hoftheater
BÜHNE & RESTAURANT

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.

hoftheater
BÜHNE & RESTAURANT

# Kleine Gerichte - Vorspeisen

**Großer Wintersalat**
Radicchio & Feldsalat mit Birne, Blauschimmelkäse & gerösteten Nüssen
16,90 €
*- Hauptsache Riesling - feinherb von Nico Rosch[7] -*

**Bergkäsewürfel**
mit gemischten Oliven & Feigensenf, dazu Brot
**6,50 €**
*- Weinempfehlung: Petit Rosé Friedrich Becker [7] -*

**Kürbisrösti mit Wildkräutersalat**
dazu Gewürz-Apfelmus & Kürbiskern-Crunch
**12,90 €**
*- Markgräflerland Spätburgunder Rosé [7] -*

# Suppe

**Schwarzwurzelcremesuppe**
mit Kaffee-Öl & Croûtons
**7,50 €**

# Hauptgänge

## Selbstgemachtes Grünes Gemüse-Curry
mit Jasminreis

**20,90 €**

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

## Kürbisgnocchi mit Feta & Honig
mit gerösteten Kürbisspalten & Salbei-Butter

**21,80 €**

*- Weinempfehlung: Weissburgunder vom Löss Landerer Qba[7]-*

## Rinderrouladen vom Bio-Rind
mit Semmelknödel & Bayrisch-Kraut

**23,90 €**

*- Weinempfehlung: Parallèle 45 Rouge Cotes-du-Rhon [7] -*

## Gebratenes Zanderfilet
Rote Beete Püree | Geflämmter Schmor-Lauch | Affila-Kresse | Fichtensorbet

**24,90 €**

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

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

**16,80 €**

*- Weinempfehlung: Weissburgunder vom Löss Landerer Qba[7]*

## Backhendl
mit Kartoffel – Gurkensalat & selbstgemachtem süßen Senf

**18,80 €**

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

## Schnitzel „Wiener Art“ vom deutschen Schwein
mit Pommes und Ketchup

**19,80 €**

*- Weinempfehlung: Hofwein – Chardonnay Domaine Bien Aimé [7] -*

**Beilagen-Änderung 1,80 €**
**Ketchup/Mayo extra 0,50 €**
**Bratensauce extra 2,00 €**

# Dessert

## Schokoladen-Brownie
mit Zimt-Kirschen und Vanilleeis

**7,50 €**

## Birnen Tarte
mit Salted Karamell-Eis

**7,50 €**

## hausgemachtes Eis
auf der Wochenkarte aktuell notiert
(z.B. Calamansi | weißer Kaffee | 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 feinster dunkler Schokolade zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis.

**4cl 4,50 €**

# Vesper

## Bunte Blattsalate mit selbstgemachter 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 der Metzgerei Buchmann
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…

… Speck[2,] Kartoffeln & Zwiebeln **13,30 €**

… Hokkaido Kürbis, Maronen, Kürbiskerne & Kernöl **15,00 €**

… Raclette-Käse & Lauch **13,30 €**

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

# G e t r ä n k e k a r t e

## Sekt, Prosecco & Champagner

| | | |
|---|---|---|
| Secco “Glera” Venezie IGT[7] | 0,1l | 3,50 € |
| Henkel trocken alkoholfrei, „Piccolo“ | 0,2l | 6,50 € |

**Champagne Virginie T. Brut**[7]

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

**0,75l** **55,00 €**

## 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 Spritzz[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-Apfel-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<br>mild, feines Nougataroma | 2cl | 4,50 € |
| Marillengeist Feinbrennerei Prinz<br>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 Rosch[7]

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 € 0,75 l 22,00 €

## Rot

### Parallèle 45 Rouge
### Cotes-du-Rhone

Winzer: Paul Jaboulet Aîné , Land: Frankreich, Cotes-du-Rhone
Rebsorten: 53% Grenache, 41% Syrah, 3% Marselan, 3% Carignan

Paul Jaboulet Aîné zählt zu den legendären Weingütern des nördlichen Rhône-Tals und prägt seit 1834 die Weinwelt mit herausragenden Terroir-weinen aus der Region um Tain-l'Hermitage. Gegründet von Antoine Jaboulet, entwickelte sich das Haus unter den Generationen der Familie Jaboulet zu einem Synonym für exzellente Syrah- und Cuvée-Weine mit großer Tiefe, Eleganz und Lagerfähigkeit.

.

0,1l 4,50 € 0,2l 8,70 € 0,75l 31,00 €

# Offene Weine

## Weiß

### Hofwein weiß[7]
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 Riesling[7]
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.

0,1l 3,40 € 0,2l 6,60 € 1,0l 26,50 €

### Weissburgunder vom Löss Landerer Qba[7]
Deutschland, Baden, Rebe: 100 % Weißburgunder
Das Bouquet d 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 Rosé[7]
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 Becker[7]
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 €

### Markgräflerland Spätburgunder Rosé
Weingut: Martin Waßmer Rebsorte: Spätburgunder Kabinett feinherb

Feine Frucht wie Himbeere, Walderdbeere und Preiselbeere. Deutlich geprägt von seiner Beerigkeit überzeugt dieser Rosé durch seine Frische, die er dem feinen Säurespiel verdankt

0,1l 5,10 € 0,2l 9,60 € 0,75l 28,50 €

# Rot

**Hofwein rot**[7]
Spanien, Rebe: Tempranillo
Trocken, unkompliziert und lecker fruchtig.

0,1l 3,70 € 0,2l 7,00 € 0,75l 21,00 €

**Lergenmüller Merlot trocken 2024**
Weingut Lergenmüller Deutschland, Pfalz Rebsorte: 100% Merlot
Der Lergenmüller Merlot trocken besitzt eine eindringliche und ausgewogene Aromatik von getrockneten Kräutern mit etwas Trockenpflaume und Paprikapulver. Klar und feinsaftig; animierende Kirschen mit endloser Würze, die seit langem trocken sind; sehr prägnant; kraftvoller Körper mit fester Struktur und breiter Schulter; gewisse Power; rassig und belebend zugleich mit gewisser Spannung; komplex und tief; fein samtiges Tannin am Gaumen; langer Abgang mit nicht enden, wollender fruchtiger Würze im Nachhall.

0,1l 4,50 € 0,2l 8,70 € 0,75l 26,00 €

**Chateau Bel Air Perriere Bordeaux AOC**[7]
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 Passo**[7]
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 - BIO**[7]
Winzer: Saladini Pilastri, 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 €

# Weinschorle[7]

weiß, rot oder rosé

0,2l 4,50 €