



Man soll nicht mit dem Essen spielen.

DOCH !

Herzlich willkommen bei uns im Landhaus Hohenlohe

Apéritif & Drinks





Chardonnay Sekt Brut oder Rosé Brut, Dr. Baumann, Schloss Affaltrach	0,1 l	7,00
Landhaus Cocktail		8,50
Apfel Wermut Wehmut, Manufaktur Geiger	5 cl	7,50
Gin Spritz / Aperol Spritz / Limoncello Spritz		8,50
Sherry medium / dry	5 cl	5,50
Alkoholfrei		
Schwäbisches Wiesenobst Cider Rose-herb, Manufaktur Geiger	0,33 l	6,00
Ostalb Erfrischerling Kombucha: 3 verschiedene Sorten	0,33 l	6,00
Aprikose & Tonkabohne / Heidelbeere & Lavendel / Himbeere & Rhabarber		
Frucht Secco (Apfel, rote Johannisbeere, Himbeere), Van Nahmen	0,1 l	6,50
Hohenloher Birne / Ingwer / Tonic		5,50

Unsere Jahreszeiten-Küche reduziert sich auf das Wesentliche.


„Wahrheit, Einfachheit und Natürlichkeit sind allein die festen Säulen wahren Glücks!“
(Heribert Rau, deutscher Schriftsteller und Theologe, 1813 – 1876)


Wir beginnen mit bestem Brothandwerk & Landhaus Tapas

Die Menüs



„Vegetarische“ Genuss-Momente in 3 Gängen 62,00 
Vorspeise  / Hauptgericht  / Dessert oder Käse 

„Vegetarische“ Genuss-Momente in 4 Gängen 76,00 
2 Vorspeisen  / Hauptgericht  / Dessert oder Käse 


Genuss-Momente in 3 Gängen 71,00
Vorspeise nach Wahl / Hauptgericht nach Wahl / Dessert oder Käse 

Genuss-Momente in 4 Gängen 86,00
2 Vorspeisen nach Wahl / Hauptgericht nach Wahl / Dessert oder Käse 

Vorspeisen

- Blumenkohl Leichtigkeit 2025 / Salzzitrone / Amaranth ^{vegi}  20
+ gebratene Makrele 22
- Matjes / Apfel / Buttermilch / Dill / Rote Beete 21
- Bouillon vom Gockel & Weidevieh ^{Hohenlohe DNA} 18
- Bouillon vegetarisch ^{Hohenlohe DNA}  18
- Ravioli von der Bauernente / Hofburk Pilze / Orange & Pfeffer 22 / 30
-


Hauptgerichte

- Schwarzer Venere Risotto / Ur Karotte / Mango / Granatapfel 
22 / 33
- Gefülltes Rahmschnitzel vom Schweinefilet / Serranoschinken ^{Hohenlohe DNA}
Hofburk Bio Pilze / geschmälzte Spätzle
34
- Zwiebelrostbraten / Lembergersauce / Maultasche ^{Hohenlohe DNA}
Rahmlauch / Landhaus Bounzeli
(vom Rinderrücken 37 / vom Färsenfilet 41)
- Skrei / Krustentier Nage / Zucchini Pakoras / Linsen-Dal
40
- Boeuf Bourguignon / Kalbsbries / Zucchini Pakoras / Linsen-Dal
40
-

Das süße Vergnügen

- Espresso / Muscovado-Crème Brûlée / Hohenloher Brand ^{vegi} 
15
- Mandelflädle / Mascarpone / Aprikosen / Original Beans Schokolade
Pistazie ^{vegi} 
17
- Gratinierter Heidelbeer-Ofenschlupfer / Thymian-Honig ^{vegi} 
17

Käse

- Taleggio Croqueta / Chicoree / Früchtebrot Granola / Bitterorange ^{vegi} 
17

Sie hätten Lust auf ein Gericht, das nicht auf der Karte steht? Bestimmt können wir helfen.
Wir kochen ohne Geschmacksverstärker!

Für Fragen wegen Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere freundlichen und kompetenten Mitarbeiter.