



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	8,50
Landhaus Cocktail		10,50
Apfel Wermut Wehmut, Manufaktur Geiger	5 cl	8,50
Gin Spritz / Aperol Spritz / Limoncello Spritz		9,50
Sherry medium / dry	5 cl	6,00
Alkoholfrei		
Schwäbisches Wiesenobst Cider Rose-herb, Manufaktur Geiger	0,33 l	6,00
Ostalb Erfrischerling Kombucha: 2 verschiedene Sorten	0,33 l	6,00
Heidelbeere & Lavendel / Himbeere & Rhabarber		
Frucht Secco (Apfel, rote Johannisbeere, Himbeere), Van Nahmen	0,1 l	7,00
Hohenloher Holunderbeere / Kräuternessenz / Tonic		6,00

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 68,00 
Vorspeise  / Hauptgericht  / Dessert oder Käse 

„Vegetarische“ Genuss-Momente in 4 Gängen 82,00 
2 Vorspeisen  / Hauptgericht  / Dessert oder Käse 

Genuss-Momente in 3 Gängen 72,00
Vorspeise nach Wahl / Hauptgericht nach Wahl / Dessert oder Käse 

Genuss-Momente in 4 Gängen 88,00
2 Vorspeisen nach Wahl / Hauptgericht nach Wahl / Dessert oder Käse 

Vorspeisen

Kathis Gartentomaten / Burrata / Mieze Schindler Sorbet / Basilikum vegi  22

Grüne Papaya / Erdnüsse / Mirabellen / Brokkoli Pakoras vegi  22
dazu gebratener Thunfisch 27

Offener Raviolo / Ragú / Salbei / Belper Knolle 22

Offener Raviolo / geschmorter Pulpo / Pimentos Padron 26

Offener Raviolo / geschmorte Sommergemüse / weißer Tomatenschaum vegi  22

Hauptgerichte

Gereifter Carnaroli Risotto / Hofburk Bio Pilze / Taleggio / Pfirsich
gerösteter wilder Brokkoli vegi  36

Gefülltes Rahmschnitzel vom Schweinefilet / Serranoschinken Hohenlohe DNA
Hofburk Bio Pilze / geschmälzte Spätzle 35

Zwiebelrostbraten / Lembergersauce / Maultasche Hohenlohe DNA
Rahmlauch / Landhaus Bounzeli 37

Kalbsleber / Rosmarin / Gewürzaprikose / Garten Zucchini
Piemontaiser Haselnüsse / Baba Ganoush Croqueta 41

Pollo Fino & Brust vom Landgockel / Salzzitrone / Thymian / Lauch
Karotten Mousseline & Karotte 38

Gebratenes Zandermedaillon / Salzzitrone / Thymian / Lauch
Karotten Mousseline & Karotte 41

Das süße Vergnügen

Espresso / Limetten-Minz Crème Brûlée / Hohenloher Brand vegi  16

Eis mit Himbeeren „2025“ vegi  17

Birnen Tarte / Fischers Schafmilch Ricotta / Birnenragout / Felsenbirnen Sorbet vegi  18

Käse

Langenburger Roque bleu / Rudolfsberger Mirabellen Chutney vegi  18

Wir kochen ohne Geschmacksverstärker!

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