



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

Aus der Küche serviert

Vorspeisen

Wintersalat (vegetarisch)

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

Weißweibirne (vegetarisch)

gefüllt mit Ziegenfrischkäse
dazu Walnuss-Maronen-Butter & Feldsalat € 7,90

Suppen

Gelbe Linsen Suppe (vegetarisch)

abgeschmeckt mit Kokosmilch und Zitronensaft
dazu Schmand und frische Kräuter € 5,80
(vegetarisch)

Fischeintopf

mit Tomaten, Paprika, Kartoffeln verschiedenen Fisch und Safran
dazu Aioli und Brot € 8,40

Hauptgerichte

Gebratene Kräutersaitlinge (vegetarisch)

in Rahmsoße mit Lauch und Steckrüben dazu Brot-Tomaten Nockerl
€ 14,40

Wolfsbarsch

mit Pinienkernjus auf Pastinaken Püree und Rosmarin Kartoffeln
€ 16,20

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

Gefüllte Kalbsbrust

mit Champignonsoße dazu Winterrüben und Spätzle € 15,60

Geschmorte Kaninchenkeule

mit Thymiansoße dazu Blumenkohl und Polenta € 14,70

Gebratenes Schweinerückensteak

mit Bratensoße auf Bayrisch-Kraut und Laugen-Käs Knödel € 15,90

Dessert

Crème Brûlée

„klassisch“ € 4,60

Weißes Schokolademouse

mit Mokka Eis und frischer Kaki € 6,70

Vesper

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 € 9,90

Saurer Käse²

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

Würzige Bergkäsewürfel

mit Oliven, Trauben & Feigensenf € 4,90

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 2,10 €
0,40l 3,10 €

Krumbacher Gourmet
naturell oder Medium

0,25l 2,50 €
0,75l 4,30 €

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

Seezüngle (Träuble, Birne, Kirsche) 0,33l 2,90 €

Afri Cola oder Cola light^{t/3/8/10} 0,33l 2,90 €

Bluna orange^{1/3} 0,33l 2,90 €

Spezi^{1/3/9} 0,50l 3,10 €

Schweppes¹¹(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	2,30 €
	0,50l	3,50 €
Härle Radler	0,30l	2,90 €
	0,50l	3,50 €
Härle Hefeweizen	0,30l	2,90 €
	0,50l	3,50 €
Landzüngle Bio	0,30l	2,90 €
	0,50l	3,50 €
„Piff“	0,10l	1,20 €

der kleine Bier-Aperitif mit Härle Landzüngle Bio

Bier aus der Flasche

Härle Pils	0,30l	2,90 €
Härle Clemens	0,30l	2,90 €
Härle leichtes Hefe	0,50l	3,50 €
Härle dunkles Hefe	0,50l	3,50 €
Farny Kristall	0,50l	3,50 €
Farny Kristall leicht	0,50l	3,50 €

Alkoholfreies Bier

Becks alkoholfrei	0,30l	2,90 €
Maisel´s alkoholfrei	0,50l	3,50 €

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	3,30 €
Trester (Grappa) 24 Monate Eichenfass	2cl	3,30 €
Williams Christ, 3 jährig, aromatisch, kräftig	2cl	3,50 €
Milder Hopfengeist für uns gebrannt	2cl	3,30 €
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	4,90 €
Hofdrink Cranberry-Spritz	0,2l	4,50 €
Campari ¹ Orange	0,2l	5,40 €
Wodka 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. Nach der Benutzung werden sie ganz einfach über die Biomülltonne entsorgt werden, denn sie sind zu 100% kompostierbar.

unser Wein des Monats!

Doppio Passo 2017

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

Das Bouquet ist Brombeere, Pflaume und Kirsche und feine Töne von Vanille, Schokolade und ein Hauch Pfeffer. 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

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 Sahneseuce.

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

Souvignier Gris 2017

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

100 % Tempranillo, trocken, unkompliziert, 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
Halbtrockener, vollmundiger Italiener für alle, die es fruchtig
mögen!
0,1l 2,70 € 0,2l 5,30 € 0,75l 20,00 €

Roséweine

Le Grange Classic Rosé 2016

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!