



hoftheater

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 hofeigenen Apfelsaft 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

Speisekarte

Vorspeisen

Frühlingsalat

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

Ziegenkäse-Auberginen-Muffin

mit Basilikumpesto & Tomatensalat € 8,90
(vegetarisch)

Gerauchte Entenbrust

mit Zwiebel-Erdbeer-Marmelade
dazu Spargelsalat, Rucola & gehobelter Parmesan € 10,70

Suppen

Spargelcremesuppe

mit Spargelstücken, Croutons & Kräutern € 5,40
(vegetarisch)

Leberspätzlesuppe

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle,
gebratenen Zwiebeln & Schnittlauch € 5,20

Hauptgerichte

Spargelragout

Ragout aus weißem & grünem Spargel und Gemüse
in Weißwein-Butter-Sauce mit Semmelknödel € 13,80
(vegetarisch)

Pochiertes Lachsfilet

im Fischsud gegart mit frischem Meerrettich
dazu feines Wurzelgemüse, Spargel, Tomaten & Kartoffeln € 18,70

Boeuf Bourguignon - BÖF –

mit Weißbrot

Rindfleisch in Burgunder geschmort mit Champignons,
Speck⁹, Zwiebeln & Rüben € 14,90 | € 16,70

Portion Spätzle oder neue Kartoffeln € 4,00

Coq au Vin blanc

im Weißwein geschmorte Brust & Keule vom Hähnchen
mit Spargel, Rüben & weißen Bohnen
dazu breite Bandnudeln € 16,60

Lammhäxle

an Rosmarinsauce

mit Spargel & cremiger Polenta € 15,90

Gebratenes Rinderhüftsteak

mit Bratensauce & geschmälzten Zwiebeln
dazu grüne Kässpätzle € 21,70

Dessert

Crème Brûlée

von der Tonkabohne € 4,90

Tarte von weißer Schokolade & Frischkäse

mit eingelegten Beeren € 5,70

Tannenhonigparfait

Halbgefrorenes von Tanne & Honig mit süßem Rhabarberkompott € 6,90

Traditionelles & Vesper

Wurstsalat^{2/3/9}

aus Schinkenwurst mit Essiggurken, Zwiebeln & Brot € 7,40 | € 9,80

Schweizer Wurstsalat^{2/3/9}

aus Schinkenwurst mit Emmentaler, Essiggurken, Zwiebeln & Brot € 7,70 | € 9,90

Saurer Käse²

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

gibt's natürlich auch als **Halb/Halb** € 7,70 | € 9,90

Flammkuchen

belegt mit Speck⁹ & Zwiebeln € 9,80

oder

Hirtenkäse, Tomaten & schwarze Oliven € 9,90

Rauchforellenfilet

aus der Forellenzucht Hochspessart im Hafenlohrtal
mit frischem Meerrettich, Butter,
Zwiebeln & schwäbischem Kartoffelsalat € 14,20

Ein Paar geschlagene Bratwürste

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

Bunte Blattsalate Saison an Hausdressing

serviert mit Brot und Schmand
dazu gebratene Putenbruststreifen € 12,90

oder

Kartoffel-Gemüse-Omelette € 9,80

Würzige Bergkäsewürfel

mit Oliven, Trauben & Feigensenf € 4,90

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
Landzünge Bio-Bier	0,3l	2,90	0,5l	3,50
Landzünge Bio-Bier als „Pfiff“	0,1l	1,20		

Bier aus der Flasche

Härle Pils	0,3l	2,90
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 "GLERA" Venezie IGT	0,1l	3,00		
Posecco bianco	0,75l	19,00		
Veuve Devienne Brut	0,1l	3,50	0,75l	21,00

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

Haselnussbrand mild, feines Nougataroma	2cl	3,50
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
NIX für die, die keinen wollen ;-)	2cl	3,50

Spirituosen

Pernod mit Wasser	2cl	3,50
Ramazzotti	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 2016

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

0,1l	2,00	0,2l	3,80	1,0l	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 2016

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 2016

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 2016

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 2016

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 2016

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 2015

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 2016

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.

Rotwein

Deutschland

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 Cuvée 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.

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: Cuvee 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.