholfrei	0,50l	3,70 €

Schaumwein

Prosecco"GLERA" Venetie IGT	0,10l	3,00 €
Veuve Devienne Brut	0,10l	3,50 €
	0,75l	21,00 €

Spirituosen

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

Hochprozentiges aus der Edelobstbrennerei Schleihauf

Haselnussbrand mild, feines Nougataroma	2cl	3,50 €
Trester (Grappa) 24 Monate Eichenfass	2cl	3,50 €
Williams Christ, 3 jährig, aromatisch, kräftig	2cl	3,50 €
Milder Hopfengeist für uns gebrannt	2cl	3,50 €
Marillengeist aromatisch, fruchtig	2cl	3,50 €
NIX fruchtiger Cranberryschnaps	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	5,40 €
Hofdrink Cranberry-Spritz	0,2l	4,50 €
Campari ¹ Orange	0,2l	5,40 €
Vodka Lemon ¹¹	0,2l	5,40 €
Gin Tonic ¹¹	0,2l	5,40 €

Unsere Trinkhalme aus Bioplastik werden aus nachwachsenden Rohstoffen gefertigt und bestehen größtenteils aus Stärke auf der Basis von Maisstärke. Sie sind genauso stabil wie konventionelle Halme und außerdem absolut splitterfrei. Sie sind zu 100% kompostierbar.

Weißweine

Hofwein weiß

Frankreich, Chardonnay, trocken, rund & fruchtig
0,1l 2,00 € 0,2l 3,80 € 1l 18,00 €

Bretz Riesling 2017 „Bechtoldsheimer Petersberg“

Deutschland, Rheinhessen, Ernst Bretz, Rebe: 100 % Riesling
Ein sortentypischer Riesling mit angenehmer Säure. Sein pikanter Fruchtgeschmack ist harmonisch eingebunden und zeichnet sich durch vielfältige Aromen aus, darunter Limone & grüner Apfel. Passt prima zu Fisch, Spargel und anderen vegetarischen Gerichten mit Sahnesauce.

0,1l 2,40 0,2l 4,80 0,75l 18,00

Weinhaus Pfaffenweiler Sauvignon Blanc

Deutschland, Baden, Rebe: 100 % Sauvignon Blanc
Stefan Männle übernahm die kurz vor dem Ruin stehende winzige Genossenschaft im badischen Schneckental und kreiert Terroir-Weine, die zwar „typisch deutsch“ sind, aber mühelos auf dem internationalen Sauvignon Blanc - Parkett mitspielen können. Passt gut zu: Flammkuchen, Salaten, Kässpätzle, Fischgerichten

0,1l 2,50 € 0,2l 4,80 € 1,0l 23,00 €

Souvignier Gris BIO

Deutschland, Bodensee, Weingut Haug. Rebe: Souvignier Gris
Erfrischender Wein, der an frischgemähtes Heu, Birne und leichte Honignuancen erinnert. Fein ohne flach zu sein. Unser **Lieblingswein** aus Lindau & das in **Bio!**

0,1l 3,00 0,2l 5,90 0,75l 22,00

Rotweine

Hofwein rot BIO

100 % Tempranillo, trocken, unkompliziert, fruchtig

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

La Grange Classique Rouge

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

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 €

Doppio Passo

Italien, Apulien, Salento (IGT), Casa Vinicola Botter, Rebe: 100% Primitivo

Das Bouquet ist Brombeere, Pflaume und Kirsche. Nicht allzu trocken ohne gleich klebrig zu sein, ist er der perfekte Begleiter zu dunklem Geflügel (Ente), gebratenen Fleisch mit würzigem Jus, Schmorgerichten und für jeden, der einen schmelzigen, schmeichelnden, nicht zu trockenen Roten schätzt.

0,1l 3,50 € 0,2l 6,20 € 0,75l 23,00 €

Roséweine

La Grange Classic Rosé

Frankreich, Languedoc. Reben: 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!