



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 begleitetet 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

Wintersalat

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

Weißweinbirne

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

Suppen

Gelbe Linsen Suppe

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

Fischeintopf

mit Tomaten, Paprika, Kartoffeln, verschiedenen Fischen & Safran
dazu Aioli & Brot € 8,40

Hauptgerichte

Gebratene Kräutersaitlinge

in Rahmsauce mit Lauch & Steckrüben, dazu Brot-Tomaten-Nockerl € 14,40
(vegetarisch)

Wolfsbarsch

mit Pinienkernjus auf Pastinaken-Püree & Rosmarinkartoffeln € 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 Champignonsauce, dazu Winterrüben & Spätzle € 15,60

Geschmorte Kaninchenkeule

mit Thymiansauce, dazu Blumenkohl & Polenta € 14,70

Gebratenes Schweinerückensteak

mit Bratensauce auf Bayrisch-Kraut,
dazu Laugen-Käs-Knödel € 15,90

Dessert

Crème Brûlée

„klassisch“ € 4,60

Weißes Schokolademousse

mit Mokka-Eis & frischer Kaki € 6,70

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

Getränkete

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
Landzüngle Bio-Bier	0,3l	2,90	0,5l	3,50
Landzüngle 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 beegleitet von einem Bouquet reifer Früchte.

0,75l 49,80

Hochprozentiges

aus der Edelobstbrennerei Schleihaut 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
Ramazotti	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

Übrigens: 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.

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

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 offen

Hofwein weiß 2017

Frankreich, Domaine Bien Aimé, Pay d'Oc, Rebe: Chardonnay, trocken & unkompliziert!

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

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
------	------	------	------	-------	-------

Roséwein offen

Le Grange Classic Rosé 2017

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 2017

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 offen

Hofwein rot 2017 BIO

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 2017

Frankreich, Languedoc, Reben: Syrah & Mourvèdre
Lebhafte, attraktive Fruchtaromen. Am Gaumen Schwarzkirsche & Blaubeere. Saftig, erfrischend, weich und herrlich geradlinig

0,1l 2,40 0,2l 4,70 0,75l 18,00

Anarkos 2016

Italien, Reben: Malvasia Nera, Primitivo & Negroamaro
Er funkelt tief dunkelrot und schimmert leicht violett. Der Duft weckt sofort das Bild von vollreifen, fetten, schwarzen Kirschen und am Gaumen gibt es noch mehr Frucht und Saftigkeit.
Halbtrocken & einfach wow!

0,1l 2,70 0,2l 5,30 0,75l 20,00

Weinschorle

0,1l 1,90 0,2l 3,50

Flaschenweine Weiss

Deutschland

„Just Riesling“ (no Sex, no drugs, no Rock'n'Roll) 2016

Weingut Emil Baur, Pfalz; Rebe: Riesling

Prima unkomplizierter, aber kraftvoller Riesling. Die Jungwinzer-Brüder Baur zeigen hier, dass Riesling ein großartiger Gute-Laune-Wein sein kann.

0,75l € 24

Riesling vom Rotliegenden 2017

Weingut Baumberger, Nahe, Rebe: Riesling

Komplexer Riesling für einen unschlagbaren Preis. Die ganze Spannbreite von duftenden Frühlingsblüten bis hin zu einem fast erdigen Kräutertouch. Limette, Mango, Salz – wow!

0,75l € 29

„Scheu ... aber geil“ 2018

Weingut Emil Baur, Pfalz; Rebe: Scheurebe

Hammer-Wein der Baur-Brüder! Scheurebe, die nicht nach Oma schmeckt, sondern herrlich frisch nach Maracuja, Stachelbeere und Melone. Prima zu asiatischen und vegetarischen Gerichten.

0,75l € 29,50

Blanc de Noirs 2017

Weingut Zimmer-Mengel, Rheinhessen, Rebe Spätburgunder

Weißer Wein aus roten Trauben! Mit viel sommerlichen Wumms und feiner Restsüße. Gut zu kräftigen Salaten & hellem Fleisch. Wer Weißweine zu Grillgut mag: gegrilltes Gemüse und sogar ein Stück Kalb oder Schwein (ohne Marinade oder dunkler Sauce) und der Blanc de Noirs passen perfekt!

0,75l € 24

Marius Meyer Sauvignon Blanc 2017

Weingut Klaus Meyer, Pfalz, Rebe: Sauvignon blanc

Marius Meyer wird als Shootingstar der Jungwinzer-Szene in Deutschland gehandelt – zurecht! Was er im Burgund gelernt hat, bringt er in seinen elterlichen Betrieb ein und hat hier einen sagenhaft leichten und beschwingten Sauvignon blanc geschaffen, der Kultcharakter hat. Mehr Sommer und Frische geht kaum noch. Spargel, Lachs, ein knuspriger Flammkuchen – alles richtig mit diesem Wein.

0,75l € 24

Haltinger Sauvignon Blanc 2015

Haltinger Winzergenossenschaft, Weil am Rhein, Rebe: Sauvignon blanc

Dieser Sauvignon spielt lässig in einer Liga mit seinen Brüdern aus Frankreich oder Neuseeland. Sortentypische Aromen von Stachelbeere, Zuckerschote und Estragon, aber auch eigenwillige Noten von Kastanienhonig und frischen Brot, die von Ferne an Champagner erinnern. Nicht umsonst der Sieger beim Superwein-Wettbewerb des Stern-Magazins.

0,75l € 26

Deep Roots Grauburgunder 2017

3 Winner, Rheinhessen, Rebe: Grauburgunder

„3Winner“ ist der Zusammenschluss von drei höchstdekorierten Jungwinzer in Rheinhessen (Jochen Dreissigacker, Stefan Winter, Philipp Wittmann). Der Deep Roots Grauburgunder zeigt reife, volle Frucht von Granny Smith Äpfeln und Marillen, Kalkboden gibt ihm mineralische Struktur und Tiefe und das Aroma ist so wunderbar intensiv, dass er mit ganz wenig Säure auskommt. Ein milder Geniestreich!

0,75l € 32,50

Österreich

Grüner Veltliner Altweingarten 2017

Weingut Eschenhof-Holzer, Wagram, Rebe: grüner Veltliner

Kellermeister Arnold Holzer holt hier richtig Gutes aus der sonst eher bescheidenen Rebe hervor. Grüner Apfel, Birne und Zitrus mit dem typischen Pfefferl. Die Frische kommt von den feinen Aromen und nicht von zu viel Säure her. Prima zu Schnitzel, Backhendl, Flammkuchen.

0,75l € 29

Italien

Lugana Limne 2017

Tenuta Rovaglia, Lombardei, Rebe: Trebbiano di Lugana

Deutschlands Lieblings-Sommerwein kommt hier in einer der besten Versionen. Duftige Fruchtaromen von weißem Pfirsich & herben Birnen und feinnervige mineralische Noten heben ihn weit über den Gardasee-Mainstream. Sehr schön zu Spargel, Risotti, kräftigem, weißen Fisch oder einfach zum Sonne genießen.

0,75l € 31

Spanien

José Pariente 2016

Bodegas José Pariente, Rueda. Rebe: Verdejo

Dieser leuchtend strohgelbe Weißwein besticht durch explosive Frucht, Komplexität & Eleganz. Erstaunlich kraftvoll für einen Verdejo.

0,75l € 28

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.

Primitivo Salento „Briacò“ IGP 2013 € 21

Casa Vinicola Apollonio, Italien, Apulien. Rebe: Primitivo

Dieser Wein verführt mit süditalienischer Aromatik geprägt von Pflaume, Kirsche, Lorbeer, schwarzem Pfeffer & Espressobohne. Er überzeugt durch eine ausgeprägte Struktur in Form packender Gerbstoffe. Hier haben Sie einen ganz präzisen & regionstypisch hergestellten Primitivo im Glas, der auf ganzer Linie überzeugt. 12 Monate im Barrique gereift!

Spanien

La Emperatriz Tinto Crianza 2013 0,75l € 26

Bodegas La Emperatriz, Spanien, Rioja alta. Reben: Tempranillo, Garnacha & Viura

14 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern ausgebaut verströmt dieser Wein ein dichtes Bukett von Kirschen, Brombeeren, leichte Vanillenoten, Tabak & Rauch. Am Gaumen präsentiert er sich kräftig mit saftiger Frucht und samtigen Tanninen. Ein großer Crianza aus einem großen Jahr!

Bajondillo Tinto 2014 € 23

Bodegas Jimenez-Landi, Spanien, Toledo. Rebe: Garnacha & Syrah

Bedingt durch seine kühle Herkunft im Toledo versprüht dieser frische Wein Esprit & Raffinesse. Gestützt werden vielfältigen Aromen von mineralischen, feinkörnigen Tanninen, die dem Wein auch eine anregende Struktur verleihen. Hervorragend zu Schmorgerichten aus der mediterranen Küche!

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: Cuvée 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.