



Speisekarte Restaurant

Herzlich willkommen liebe Gäste,

wir freuen uns, dass wir Sie in unserem Restaurant begrüßen dürfen. Lassen Sie sich von unserem Restaurantteam verwöhnen. Die Ansprüche an unsere Speisen sind Frische, Regionalität und höchste Qualität. Daher verwenden wir ausschließlich deutsches oder südamerikanisches Premiumfleisch und bereiten die Gerichte frisch in unserer Restaurantküche für Sie zu. Hausgemachte Bratensauce, Spätzle und Maultaschen sind eine Selbstverständlichkeit für uns. Ebenfalls gehen wir gerne auf Ihre Sonderwünsche ein und berücksichtigen mögliche Unverträglichkeiten oder Allergien.

Täglich das ganze Jahr über geöffnet ab 07:00 Uhr bis 22:00. Warme Küche ab 11:00 Uhr. Nach 22:00 Uhr werden Sie weiterhin in unserer Hotelbar bedient.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und angenehmen Aufenthalt!

Hotel-Verpflegung

Neben unseren leckeren à la carte Gerichten empfehlen wir Ihnen auch, einen Blick auf unsere täglich wechselnden 5-Gang Menüs zu werfen. Auch laden wir Sie dazu ein, das Frühstücksbuffet, den Mittagstisch oder das Kaffee- und Kuchenbuffet zu genießen. Gerne geben unsere Restaurantmitarbeiter Ihnen auch telefonisch Auskunft über die tagesaktuelle Verpflegung und nehmen Ihre Reservierung entgegen.

Verpflegung	Uhrzeit	Preis
Reichhaltiges Frühstücksbuffet	07:00 - 10:00 Uhr	14,90 €
Mittagssnack	12:00 - 13:00 Uhr	9,90 €
Kaffee- und Kuchenbuffet	15:00 - 16:00 Uhr	7,90 €
Abendessen (5-Gang Menü oder Buffet)	17:30 - 20:30 Uhr	29,90 €



Speisen

Suppen

Tagessuppe 4,60 €

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Kraftbrühe vom Rindertafelspitz mit Gemüseeinlage^{*I} 4,60 €

mit Kräuterflädle^{*A,C,G,I} 5,20 €

Eine klare würzige Brühe vom Rind.

Cremesuppe von der Strauchtomate^{*I} 5,90 €

Mit Chili-Sahnehaube.

Vorspeisen

Salat vom Buffet^{*J,G} 5,90 €

Bedienen Sie sich von unserem Salatbuffet.

Norwegischer Räucherlachs 9,90 €

Mit Sahne-Meerrettich und knusprigen Kartoffelküchle.

Zweierlei Melonenfächer 8,90 €

Mit Schwarzwälder- und Serrano-Schinken.

Vesper und Brotzeit

Toast "Hawaii" 8,90 €

Mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse überbacken.

Jägertoast 9,90 €

Mit gekochtem Schinken, Pilzsauce und Bergkäse überbacken.

Schwäbischer Wurstsalat^{*J,1,4} 9,90 €

Die klassische schwäbische Variante mit Lyoner und Schwarzwurst, dazu Bauernbrot.



Speisen

Schweizer Wurstsalat *G,J,1,4 **9,90 €**

Verfeinert mit würzigem Emmentaler-Käse und frischen Zwiebeln, dazu Bauernbrot.

Große Salatteller

Zu allen großen Salattellern reichen wir ofenfrisches Baguette.

Großer Salatteller der Saison *J **9,90 €**

Saisonale frische Salatvariation.

Salatteller mit Maultaschen *A,C,G,I,J **12,90 €**

Mit gerösteten Maultaschen, Champignons und Zwiebeln.

Salatteller mit Putenstreifen *J **12,90 €**

Mit krossen Putenstreifen und Cashewkernen.

Aus der Pfanne und vom Grill

Loßburger Bierbraten **14,90 €**

Vom deutschen Premium-Schweinehals an einer dunklen Biersauce, Gemüse der Saison und Semmelknödel.

Oma's Butterschnitzel aus der Pfanne **15,90 €**

Vom deutschen Premium-Schweinerücken und Pommes frites als Beilage.

Schweineschnitzel an Pilzrahmsauce **16,90 €**

Mit Gemüse garnitur und Butterspätzle.

Cordon bleu **18,90 €**

Vom deutschen Premium-Schweinerücken und Kroketten als Beilage.

Schwäbischer Zwiebelrostbraten **24,90 €**

Der Klassiker serviert mit Bratensauce, Butterspätzle und Röstzwiebeln.



Speisen

Steak aus der Putenbrust an Thai-Currysauce 16,90 €

Dazu gegrillte Ananas und Basmati-Reis.

Aus Fluss und Meer

Schwarzwälder Bachforelle 17,90 €

In brauner Mandel-Zitronenbutter gebraten, mit Petersilien-Kartoffeln.

Kross gebratenes Zanderfilet *A,D,G,H 18,90 €

Auf Gemüsenudeln.

Auf der Haut gebratenes Lachssteak *A,D,C 21,90 €

An Rieblingsauce mit glacierten Zuckerschoten und Kräuterreis.

Vegetarische Hauptgerichte

Gemüse-Tagliatelle 11,90 €

An italienischen Bandnudeln mit Gemüsestreifen in leichter Gorgonzolarahmsauce.

Kässpätzle Allgäuer Art *A,C,G 12,90 €

Hausgemachte Kässpätzle mit Bergkäse und knusprigen Röstzwiebeln.



Speisen

Extra Beilagen

Bauernbrot ^{*A}	2,90 €
Geröstetes Knoblauchbaguette	3,90 €
Hausgemachter Kartoffelsalat ^{*J}	3,90 €
Beilagensalat / Salat vom Buffet ^{*J}	5,90 €
Kroketten	3,90 €
Pommes frites	3,90 €
Wedges / Wilde Kartoffeln	3,90 €
Rosmarin-Kartoffeln	4,90 €
Hausgemachte Spätzle	4,40 €
Allgäuer Kässpätzle mit Röstzwiebeln ^{*A,C,G}	5,40 €
Hausgemachter Semmelknödel mit Rahmsauce ^{*A,C,G,H,J}	5,90 €
Gemüse der Saison	4,90 €
Mediterranes Grillgemüse ^{*H}	5,40 €

Extra Saucen

Extra Ketchup / Mayonnaise / Senf / Kräuterbutter	gratis
Extra Bratensauce	0,60 €
Extra Rahmsauce	0,60 €

Kindergerichte

Portion Pommes frites	4,90 €
Spätzle mit Sauce ^{*A,C}	4,90 €
Kinderschnitzel mit Pommes frites ^{*A,C,G}	6,90 €
Gebratene Maultasche mit Kartoffelsalat und Bratensauce ^{*A,C,G,I,J}	6,90 €
Rahmschnitzel mit Spätzle ^{*A,C,G}	6,90 €



Speisen

Nachspeisen

Früchtesorbet der Saison **5,90 €**

Saisonales Sorbet-Eis, angerichtet mit einer Früchtegarnitur.

Apfelstrudel *C,G **6,90 €**

Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce, Sahne und Vanilleeis.

Eisschokolade *G **4,90 €**

Trinkschokolade mit Vanilleeis und Sahnehaube.

Heiße Liebe *G **6,90 €**

Drei Kugeln Vanilleeis mit Sahnehaube und einem Schälchen heißer Himbeeren zum Übergießen.

Kugel Eis *G **1,60 €**

Mehrere Sorten verfügbar, fragen Sie unsere Restaurantmitarbeiter.



Getränke

Alkoholfreie Getränke

Softdrinks	0,2l	0,4l
Tafelwasser Spritzig	2,40 €	3,00 €
Tafelwasser Still	2,40 €	3,00 €
Sprite *5	3,00 €	3,60 €
Coca Cola *5,6	3,00 €	3,60 €
Coca Cola Zero *1,5,6,11	3,00 €	3,60 €
Fanta *1,5	3,00 €	3,60 €
Cola-Mix *1,5,6	3,00 €	3,60 €

Fruchtsäfte *2,4	0,2l	0,4l
Apfel-Schorle Klar	3,00 €	3,80 €
Apfel-Schorle Naturtrüb *3	3,00 €	3,80 €
Orangen-Schorle	3,00 €	3,80 €
Johannisbeer-Schorle	3,00 €	3,80 €
Cranberry-Schorle	3,00 €	3,80 €
Trauben-Schorle	3,00 €	3,80 €
Kirsch-Schorle	3,00 €	3,80 €
Bananen-Schorle	3,00 €	3,80 €
Multivitamin-Schorle	3,00 €	3,80 €
Ananas-Schorle	3,00 €	3,80 €
Grapefruit-Schorle	3,00 €	3,80 €
Maracuja-Schorle	3,00 €	3,80 €
Mango-Schorle	3,00 €	3,80 €

**Alle Säfte in pur oder als stille Schorle verfügbar
(Aufpreis pur: 0,2l → 0,40 € und 0,4l → 0,60 €)**

Teinacher Flasche

Teinacher Medium	0,75l	5,20 €
Teinacher Still	0,75l	5,20 €

Schweppes *3,5,7

Bitter Lemon *7	0,25l	3,60 €
Tonic Water	0,25l	3,60 €
Russian Wildberry *1	0,25l	3,60 €
Ginger Ale *1	0,25l	3,60 €
Ginger Beer *1	0,25l	3,60 €

Limonaden und Sonstiges *3,5

Schw.-Limo Himbeer-Minze	0,25l	3,80 €
Schw.-Limo Limette-Ingwer	0,25l	3,80 €
Schw.-Limo Rhabarber	0,25l	3,80 €
Schw.-Limo Sauerkirsch-Ingwer	0,25l	3,80 €
Schw.-Limo Holunderbeeren	0,25l	3,80 €
Elephant Bay Eistee Pfirsich	0,33l	4,20 €
Elephant Bay Eistee Mango	0,33l	4,20 €
Elephant Bay Eistee Zitrone	0,33l	4,20 €
Elephant Bay Eistee Granatapfel	0,33l	4,20 €
Basilikum-Limonade	0,33l	4,20 €
Almdudler *1	0,35l	3,80 €
Moloko Holunder-Ingwer-Zitrone	0,25l	4,00 €
Moloko Cranberry	0,25l	4,00 €
Paloma Pink Grapefruit	0,25l	3,80 €

Heiße Getränke

Kaffee Crema *6	3,00 €
Milchkaffee *6,G	3,40 €
Cappuccino *6,G	3,60 €
Latte Macchiato *6,G	3,60 €
Latte Macchiato – Vanille *5,6,G	3,90 €
Latte Macchiato – Karamel *5,6,G	3,90 €
Latte Macchiato – Haselnuss *5,6,G,H	3,90 €
Espresso *6	2,60 €
Doppelter Espresso *6	3,60 €
Espresso Affogato *6	4,00 €
Heiße Schokolade	3,40 €
Früchtetee	2,60 €
Zitronen-Ingwertee	2,60 €
Hagebuttentee	2,60 €
Pfefferminztee	2,60 €
Kräutertee	2,60 €
Grüntee	2,60 €
Kamillentee	2,60 €
Schwarztee	2,60 €
Chai Latte Vanille Zimt	3,80 €

Weitere Teesorten auf Anfrage



Getränke

Biere *8,10

Hochdorfer Kronenbrauerei – Regionales Bier

Ausgezeichnete Braukunst: Hochdorfer Biere erreichen seit Jahren hohe Auszeichnungen und Bestnoten, darunter sind auch regelmäßig die Goldmedaillen aus der DLG-Prüfung.



Das Gütesiegel für Bier: Seit 2012 ist die Hochdorfer Kronenbrauerei Slow-Brewing zertifiziert. Alle Biere werden nach diesem Verfahren gebraut. Die Aufnahme in diese exklusive Vereinigung unterstreicht die Philosophie der Brauerei: Traditionelle, schonende Bierherstellung, bei der das Bier Zeit zum Reifen hat und dem Verbraucher höchsten Genuss garantiert – das ist die anspruchsvolle Idee, die dahinter steht.

Hochdorfer vom Fass	0,33l	0,5l
Gold Export	3,20 €	4,00 €
Radler Süß/Sauer *5	3,20 €	4,00 €
Pils	3,20 €	4,00 €
Hefeweizen	3,20 €	4,00 €
Weizenradler Süß/Sauer *5	3,20 €	4,00 €
Colaweizen *5,6	3,20 €	4,00 €
Bier der Saison – Auf Anfrage	3,20 €	4,00 €

Flaschenbiere

Hochdorf. Pils Alkoholfrei	0,33l	3,50 €
Hochdorf. Holunder Alkoholfrei	0,33l	3,50 €
Hochdorf. Naturradler	0,33l	3,50 €
Hochdorf. Grapefruitradler	0,33l	3,50 €
Hochdorf. Cider Apfel	0,25l	3,50 €
Hochdorf. Cider Cassis	0,25l	3,50 €
Paulaner Hefeweizen Natur	0,5l	4,00 €
Paulaner Kristallweizen	0,5l	4,00 €
Paulaner Hefeweizen Dunkel	0,5l	4,00 €
Paulaner Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l	4,00 €

Aperitifs *2,8

Martini Bianco/Rosso	4cl	4,20 €
Sandemann Sweet Sherry	4cl	4,20 €
Lillet Blanc/Rose/Rogue	4cl	4,20 €
Campari Orange *1	4cl	6,50 €
Campari Spritz *1	4cl	6,50 €
Campari Negroni *1	4cl	6,50 €
Hugo *1,2,3	4cl	6,50 €
Lillet Blanc Wild Berry	4cl	6,50 €
Lillet Blanc Basil	4cl	6,90 €
Lillet Rose Ginger Fizz	4cl	6,50 €
Lillet Rogue Tonic	4cl	6,50 €
Lillet Rogue Magique	4cl	6,90 €
Aperol Spritz *1	4cl	6,50 €
Ramazotti Rosato Mio	4cl	6,50 €
Martini E Schweppes Tonic	4cl	6,50 €

Schaumweine *8

Glas Sekt Hausmarke Trocken	0,1l	4,20 €
Glas Sekt Hausmarke mit Saft	0,1l	4,40 €
Glas Sekt Hausmarke mit Likör	0,1l	4,80 €
Flasche Sekt Hausmarke Trocken	0,75l	24,00 €
Flasche Sekt Hausmarke Rosé	0,75l	28,00 €
Fl. Champagner Veuve Clicquot	0,75l	85,00 €

Weine und Weinschorle *8

Unsere Hausweine:

Rotwein Cuvée Trocken	0,2l	5,90 €
Rotweinschorle	0,2l	4,00 €
Weißwein Graub. Trock.	0,2l	5,90 €
Weißweinschorle	0,2l	4,00 €
Roséwein Pinot Meunier Halbtr.	0,2l	6,80 €
Roséweinschorle	0,2l	4,40 €

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte



Getränke

Longdrinks *5,6,7,8

Whiskey Cola (Jack Daniels)	4cl	6,90 €
Asbach Cola	4cl	6,90 €
Rum Cola (Havana Club 3 Anos)	4cl	6,40 €
Rum Cola (Havana Club 7 Anos)	4cl	8,90 €
Gin Tonic (Gordons)	4cl	6,50 €
Gin Tonic (Monkey 47)	4cl	11,90 €
Gin Tonic (Illusionist)	4cl	10,90 €
Vodka Lemon (Absolut)	4cl	6,90 €
Vodka Russian Wildberry (Absolut)	4cl	6,90 €
Vodka Moloko (Absolut)	4cl	7,90 €

Wir servieren alle Getränke frisch und eiskalt

Liköre *8

Jägermeister	2cl	2,80 €
Edelkirsch	2cl	2,80 €
Pfirsich	2cl	2,80 €
Crème De Cassis	2cl	2,80 €
Weißer Schokolade	2cl	2,80 €
Frangelico (Haselnuss)	2cl	2,80 €
Likör 43 (Vanille)	2cl	2,80 €
Kahlua (Kaffee)	2cl	2,80 €
Cointreau (Orangenlikör)	2cl	2,80 €
Eierlikör *C	2cl	2,80 €
Baileys *1,2,4,6	2cl	2,80 €
Amaretto *2,3,5	2cl	2,80 €
Fernet Branca	2cl	2,80 €
Ramazotti	2cl	2,80 €
Blutwurz	2cl	3,20 €
Limoncello	2cl	2,80 €
Waldhoniglikör Rose	2cl	3,60 €

Spirituosen *8

Obstler	2cl	2,80 €
Williams Christ Birne	2cl	3,20 €
Zwetschgenwasser	2cl	3,20 €
Kirschwasser	2cl	3,20 €
Mirabellenwasser	2cl	3,20 €
Waldhimbeergeist	2cl	3,20 €
Topinambur	2cl	2,80 €
Honig-Williams Schwarzwaldimker	2cl	3,60 €
Waldhonig-Schnäpsle	2cl	3,60 €
Zibärte – Aus Dem Schwarzwald	2cl	3,60 €
Grappa	2cl	2,80 €
Grapa Deluxe - Giare Amarone	2cl	4,60 €
Sambucca Molinari	2cl	3,20 €
Malteser Aquavit	2cl	2,80 €
Raki	2cl	2,80 €
Ouzo	2cl	2,80 €
Vodka	2cl	2,80 €
Tequila Gold	2cl	2,80 €
Asbach Uralt	2cl	3,20 €
Hennessy VSOP	2cl	5,20 €
Whiskey Deluxe – Oban 14 Jahre	2cl	5,60 €

Weitere Liköre, Schnäpse und exklusive Spirituosen auf Anfrage: Entdecken Sie unser Schnapsregal!

Hotelbar

Cocktails und weitere leckere Getränke erhalten Sie an unserer Hotelbar neben der Rezeption. Die Öffnungszeiten hängen an der Rezeption aus.





Weine

Weißweine

Lehensteinsfelder Steinacker Riesling

Der Weißwein Lehensteinsfelder Steinacker Riesling trocken hat einen zarten und fruchtigen Charakter mit elegantem Säure-Restzuckerspiel. In der Nase erinnert er an Aromen von reifem grünen Apfel, Zitrus und Pfirsich. Im Abgang präsentiert er einen harmonischen Gesamteindruck mit einem feingliedrigen Körper. Dieser Rieslingtyp verkörpert Rasse, Klasse und Eleganz.

Glas 0,2l: 5,60 €

Art: Weißwein
Rebsorte: Riesling
Herkunft: Deutschland
Region: Besigheim
Erzeuger: Felsengartenkellerei
Besigheim

Durbacher Müller Thurgau

Die Rebsorte Müller Thurgau überzeugt mit seiner Unkompliziertheit, mundigem Charme und angenehm feinen Frucht, die von einer milden Säure begleitet wird. Aus Durbacher Lagen – immer ein Qualitätsversprechen.

Glas 0,2l: 5,40 €

Art: Weißwein
Rebsorte: Müller-Thurgau, Rivaner
Herkunft: Deutschland
Region: Baden
Erzeuger: Schwörer

Grauburgunder „Hausedition“

Duftig, klar, markant! Extraktreiche Fülle und fruchtige, nachhaltige Finesse wunderbar kombiniert. Mundfüllend und sehr vielseitig in der Speisenkombination. Der Grauburgunder erfreut sich bei Weinkennern größter Beliebtheit. Als Speisenbegleiter wie Solo getrunken bietet er ein feines Trinkvergnügen. Gute Extrakte, vielschichtige Frucht und zarter Schmelz hinterlassen am Gaumen die nachhaltige Finesse.

Glas 0,2l: 5,90 €

Flasche 0,75l: 19,40 €

Art: Weißwein
Rebsorte: Grauburgunder
Herkunft: Deutschland
Region: Württemberg
Erzeuger: Schloss Affaltrach

Riesling feinherb Qualitätswein

Die Balance aus Fruchtsüße, Aromen und schonender Verarbeitung, führt zu der einzigartigen Qualität dieses Weines. Gelungener feinherber, fruchtiger Riesling, der wunderbar auf der Zunge tanzt!

Flasche 0,75l: 22,20 €

Art: Weißwein
Rebsorte: Riesling
Herkunft: Deutschland
Region: Baden/Kaiserstuhl
Erzeuger: Weingut Bercher



Weine

Weißburgunder VDP-Gutswein

Seit 300 Jahren betreibt die Familie Bercher Weinbau in den besten Lagen des Kaiserstuhls. Das Gut ist seit Jahren dem Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) angeschlossen. Dieser Weißburgunder verführt mit tollen Fruchtnoten von Melone, Weinbergpfirsich und feiner Mineralik.

Flasche 0,75l: 28,90 €

Art: Weißwein
Rebsorte: Weissburgunder
Herkunft: Deutschland
Region: Nahe
Erzeuger: Weingut Udo Weber

Chardonnay Alto Adige DOC

Strahlend klarer Chardonnay mit strohgelber Farbe mit leicht grünlichem Schimmer. Feinfruchtiges, ausgeprägtes Bukett, frisch und fruchtig (Pfirsich, Melone, Zitrus). Mineralisch mitteltgewichtiger Körper, ausgewogen, fruchtig, saftig und trocken zugleich. Als Aperitif, bei Vorspeisen, Fisch, Schalen- und Krustentiere, Geflügel und Teigwaren.

Flasche 0,75l: 34,90 €

Art: Weißwein
Rebsorte: Chardonnay
Herkunft: Italien
Region: Trentino / Südtirol
Erzeuger: Lageder

Sauvignon Touraine AC.

Die Balance aus Fruchtsüße, Aromen und schonender Verarbeitung, führt zu der einzigartigen Qualität dieses Weines. Gelungener feinherber, fruchtiger Riesling, der wunderbar auf der Zunge tanzt!

Flasche 0,75l: 25,90 €

Art: Weißwein
Rebsorte: Sauvignon Blanc
Herkunft: Frankreich
Region: Loire
Erzeuger: Domaine des Corbillieres

Hagnauer Burgstall Müller-Thurgau

Die Balance aus Fruchtsüße, Aromen und schonender Verarbeitung, führt zu der einzigartigen Qualität dieses Weines. Gelungener feinherber, fruchtiger Riesling, der wunderbar auf der Zunge tanzt!

Flasche 0,75l: 29,90 €

Art: Weißwein
Rebsorte: Müller-Thurgau
Herkunft: Deutschland
Region: Baden
Erzeuger: Winzerverein Hagnau

Macon-Fuissé AC.

Gekeltert aus 85 % Chardonnay und 15% Aligoté. Ein geradliniger, fruchtiger und feiner Weißwein. Die Kalkböden der Anbauregion geben ihm alle fruchtununterstützenden Extrakte, die ein so großer Wein braucht. Diesen Maçon können Sie ebenfalls vorzüglich zu allen Fluss- und Meeresfrüchten, zu Geflügel- und Pilzgerichten servieren. Alterungspotenzial etwa fünf Jahre.

Flasche 0,75l: 39,90 €

Art: Weißwein
Rebsorte: Chardonnay
Herkunft: Frankreich
Region: Burgund
Erzeuger: Domaine Thibert



Weine

Grüner Veltliner Langenlois Kamptal DAC.

Aus sehr guten Langenloiser Lösslagen stammend, präsentiert sich ein ausgereifter und bereits recht charmanter Paradeveltliner: kernige Birnenfrucht, etwas Orangenzeste und Melonenfrucht am Gaumen, in jeder Phase trinkanimierend durch belebende Säure und gutes Trinkgefühl.

Schloss Gobelsburg gehört zum altherwürdigen Zisterzienserstift Zwettl. Es umfasst 39 Hektar Reben in den allerbesten Lagen des Kamptals. Die Grünen Veltliner präsentieren hervorragend den unverkennbar klassischen Stil des Hauses.

Flasche 0,75l: 38,90 €

Art: Weißwein
Rebsorte: Grüner Veltliner
Herkunft: Österreich
Region: Kamptal
Erzeuger: Gobelsburg

Hochheimer Hölle Riesling

Bukett mit Finesse! Zitrusduft mit Anklängen von Quitten. Durch die äußerst dezent eingebundene Säure sowie durch Schmelz und Kraft besticht der Wein am Gaumen. Mit seiner fülligen und saftigen Art kann der Wein restlos überzeugen. Die Weine von Gunter Künstler aus Hochheim genießen zu Recht einen fabelhaften Ruf. In Sicht zur Rheinmündung entstehen in der Lage "Hochheimer Hölle" die faszinierendsten Weine des Weingutes. Hölle meint im Mittelhochdeutschen: steiler Hang. Der Tonboden ist kraftvoll, tiefgründig. Hier wachsen Weine von solcher Wucht und Mineralität, dass sie sich, jugendlich noch verschlossen, später mit derartigem Volumen und Feinnervigkeit.

Flasche 0,75l: 41,90 €

Art: Weißwein
Rebsorte: Riesling
Herkunft: Deutschland
Region: Rheingau
Erzeuger: Künstler

Roséweine

Pinot Meunier Rosé QbA „Hausedition“

Leichtigkeit, Spaß und Trinkfreude. Er schmeckt wie die erste Erdbeere des Jahres, süßlich, aber nicht überreif, herrlich erfrischend und wie der erste Vorbote eines schönen Sommers.

Fruchtig - Frisch - Sexy

Glas 0,2l: 6,80 €

Flasche 0,75l: 22,40 €

Art: Roséwein
Rebsorte: Schwarzriesling
Herkunft: Deutschland
Region: Württemberg
Erzeuger: Schloss Affaltrach

Durbacher Spätburgunder Rosé

Weißherbst gekeltert aus der edlen Spätburgunder-Traube. Ein süffig charmanter Wein mit leuchtendem Rosa, feiner Beerenfrucht und herrlichem Trinkfluss. Im Sommer ist dieser fruchtige Spätburgunder Rosé trocken geradezu der ideale Begleiter: Er wird sofort ausgepresst und wie ein Weißwein ausgebaut. So entsteht sein lachsfarbener Farbton.

Glas 0,2l: 5,90 €

Art: Roséwein
Rebsorte: Spätburgunder
Herkunft: Deutschland
Region: Baden
Erzeuger: Schwörer



Weine

Rotweine

Trollinger mit Lemberger QbA

Im großen Eichenholzfass ausgebauter Trollinger mit Lemberger: herzhaft und kräftig! Ideal zu Wild, Lamm und einer deftigen Brotzeit.

Optimale Trinktemperatur bei 16°C - 18°C.

Glas 0,2l: 5,40 €

Flasche 0,75l: 17,90 €

Art: Rotwein

Rebsorte: Trollinger, Lemberger

Herkunft: Deutschland

Region: Württemberg

Erzeuger: Schloss Affaltrach

Rotweincuvée QbA Trocken „Hausedition“

Cuvée aus Cabernet, Merlot und Dornfelder: Die beerigen Aromen des Dornfelders nach Johannisbeere und Brombeere mit der Frucht des Merlot vereinen diese tolle Cuvée.

Toller Sommerwein! Ideal zu hellem Fleisch oder als Solist bzw. Longdrink.

Geschmack: Trocken

Glas 0,2l: 5,90 €

Flasche 0,75l: 19,40 €

Art: Rotwein

Rebsorte: Cabernet, Merlot, Dornfelder

Herkunft: Deutschland

Region: Württemberg

Erzeuger: Schloss Affaltrach

Neipperger Steingrube Lemberger Kabinett

Dieser Lemberger trocken ist klassisch im Edelstahltank ausgebaut. Dadurch hat dieser Wein eine charmante Leichtigkeit ohne einen "Pelz" auf der Zunge, was oft bei schwereren Rotweinen vorkommt. Daher ist dieser Lemberger ein perfekter Alltagswein. Mit seinen feinen Brombeer-, Kirsch- und Wacholderaromen präsentiert er ein langanhaltendes Trinkgefühl. Geeigneter Begleiter zum deftigem Vesper aber auch zum typischen schwäbischen Rostbraten oder Käsespätzle.

Glas 0,2l: 5,90 €

Art: Rotwein

Rebsorte: Lemberger

Herkunft: Deutschland

Region: Neipperger Steingrube

Erzeuger: Stromberg Zabergäu

Samtrot Kabinett

Die Rebsorte Samtrot ist eine württembergische Spezialität. Aus der Familie der roten Burgunder liefert er aber geringere Erträge als der Spätburgunder. Der Name der Rebsorte verpflichtet und so haben wir hier einen echten Charmeur mit feiner Frucht und zarter Süße. Sehr weich am Gaumen. Ideale Trinktemperatur: 16 - 18°C

Glas 0,2l: 5,60 €

Flasche 0,75l: 18,40 €

Art: Rotwein

Rebsorte: Samtrot

Herkunft: Deutschland

Region: Württemberg

Erzeuger: Schloss Affaltrach



Weine

Finca Sobreño Crianza

Bei diesem Wein kann man wirklich ins Schwärmen geraten: Einer der schönsten Crianza-Weine der D.O. Toro. Ein würdiges Aushängeschild des famosen Terroirs der Finca Sobreño. Reifte 7 Monate in Eichenholzfässern aus amerikanischer Eiche. Dichtes dunkles purpurrot in der Robe. Das Bouquet zeigt Noten nach Zedernholz, Waldboden, Graphit, Blaubeeren und Brombeergelee. Am Gaumen verblüfft die große Harmonie, der Schmelz und die satte Frucht, das Finale mit großer Persistenz.

Glas 0,2l: 5,40 €

Art: Rotwein
Rebsorte: Tempranillo
Herkunft: Spanien
Region: Toro DOP
Erzeuger: Finca Sobreño

Muskattrollinger QbA.

Diese Sorte ist eine außergewöhnliche Rarität, duftet intensiv nach Frühling und etwas Muskat. Die dezente Art aufgrund des feinherben Ausbaus mit ganz wenig unvergorenem Fruchtzucker gibt ihm die Note eines Charmeurs.

Flasche 0,75l: 25,90 €

Art: Rotwein
Rebsorte: Muskattrollinger
Herkunft: Deutschland
Region: Württemberg
Erzeuger: Dr. Baumann

Ventoux AC.

Gekellert aus den Rebsorten Syrah, Grenache und Carignan. Feines und frisches Bouquet aus Pflaume und Kirsche unterlegt von einem Hauch Süßholz. Tolles Aromenspiel!

Flasche 0,75l: 26,90 €

Art: Weißwein
Rebsorte: Syrah, Grenache, Carignan
Herkunft: Frankreich
Region: Rhone
Erzeuger: Famille Quiot

Costalago Rosso Veronese IGT.

Die Balance aus Fruchtsüße, Aromen und schonender Verarbeitung, führt zu der einzigartigen Qualität dieses Weines. Gelungener feinherber, fruchtiger Riesling, der wunderbar auf der Zunge tanzt!

Flasche 0,75l: 29,90 €

Art: Rotwein
Rebsorte: Corvina, Merlot, Cabernet
Herkunft: Italien
Region: Venetien
Erzeuger: Zeni



Weine

Cantalupi Salice Salentino DOP.

Dieser fruchtbetonte harmonische Rotwein wurde aus der Negroamaro- (80%) und Malvasia-Nera- Traube (20%) gekellert. Nach klassischer Fermentation reift der Wein über 12 Monate lang in Eichenholzfässern. Intensives Bukett von reifen Früchten, am Gaumen viel Saft, erfrischend würzige Nachhaltigkeit.

Flasche 0,75l: 26,90 €

Art: Rotwein
Rebsorte: Negroamaro, Malvasia
Herkunft: Italien
Region: Apulien
Erzeuger: Conti Zecca

Malterdinger Spätburgunder VDP

Man merkt schon in der Nase, dass man mit dem Malterdinger Spätburgunder einen vornehmen, eleganten Vertreter eines Kaiserstühler Pinots im Glas hat: die Frucht von roten Beeren, Kirsche, schwarzer Johannisbeere ist tief und vielschichtig, drängt sich aber nicht auf. Die Würze mit Holzrauch und trockenem Laub ist dahingehend dominanter, leicht floralen Anklängen und zartem Kakao runden den Eindruck ab. Der Klassiker aus dem Hause Huber bleibt auch auf der Zunge vornehm zurückhaltend: es ist alles da, die Tiefe fasziniert, aber es springt auch nichts nach vorne. Von mittlerem Körper, mit Tannin und Säure - beide bereits sehr gut eingebunden.

Flasche 0,75l: 42,40 €

Art: Rotwein
Rebsorte: Spätburgunder
Herkunft: Deutschland
Region: Baden
Erzeuger: Weingut Bernhard Huber

Nebbiolo d'Alba DOC.

Der Nebbiolo d'Alba DOC von Fratelli Serio e Battista Borgogno ist ein piemontesischer Rotwein aus 100% Nebbiolo-Trauben, der in der Region Castellinaldo, Diano d'Alba, angebaut wird. Der Most wird unter Verschluss ca. 12 Tage in Holzfässern vergoren, wobei häufig umgepumpt wird. Die malolaktische Gärung findet in Stahlfässern statt, während die Reifung in Fässern aus 2500-5000 Litern slowenischer Eiche erfolgt. Die Zeit der Holzlagerung ist variabel und richtet sich nach den Bedürfnissen der einzelnen Jahrgänge. Nach der Abfüllung wird der Wein für etwa sechs Monate horizontal gelagert.

Flasche 0,75l: 39,90 €

Art: Rotwein
Rebsorte: Nebbiolo
Herkunft: Italien
Region: Piemont
Erzeuger: Fratelli Serio & Battista Borgogno

Tinto Reserva Ribera del Duero DO.

Dunkles Granat, sehr komplex in der Nase. Am Anfang dezente Tabak und Leder Aromen, die langsam in Nuancen von Obstkompott, Mandeln und Haselnüssen übergehen. Dicht am Gaumen mit samtigen Tanninen und toller Länge.

Die Bodegas Santiago Arroyo, ebenfalls aus dem Ribera del Duero. In den 1960er Jahren tat sich eine Gruppe kleinerer Weinbauern in Sotillo de la Ribera (Burgos) zusammen, um das Weingut zu gründen.

Flasche 0,75l: 41,90 €

Art: Rotwein
Rebsorte: Tempranillo
Herkunft: Spanien
Region: Ribera del Duero
Erzeuger: Arroyo



Infos

Ihre Veranstaltung im Hotel Hohenrodt

Sie planen eine Veranstaltung?

Gerne helfen wir Ihnen dabei!

Sprechen Sie einfach unser Restaurant-Team darauf an
oder schreiben uns eine E-Mail an: info@hohenrodt.de

Inhaltsstoffe und Allergene

Die mit einem * gekennzeichneten Gerichte enthalten:

- | | | | |
|----|---------------------------------|---|-----------------------------|
| 1 | mit Konservierungsstoffen | A | glutenhaltiges Getreide |
| 2 | mit Farbstoff | B | Krebstiere |
| 3 | mit Antioxidationsmittel | C | Eier |
| 4 | mit Geschmacksverstärker | D | Fisch |
| 5 | mit Phosphat | E | Erdnüsse |
| 6 | mit Süßungsmittel(n) | F | Soja |
| 7 | enthält eine Phenylalaninquelle | G | Milch/Milchzucker (Laktose) |
| 8 | geschwefelt | H | Schalenfrüchte |
| 9 | geschwärzt | I | Sellerie |
| 10 | gewachst | J | Senf |
| 11 | koffeinhaltig | K | Sesam |
| 12 | chininhaltig | L | Sulfit und Schwefeldioxid |
| | | M | Lupine |
| | | N | Weichtiere |

Impressum

Wellnesshotel Hohenrodt

Inhaber Werner Jung

Obere Schulstraße 57

72290 Loßburg

USTID: DE167206457

Internet: www.hohenrodt.de

E-Mail: info@hohenrodt.de

Telefon: 07446 95500