



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
Orangen Bellini		9,50
Negroni		9,50
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 Streuobst / 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

Gemüsetatar / Ingwer Aromafond / Rucola vegi  22
Bacalhau Krokette 26

Griessnockerl / Gemüse-Bouillon / Wurzelgemüse vegi  16
Mit Rinder-bouillon und Siedfleisch 18

Landhaus Maultasche / Hofburk Bio Pilze / Tiroler Speck 25

Linsensalat / schwarzer Knoblauch / Pecorino vegi  23

Hauptgerichte

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 (Aufpreis im Menü 4,-)

Kalbsleber / Knollenmoussline / wilder Brokkoli / Birne / Ochsenchwanz
38

Flädle / Bärlauch / Birne / Fenchel vegi  33
Dazu gebratener Zander 40
Dazu Färsenfilet 40

Das süße Vergnügen

Bicerin (Turiner Kaffeehauskultur) / Orangen Crème Brûlée / Hohenloher Brand vegi 
Hohenlohe DNA
16

Milchreis Krokette / Rhabarber / Himbeere / Kakaosorbet vegi  18

Kürbiskerncreme / Kürbiskernöl / Mango / Safraneis 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.