



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 Spritzz / Aperol Spritzz		9,50
Sherry medium / dry	5 cl	6,00
Alkoholfrei		
Ostalb Erfrischerling Kombucha	0,33 l	6,00
Heidelbeere & Lavendel / Himbeere & Rhabarber / Aprikose & Tonkabohne		
Frucht Secco Van Nahmen	0,1 l	7,00
Hohenloher Birne / Tonic / Ingwer		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 70,00   
Vorspeise *vegi*  Hauptgericht *vegi*  Dessert oder Käse *vegi* 

„Vegetarische“ Genuss-Momente in 4 Gängen 85,00   
2 Vorspeisen *vegi*  Hauptgericht *vegi*  Dessert oder Käse *vegi* 

Genuss-Momente in 3 Gängen 74,00  
Vorspeise nach Wahl / Hauptgericht nach Wahl / Dessert oder Käse *vegi* 

Genuss-Momente in 4 Gängen 90,00  
2 Vorspeisen nach Wahl / Hauptgericht nach Wahl / Dessert oder Käse *vegi* 

## Vorspeisen

Schupfnudel / Spitzkraut / Apfel / Preiselbeere **vegi** ⚡ 22  
Pata Negra 26

Hohenlohe Pho Suppe / Nudeln / pochiertes Landei **vegi** ⚡ 21  
Entenkeule 25

Karotte / Urkarotte / gelbe Karotte / Kalamansi **vegi** ⚡ 21

Carpaccio von Kohlrabi / Spinat Krokette / Kürbiskern / Cranberries **vegi** ⚡ 23

---

## Hauptgerichte

Risotto / Sellerie / Grünkohl / Aprikose **vegi** ⚡ 35

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

Zwiebelrostbraten / Lembergersauce / Maultasche Hohenlohe DNA  
Rahmwirsing / Landhaus Bounzeli  
vom Rinderrücken 37  
vom Färsenfilet 42

See-Saibling Filet / Risotto / Sellerie / Grünkohl / Aprikose 40  
oder Färsenfilet 42

Dorade / Borschtsch / Wurzelgemüse / Kartoffel / Dill  
40

---

## Das süße Vergnügen

Espresso / Honig Crème Brûlée / Hohenloher Brand **vegi** ⚡ Hohenlohe DNA  
16

Steffens Apfelstrudel 2026 **vegi** ⚡  
18

Passionsfrucht / rosa Pfeffer / weißes Schokoladeeis **vegi** ⚡  
18

## Käse

Langenburger Roque bleu in der Waffel / Rudolfsberger Mirabellen Chutney **vegi** ⚡  
18

Wir kochen ohne Geschmacksverstärker!

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