

Restaurant Hofgut

Suppen und knackige Salate

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle	3,90
Zucchinicremesuppe	4,50
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot	4,90
Kleiner gemischter Salat Blatt - und Rohkostsalate der Saison	3,50
Bunter Salat mit Parmesankäse panierten Schnitzelstreifen, oder mit gebratenen Putenbruststreifen, Baguette	11,50
Bunter Salat mit in Knoblauch und Olivenöl gebratenem Garnelenspieß, Baguette	12,80
Kichererbsen Salat mit Roter Bete, Schafskäse, Apfelscheiben	9,20
Ihr Dressing zur Wahl: Hausdressing - cremig ohne Sahne und Kräutervinaigrette	

Hauptspeisen

Schwäbischer Zwiebelrostbraten hausgemachten Spätzle, Salat	20,80
Geschmorte Rinderbäckchen in Trollingersauce mit Röstgemüse, hausgemachte Spätzle	14,80
„Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit hausgemachten Spätzle oder Pommes frites, Salat	19,80
Paniertes Schnitzel Vom Schweinerücken mit hausgemachten Spätzle oder Pommes frites, Salat	14,50
Schweinemedallions im Serranoschinkenmantel auf Ratatouille Gemüse, Rosmarinkartoffeln	16,80
Thai-Hähnchenbrust auf gebratenem Gemüse-Curryreis	14,80

Gebratenes Schollenfilet **14,80**
mit Artischocken und Pinienkernen auf Blattspinat, Butterkartoffeln

Gnocchi **8,90**
mit Basilikumpesto und Ofentomaten

Vollkornspaghetti **11.00**
mit frischem Ratatouille Gemüse, Schafskäsewürfel

Etwas Herzhaftes.....

Portion Pommes frites / Portion Spätzle mit Sauce **4,00**

Flammkuchen „Elsässer Art“ **8,80**
Rustikal (mit Dinkel) Midi **5,80**

Flammkuchen mit Räucherlachs **9,80**
Rustikal (mit Dinkelmehl) Midi **6,80**

Flammkuchen Vegetarisch **9,20**
Rustikal (mit Dinkelmehl) Midi **6,20**

2 hausgemachte Maultaschen **9,80**
mit geschmälzten Zwiebeln, Kartoffelsalat

2 Spiegeleier **6,80**
mit Bratkartoffeln

Kaltes und Deftiges

1 Paar weiße Bratwürste / Bratensauce
mit Brot **7,00**
mit Kartoffelsalat **9,50**

Kalter Schweinebraten **8,90**
Garniert, Brot und Butter

Schweizer Wurstsalat **8,90**
mit Lyoner, Emmentaler Käse, Essiggurken, Zwiebeln, Brot

Schwäbischer Wurstsalat **8,90**
mit Lyoner, Schwarzwurst, Essiggurken, Zwiebeln, Brot

Alle Wurstsalate auch mit Bratkartoffeln
Zum Aufpreis von **4,00**

Getränke

Softdrinks

Teinacher Gourmet (Medium, Naturell)	0,25l	2,20	0,75l	4,90
Teinacher Gourmet Classic			0,5l	3,90
Coca Cola, Fanta, Spezi	0,2l	2,50	0,4l	3,50
Coca Cola Zero			0,33l	3,20
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	2,20	0,4l	3,60
Schweppes Tonic Water			0,2l	3,00
Golfer (Grapefruitsaft, Bitter Lemon)	0,2l	2,30	0,4l	3,80
Apfelsaft naturtrüb (Direktsaft)	0,2l	2,50	0,4l	3,50
Apfelsaftschorle naturtrüb	0,2l	2,00	0,4l	3,00
Orangensaft (Direktsaft)	0,2l	2,80	0,4l	3,80
Johannisbeer Schwarz, Maracujanektar, Grapefruitsaft, Rhabarber Saft-/Nektarschorle	0,2l	2,50	0,4l	3,50

Aperitifs

Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda, Eiswürfel 5,90

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Soda, Eiswürfel 5,90

Lillet Berry

Wein - Fruchtlükör mit Schweppes Wild Berry serviert 5,90

Prosecco

Pink Cuvée Extra Dry, Borgo Molino Vigne **0,1l** 4,40
Ormelle, Treviso – Italien **0,75l** 26,00
Zarter Rosé-Sekt mit feinsten Himbeere und schönem Blütenduft in
der Nase. Am Gaumen komplex, fein und frisch.

Heiße Getränke

Azul Cafe Fairtrade und Tee

Espresso	2,30
Espresso Macchiato	2,50
Doppelter Espresso	3,20
Tasse Kaffee	2,40
Cappuccino	3,20
Milchkaffee	3,20
Latte Macchiato	3,50
Heiße Lindt Schokolade	3,00
Tee	2,60
Pferminze, Kräuterharmonie, Darjeeling, Weisser Tee Exotic, Moringa, Grüner Tee, Roiboos Karamel, Orancuja	

Flaschenbiere

Dinkelacker Pils alkoholfrei	0,33l	3,00
Sanwald Sportweizen 0,0%	0,5l	3,80
Sanwald Kristallweizen	0,5l	3,80
Wulle Vollbier Hell	0,33l	3,00

Biere vom Fass

Dinkelacker Privat	0,3l	3,00	0,5l	3,80
Sanwald Hefeweizen	0,3l	3,00	0,5l	3,80
CD Pils	0,3l	3,20		
Radler	0,3l	3,00	0,5l	3,80
Russ	0,3l	3,00	0,5l	3,80
Cola Weizen	0,3l	3,00	0,5l	3,80
Hefeweizen Grapefruit	0,3l	3,00	0,5l	3,80

Spirituosen

			2 cl	
Grappa Cellini Oro Vol. 38 %				3,50
Ramazzotti Vol. 30 %				3,50
Obstbrände nach Saison				4,00

Besonderer Weingenuß auf der Domäne Niederreutin

Seit Generationen steht das Weingut Herzog von Württemberg für besondere Weine aus den besten Lagen des Landes. Die Harmonie von Natur und Technik in Weinberg und Keller kombiniert mit Tradition und neuem Wissen sind das Erfolgsrezept.

Das Weingut ist seit 1986 Mitglied im VDP (Verband der Prädikatsweingüter e.V.). Der Traubenadler auf jeder Flasche ist das Erkennungszeichen und bürgt für die hohe Qualität der Erzeugnisse.

Genießen Sie unsere edlen Weine im besonderen Ambiente des Restaurant Hofgut auf der herzoglichen Domäne Niederreutin.

Ihr

Michael Herzog von Württemberg

Offene Weine Weiß/Rose/Rot **0,2l**

Riesling trocken Frisch, bodenständig	4,60
Rose trocken Harmonisch, spritzig mit ansprechender Aromatik und weicher Säure	4,60
Trollinger trocken Fruchtig, erdig und harmonisch	4,60
Weinschorle Weiß/Rose/Rot	3,50
Lemberger Zweigelt Cuvée aus 60 Prozent Lemberger und 40 % Zweigelt duftet nach Waldbeeren, etwas Tannennadeln und einem Hauch Pfeffer	5,80
Riesling - Sauvignon Blanc Eine fruchtig, spritzige Weißweincuvée	5,50

Als Aperitif oder in gemütlicher Runde **0,75l 0,1l**

„Traube“ **ALKOHOLFREI**

Perlendes Traubengetränk **18,00**

Die feinperlige TRAUBE ist unwiderstehlich mit seinem feinem Erdbeerduft und der leichten Fruchtsüße. Sie ist fruchtig, erfrischend und spritzig.

„Secco“ Perlwein trocken

Fruchtiger und aromatischer, angenehm prickelnder Sommerwein mit erfrischender Eleganz. **18,00 3,20**

Attempo ich wage es!

2016 ATTEMPTO ROT trocken **0,75l**

Die Cuvée wurde aus Lemberger, Zweigelt und Cabernet komponiert. Der Wein reifte 12 Monate in Eichenfässern. Er duftet nach Waldbeeren, Feige und Pflaumen. Im Geschmack ist er dicht, vielschichtig und von reifen Gerbstoffen unterstützt. **22,50**

2018 ATTEMPTO Weiss trocken **0,75l**

Cuvée aus Riesling, Weißburgunder und Muscaris. Würziges Aroma mit Noten von Zitronenmelisse, Mango und etwas Pfeffer. Für das anregende, temperamentvolle Säurespiel ist der Riesling zuständig, für die geschmackliche Fülle der Weißburgunder. **22,50**

2018 ATTEMPTO Rosé trocken **0,75l**

Die Sorten Lemberger, Zweigelt und Cabernet Sauvignon stehen Pate für diesen Wein. Ein Wein mit feinem Beerenduft, der sich im Geschmack mit sanfter Frucht, zarterherber Note und guter Länge präsentiert. **22,50**

2017 Lemberger-Zweigelt »Edition  Monrepos« VDP.GUTSWEIN **0,75l**

Das Herz ist ein Qualitätsversprechen! Die Cuvée aus 60 Prozent Lemberger und 40 % Zweigelt duftet nach Waldbeeren, etwas Tannennadeln und einem Hauch Pfeffer. Im Geschmack ist sie schmeichelnd und zugleich temperamentvoll, sehr komplex, sehr stimmig. **19,50**

2019 Riesling - Sauvignon Blanc »Edition  Monrepos« VDP.GUTSWEIN **0,75l**

Eine fruchtig, spritzige Weißweincuveé aus Riesling und Sauvignon Blanc. Aromen von Apfel, exotischen Früchten und grüner Paprika. **18,80**

2017 Blaufränkisch trocken Schloss Monrepos VDP.GUTSWEIN **0,75l**

Dieser saftige, würzige, komplexe und temperamentvolle Wein ist schon im Aroma mit dem Duft von Brombeeren und Tannennadeln als typischer Lemberger erkennbar. **19,50**

2018 Stettener Brotwasser Riesling trocken | VDP.ERSTE LAGE **0,75l**

Riesling pur!
Delikate Pfirsich und Maracuja –Noten erfreuen die Nase. Im Geschmack präsentiert sich der Wein komplex, mit feinen mineralischen Elementen. **23,80**

Weißweine **0,75l 0,2l**

Weißburgunder Gutswein trocken 19,50 6,50
Oekonomierat Johann Geil I. Erben
Bechtheim, Rheinhessen
Wein mit Noten von reifer Birnen und etwas grünem Apfel.

Valerio Lugana D.O.C. „Le Morette Mandolara“ Zenato 22,00 7,30
Peschiera del Garda, Gardasee - Italien
Ein feiner, eleganter Wein. In der Nase entfalten sich zarte Frühlingsblüten und Mango. Am Gaumen mit mineralisch feiner Frucht und guten Extrakten.

Grauburgunder ** trocken, Alexander Laible 26,80
Durbach, Baden
Kraftvoll und fruchtig, Duftet nach Birne, Äpfel und Melone.

Rotweine **0,75l 0,2l**

Sangiovese Merlot „Vigor“ Marche I.G.T., Umani Ronchi 18,00 5,80
Osimo, Marken – Italien
Trocken, fruchtig, harmonisch und vollmundig.

„Quattro Conti“ Primitivo Manduria D.O.C., Conti Zecca 20,50 6,90
Leverano, Apulien – Italien
Harmonischer und runder Primitivo mit Anklängen von Pflaumen und reifen roten Früchten.

Saint Emilion Grand Cru, Chateau des Bardes 35,80
Saint Emilion, Bordeaux – Frankreich
Cru-Classé-Qualität! Die Trauben stammen zu 70% Merlot und 30% Cabernet Sauvignon aus besten Weinlagen. In der Farbe tiefes Purpur, in der Nase kräftiges Bouquet von Pflaumen, Mokka und süßlicher Würze. Am Gaumen dazu etwas Kirsche sowie ein Hauch Vanille.

Rosé **0,75l 0,2l**

Trollinger Weißherbst ¹² 4,80
Fellbacher Weingärtner
Fruchtig

Delheim Pinotage Rose ¹² 19,50 6,50
Südafrika

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer