



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  / Hauptgericht  / Dessert oder Käse 

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


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

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




## 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  
Hofburk 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.