



Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Restaurant und Theatersaal des Hoftheaters!

Wir wollen alle Ihre Sinne aktivieren: Sehen, Hören und Genießen, damit Sie uns in angenehmer Erinnerung behalten und unser Herzensprojekt gerne wieder besuchen.

Wenn Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Personal, wir geben Ihnen gerne mündlich Auskunft und stellen Ihnen unsere schriftlichen Aufzeichnungen über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Ihr Hoftheater-Team.

Kleine Gerichte - Vorspeisen

Wassermelonensalat mit Feta

Minze & Cashew-Kerne

14,80 €

- Weinempfehlung: *Val De Cune Brut Rosé*⁷ -

Bergkäsewürfel

mit gemischten Oliven & Feigensenf, dazu Brot

6,50 €

- Weinempfehlung: *Petit Rosé Friedrich Becker*⁷ -

Hühnerterrine

mit Pistazie, Estragon, Pfirsich-Chutney, roten Zwiebeln
Wildkräutersalat & Brot

14,50 €

- Weinempfehlung: *Hauptsache Riesling - feinherb von Nico Rosch*⁷ -

Suppe

Gekühlte Gazpacho

mit Basilikum-Öl (vegan)

7,50 €

Hauptgänge

Risotto mit violetter Blumenkohl

fermentierter Walnuss & Karamellisierter Ziegenkäse

21,80 €

- *Weinempfehlung: La Grange Rosé, Frankreich⁷* -

Maultasche

mit Pfifferlingen & Ricotta in Buttersauce

20,70 €

- *Weinempfehlung: Hofwein weiß Chardonnay Bien Aime⁷* -

Kalbsblankett

mit Perlzwiebeln & Rosmarin-Rösti

19,80 €

- *Weinempfehlung: Diehl Grauburgunder „Eins zu Eins“⁷* -

Gebratenes Zanderfilet

mit Maispüree, Popcorn, Edamame-Bohnen, Erbsenkresse & Sauerampfer-Sorbet

24,80 €

- *Weinempfehlung: Weissburgunder vom Löss⁷* -

Kässpätzle

mit 12-monate alten Bergkäse der Biokäserei Obere Mühle Bad Hindelang
und 2erlei Zwiebelarten (warmen Zwiebel-Chutney u./o. Röstzwiebeln)

16,80 €

- *Weinempfehlung: Val De Cune Brut Rosé⁷* -

Ein Rosé-Prosecco zu Kässpätzle?! – Aber ja, vertrauen Sie uns, eine Offenbarung!

Backhendl

mit Kartoffel – Gurkensalat & selbstgemachtem süßen Senf

18,80 €

- *Weinempfehlung: Hauptsache Riesling - feinherb von Nico Rosch⁷* -

Schnitzel „Wiener Art“ vom deutschen Schwein

mit Pommes und Ketchup

19,80 €

- *Weinempfehlung: Hofwein – Chardonnay Domaine Bien Aimé⁷* -

Beilagen-Änderung 1,80 €

Ketchup/Mayo extra 0,50 €

Bratensauce extra 2,00 €

Dessert

Pina Colada 2.0

mit Ananas, Kokoscreme & Rum-Biskuit

7,50 €

Key Lime Pie

Limettenkuchen mit Limettencreme

6,50 €

hausgemachtes Eis

die auf der Wochenkarte aktuell notiert ist
(z.B. Calamansi | Sarti – Rhabarber | Geröstete Haselnuss, usw.)

1 Kugel 2,80 €

3 Kugeln 7,50 €

Empfehlung zum Dessert:

Pineau De Charentes

Chateau de la Peraudiere, Frankreich. Eine französische Spezialität aus Traubenmost und Cognac die über Jahre in Eichenholzfässern heranwächst. Das fruchtig blumige Aroma wird gut von einer zarten Säure ergänzt und ist ein Traumpartner für unsere Desserts.

4cl 6,50 €

Mögen Sie flüssige Schokolade?

Rosso Nobile - Al Cioccolata

Süßer Rotwein trifft auf dunkle Schokolade - Rosso Nobile al Cioccolata vereint das intensive Aroma dunkler, reifer Früchte mit duftigen Vanillenoten und edlen Aromen feinsten dunkler Schokolade zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis.

4cl 4,50 €

Vesper

Bunte Blattsalate mit hausgemachter Vinaigrette

serviert mit Kern-Nuss-Mix, Croûtons & Brot

Beilagen-Salat 3,90 € | Salat klein 7,00 € | Salat groß 11,00 €

Großer Blattsalat

mit marinierten Putenbrust-Streifen & Kräuterquark

16,50 €

Großer Blattsalat

mit Ofenkartoffel, Kräuterquark & geriebenem Cheddar

14,90 €

Großer Blattsalat

mit Zander-Knusperle & Limetten-Sauerrahm-Dipp

17,50 €

Wurstsalat^{2/3/8}

mit Wurst von unserer Hausmetzgerei Brenner in Baienfurt
dazu Essiggurken, Zwiebeln & Brot

klein 10,60 € / groß 13,40 €

Schweizer Wurstsalat^{2/3/8}

mit Emmentaler, Essiggurken, hausgemachter Sauce, Zwiebeln & Brot

klein 11,40 € / groß 14,20 €

Portion Bratkartoffeln

mit Zwiebeln & Kräutern

5,00 €

Spiegelei

vom Briacher Bio-Hühnerhof Vetter

1,90 €

Dinnete

Weizenteig mit Schmand, herzhaft belegt mit...

... Speck² Kartoffeln & Zwiebeln **13,30 €**

... mit Räucherlachs **13,30 €**

... Raclette-Käse & Lauch **13,30 €**

Sie sind Allergiker oder leiden an Lebensmittelunverträglichkeiten?
Unser Serviceteam hilft Ihnen gerne weiter!

Getränk Karte

Sekt, Prosecco & Champagner

Secco "Glera" Venetie IGT ⁷	0,1l	3,50 €
Henkel trocken alkoholfrei, „Piccolo“	0,2l	6,50 €

Champagne Virginie T. Brut⁷

Champagnergenuss aus der Hand der „Champagner-Prinzessin“ Virginie Tattinger. Abseits der Massenproduktionen von Tattinger, Bollinger, Heidsieck usw. produziert sie gemeinsam mit ihrem Sohn diesen Manufaktur-Champagner der Extraklasse.

0,75l 55,00 €

Val De Cune Brut Rosé, Pinot Nero Valdobbiadene D.O.C.G.⁷

Ein perfekt abgestimmter Gute-Laune-Macher mit toller Frucht, einem perfekten Süße-Säure-Spiel und wunderschöner Perlage.

Dieser entspannte Rosé lädt Sie ein, sich unkompliziert von Flasche zu Flasche treiben zu lassen. Passt perfekt zu einem Tag mit Freunden, und – versprochen – auch super zu Kässpätzle.

0,1l 3,90 € 0,2l 7,60 € 0,75 l 28,50 €

Haus-Drinks (0,4l)

hausgemachte Yuzu - Limo 0,4l 6,20 €

Aperitifs

Voleé-Tonic alkoholfrei - fruchtig herb ^(z.T.1,8,10)	0,3l	6,30 €
Virgin Mojito alkoholfrei Schweppes ^(z.T.1,8,10)	0,3l	6,30 €
Aperol/Yuzu/Italikus Spritz ¹	0,3l	8,20 €
Lillet-Russian Wildberry ^{1,7,8}	0,3l	8,20 €
Campari ¹ Orange/Soda	0,3l	8,20 €
Martini Bianco ⁷	4 cl	6,50 €

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser (naturell oder medium)	0,2l	1,80 €	0,7l	4,90 €
Seezüngle (Träuble, Birne, Kirsch)			0,33l	3,50 €
Afri Cola ^{1,3,5,8,9}			0,33l	3,50 €
Afri Cola zero ^{1,3,5,8,9}			0,33l	3,50 €
Bluna orange ^{1,3,8}			0,33l	3,50 €
Spezi ^{1,3,5,8,9}			0,5l	4,30 €
Schweppes ^(z.T.1,8,10) (Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale)			0,2l	3,20 €

Saftschorle

Saftschorlen vom Schlenkerhof

Apfel naturtrüb			0,5l	4,70 €
Bio-Äpfel-Holunder-Johannisbeere			0,5l	4,70 €
Rhabarber			0,5l	4,70 €

Kaffee & Tee

Afogato-Espresso mit einer Kugel Vanilleeis				4,80 €
Espresso ⁹				3,00 €
Espresso doppelt ⁹				4,50 €
Kaffee ⁹				4,20 €
Cappuccino ⁹				4,50 €
Tasse Milchkaffee ⁹				4,40 €
Teesortiment ^(z.t.9)				3,30 €
Kräutertee Früchtetee Rooibostee Gewürztee - Sweet Chai Pfefferminztee Schwarztee				

Most

Roter Most	0,3l	3,70 €	0,5l	4,80 €
Most gespritzt	0,3l	3,50 €	0,5l	4,60 €

Bier vom Fass

Härle Export	0,3l	3,70 €	0,5l	4,80 €
Härle Radler	0,3l	3,70 €	0,5l	4,80 €
Härle Hefeweizen	0,3l	3,70 €	0,5l	4,80 €
Landzüngle - naturtrübes Bio-Bier	0,3l	3,70 €	0,5l	4,80 €

Bier aus der Flasche

Härle Natur Pils (bio)	0,3l	4,20 €
Härle Hefe dunkel	0,5l	4,80 €
Farny Kristall	0,5l	4,80 €

Alkoholfreies Bier

Härle's Freies Gold - Export alkoholfrei	0,5l	4,80 €
Härle's Freie Weisse - Hefe alkoholfrei	0,5l	4,80 €
Farny Kristall - alkoholfrei	0,5l	4,80 €

Digestif

Tarifa-Likör 43 mit Espresso	2 cl	4,00 €
Ramazzotti ¹	4cl	5,80 €
Averna ¹	4cl	5,80 €
Fernet Branca ¹	4cl	5,80 €
Baileys ^{1,9}	4cl	5,80 €
Grappa Marzadro „Le Diciotto Lune“	2cl	5,80 €
Williams Christ (von Bodenseebirnen) Feinbrennerei Prinz	2cl	4,50 €
Haselnussbrand Feinbrennerei Prinz mild, feines Nougataroma	2cl	4,50 €
Marillengeist Feinbrennerei Prinz Aromatisch & fruchtig	2cl	4,50 €

Longdrinks, Edelbrände von Bille 44, Single Malts ...

... wählen Sie gerne aus unserer Bar-Karte.

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff(en)	2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel	4 mit Geschmacksverstärker
5 mit Phosphat	6 geschwärzt
7 geschwefelt	8 mit Süßungsmittel
9 coffeinhaltig	10 chininhaltig
11 gewachst	

Wein des Monats

Weiß

Hauptsache Riesling - feinherb von Nico Rosch⁷

Winzer: Nico Rosch, Land: Deutschland, Mosel, Rebe: 100 % Riesling

Rosch Hauptsache Riesling feinherb - Kräuterhefige Nase mit etwas Kernobstfrucht und Stängel. Klar und feinsaftig; animierende Kernobstfrucht mit eindringlicher Süße; fester Körper mit Kraft und Rückgrat; lebendig und erfrischend mit zartem Zug; aufkommende Mineralität am Gaumen aber auch etwas Bitterorange; leicht adstringierend; tief und komplex; süßliche Frucht aus Apfel und Bitterorange mit Mineralität und Bisquit im Finale.

Er begleitet frische Salate, aber auch Geflügelgerichte, ein saftiges Backhendl, usw

...

0,1l 3,90 €

0,2l 7,50 €

0,75l 22,00 €

Rot

Spätburgunder Rotwein QbA⁷

Winzer: Otto & Martin Frey, Land: Deutschland, Baden, Rebe: 100 % Spätburgunder (vegan)

„Das Weingut Otto und Martin Frey aus Denzlingen ist das Aushängeschild des Glottertals in Sachen Weinbau“ schreibt der Gault Millau

Und ihr Spätburgunder ist so ziemlich das genaue Gegenteil der „fetten Brummer“, die die letzten Jahre den Supermarktwein-Geschmack dominiert haben. Filigran und feinwürzig betont der Spätburgunder der Familie Frey wieviel besser ein nobler Pinot Noir sich als Speisenbegleiter macht als die so modischen, südlichen Aromagrana-

ten.

0,1l 4,50 €

0,2l 8,70 €

0,75l 26,00 €

Offene Weine

weiß

Hofwein weiß⁷

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

0,1l 3,20 € 0,2l 6,20 € 1,0l 24,50 €

Bretz Bechtolsheimer Petersberg Riesling⁷

Winzer Ernst Bretz, Deutschland, Rheinhessen

Rebe: Riesling

Am Gaumen angenehm fruchtig nach gelben Früchten und Weinbergspfirsich. Dazu noch die Spritzigkeit von grünen Äpfeln, ohne eine störende Säure mitzubringen. Im Abgang behält dieser Riesling genau die Frische, Leichtigkeit und Frucht, die er schon in der Nase angedeutet hat. Passt prima zu Fisch und anderen (vegetarischen) Gerichten mit Käse oder Sahnesauce.

0,1l 3,40 € 0,2l 6,60 € 1,0l 26,50 €

Weissburgunder vom Löss Landerer Qba⁷

Deutschland, Baden, Rebe: 100 % Weißburgunder

Das Bouquet ist animierend aromatisch und frisch. Es vereint Noten von knackig-frischen Äpfeln und Birnen mit feinen Kräuertönen. Im Mund herrlich frisch und saftig, mit einer feinen Mineralität und im Finale abwechslungsreich fruchtig.

Passt gut zu: Dinnete, Salaten, Fischgerichten.

0,1l 4,00 € 0,2l 7,60 € 0,75l 22,50 €

Diehl Grauburgunder „Eins zu Eins“⁷

Winzer: Weingut Diehl, Deutschland, Pfalz

Rebe: Grauburgunder

Ein authentischer, trockener Wein mit einer fein eingebundenen Säure. In der Nase zeigt er viel reife Birne und Anklänge von Nuss. Am Gaumen ist er trocken, sanft und cremig. Dank milder Säure präsentiert sich dieser Grauburgunder fruchtbetont.

0,1l 4,50 € 0,2l 8,80 € 0,75l 26,50 €

rosé

La Grange Classique Rosé⁷

Frankreich, Reben: Cinsault, Grenache, Syrah

Delikater Rosé mit Aromen von frischen Walderdbeeren & rotem Apfel.

0,1l 4,00 € 0,2l 7,80 € 0,75l 23,50 €

„Petit Rosé“ QBA, Weingut Friedrich Becker⁷

Deutschland, Pfalz. Reben: Spätburgunder, Portugieser, Cabernet Sauvignon.

Duft nach Himbeeren, Erdbeeren und etwas Citrus.

0,1l 5,10 € 0,2l 9,60 € 0,75l 28,50 €

rot

Hofwein rot⁷

Spanien, Rebe: Tempranillo
Trocken, unkompliziert und lecker fruchtig.

0,1l 3,70 € 0,2l 7,00 € 0,75l 21,00 €

Chateau Bel Air Perriere Bordeaux AOC⁷

Winzer: Chateau Bel Air Perriere, Frankreich, Bordeaux
Reben: Merlot, Cabernet Sauvignon

Der Bel Air La Perriere ist ein ausgezeichnetes Beispiel für einen hochwertigen und doch bezahlbaren Bordeaux Superieur und kommt mit einem dynamischen Purpurrot ins Glas. Ein wunderbar körperreicher, schmelziger und fruchtiger Franzose.

0,1l 4,50 € 0,2l 8,70 € 0,75l 26,00 €

Doppio Passo⁷

Italien, Apulien, Salento (IGT), Casa Vinicola Botter, Rebe: 100% Primitivo (vegan)
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, gebratenen Fleisch mit würzigem Jus, Schmorgerichten und für jeden, der einen schmelzigen, schmeichelnden, nicht zu trockenen Roten schätzt.

0,1l 4,50 € 0,2l 8,70 € 0,75l 26,00 €

Rosso Piceno, DOC - BIO⁷

Winzer: Saladini Pilastrri, Italien, Marken
Reben: Sangiovese, Montepulciano (vegan)

Hier soll die Frucht ganz im Mittelpunkt stehen. Das heißt gerade genug Holzaufbau, um dem Wein Struktur zu geben und eine zurückhaltende Säure, die Frische garantiert und den Wein damit zu einem perfekten Essenbegleiter macht. Saftig, herb & frisch mit einer Frucht, die den Appetit anregt.

0,1l 4,50 € 0,2l 8,70 € 0,75l 26,00 €

Weinschorle⁷

weiß, rot oder rosé

0,2l 4,50 €

Flaschenweine Weiß

Deutschland & Österreich

Souvignier Gris⁷

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!

0,75l 24,50 €

Riesling vom Rotliegenden⁷

Weingut Baumberger, Nahe, Rebe: Riesling
Komplexer Riesling für einen unschlagbaren Preis. Die ganze Spannweite von duftenden Frühlingsblüten bis hin zu einem fast erdigen Kräutertouch. Limette, Mango, Salz – wow!

0,75l € 31

Klaus Meyer Sauvignon Blanc⁷

Weingut Klaus & Marius 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 26,50 €

Kuntz „Leichtsinn“ - Histamin arm - nur 10,2 % Alkohol⁷

Winzer: Stefan Kuntz, Pfalz, Deutschland (vegan)
Reben: „gemischter Satz“ (Silvaner, Müller-Thurgau, Grauburgunder, Scheurebe)
Der weiße Leichtsinn ist eine trockene Bioland Cuvée für unkompliziertes Weinvergnügen, auch bei Histaminintoleranz. Dieser vegane Weißwein schmeckt frisch und verführt den Gaumen mit dem Geschmack nach roter Aprikose, Mango und Ananas. Viel Spaß beim Trinkgenuss mit weniger Alkohol.

0,75l 24,00 €

Blanc de Noirs – Bio⁷

Winzer: Weingut Zimmer-Mengel, Deutschland, Rheinhessen
Rebsorte: Spätburgunder (vegan)
Weißwein aus roten Trauben ist immer irgendwie cool. Um die Herstellung kurz anzureißen: Die Farbe sitzt in den Traubenschalen, das Fruchtfleisch ist weiß. Presst man die Trauben direkt, bekommt man weißen Saft. Der wird vergoren und siehe da - Weißer Wein. In dem Fall ein herrliches Tröpfchen um auch winterliche Gerichte zu genießen.
Feiner Duft nach Brombeere und Melone, konzentrierter und eleganter Geschmack, klar strukturiert, süffig bei leichten 11,5 % Alkohol, perfekt balanciert und so im Geschmack fast trocken, trotz der „feinherb“-Deklaration.

0,75 l 26,50 €

Flaschenweine Rot

Italien

Ascheri Barolo DOCG⁷

Weingut: Ascheri, Italien, Piemont

Derselbe Winzer, dieselbe Rebe, aber hier in einem würdigen Ausbau zum „König der Weine“, wie der Barolo auch bezeichnet wird. Feine, leuchtenden granatroten Farbe und purpurne Reflexe. Erdbeeren, typische Nuancen von Veilchen und ein Hauch von Brombeere. Aromen von Gewürznelken, Süßholz und Tabak. Der langsame und komplexe Abgang ist gepaart mit reifen Beeren und feinen Holznoten.

0,75l 46 €

Anarkos⁷

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!

0,75l 23,50 €

Antinori „Il Bruciato“ Bolgheri Doc⁷

Weingut: Antinori, Italien, Toskana – Maremma

Mit Preisen überhäuft (u.a. 93+ Parkerpunkte für den 2016!) Dunkle Johannisbeere, rote Beeren, Kakaoschale und Röstaromen wie Vanille. Im Mund sehr konzentriert, fruchtig-würzig. Weiche, aber durchaus kraftvolle Tannine. Ein großer und komplexer Roter in der Tradition der „Super-Tuscans“ aus dem Hause Antinori.

0,75l 43 €

Sessantanni San Marzano Primitivo di Manduria⁷

Weingut: Cantine San Marzano, Italien – Apulien

Der italienische Weinpapst Luca Maroni zückt 99+ Punkte und spricht vom „Besten Rotwein Italiens“ (Jahrgang 2015). Im Mund umwerfend vollmundig mit einem ganzen Marktplatz voller reifer Früchte sowie einer seidigen Textur und schön eingebundenen, reifen Tanninen. Im langen Finale offeriert uns dieser Premium-Primitivo Noten von Kakao, Kaffee und Vanille. Viel weicher und kraftvoller kann ein Rotwein kaum noch werden.

0,75l 43 €

Frankreich

Syrah-Grenache 'Bastide Miraflores' Côtes Catalanes⁷

Weingut: Domaine Lafage, Frankreich, Roussillon

94 Punkte zückt Parkers Ex-Chefverkoster für Südfrankreich, Jeb Dunnuk. Wir finden: zu recht! Der Miraflores startet üppig und durch und durch mediterran. Blaubeeren, Brombeeren und Pflaumen, weiße Blüten gehen über in einen Kräutergarten, um am Ende mit kräftiger Würze (Sternanis, Toast) nochmal richtig aufzudrehen. Im Mund setzt sich dieser verblüffende Eindruck nahtlos fort. Dem saftig-würzigen Tanninkostüm folgt ein balancierter Auftritt von Frucht, Weinsäure und Struktur, dem ein reiches, wohlgeformtes und ellenlanges Finale folgt.

0,75l 28,50 €