



HOTEL WÜRTEMBERGER HOF 1783

Mit Bedacht, zurück zum Wesentlichen und im Hinblick auf das Neue.
Nehmen Sie sich Ihre Zeit, um sich unserem Genuss hinzugeben.

Mit unseren Kreationen wollen wir Ihre Neugier wecken und Sie begeistern.
Sie werden bei uns mit hochwertigen Produkten verwöhnt, die wir nach fortschrittlichen
Methoden verarbeiten und aus denen wir ein Erlebnis bereiten,
dazu passende Weine, die mit Sorgfalt ausgesucht wurden.

Als Gäste möchten wir Sie begrüßen und als Freunde verabschieden.
Mit großer Liebe zur Natur und dem, was sie uns schenkt, wollen wir Ihnen einen Genuss
darbieten, mit höchstem Anspruch und einer Konzentration auf das Wesentliche.

Unser Anliegen ist es, Lebensmittel aus der Region Hohenlohe, von bester Qualität, und aus
einem naturverträglichen und artgerechten Anbau zu verarbeiten.

Damit meinen wir biologisch erzeugt und fair gehandelt.

In den letzten Jahren hat die Vielfalt an Kräutern sowie der Facettenreichtum an Gemüsesorten
stark zugenommen und an Qualität gewonnen, dass wir dieses Spektrum an Geschmack,
Variation und Einzigartigkeit in unserer Speisekarte erlebbar machen.

Die Saison bestimmt, was wir kochen und wie wir kochen. Daraus bereiten wir mit viel
Abwechslung unsere Gerichte zu. Dazu ergänzen wir unser Angebot mit Waren aus nah und
fern, wenn Sie nicht in der Qualität vor Ort vorhanden sind oder wir diese Produkte für ein
besonderes Gericht benötigen.

Sie haben bestimmte Allergien? Sprechen Sie unser Fachpersonal an.

Gemeinsam mit unseren Mitarbeitern und Lieferanten wollen wir Ihr Gastgeber sein.


Ihre Familie Schäffer

Schmeck den Süden Gastronomen Baden-Württemberg

Willkommen im Genießerland!

Wir „Schmeck den Süden“ – Gastronomen bringen Ihnen ein Stück von und unserer Heimat auf Ihren Teller.

Ein saftiges Stück Fleisch, frisches Gemüse oder fangfrischer Fisch und ALLES aus unserem „Ländle“.









Jedes „Schmeck den Süden“-Gericht gekennzeichnet mit dem  besteht ausschließlich aus unserer Region. Nachweislich und kontrolliert!

Regionaler Anbau, kurze Transportwege und frische Produkte: die Kernpunkte der „Schmeck den Süden“ – Philosophie.

Regionale Küche ist saisonale Küche: Auf den Teller kommt, was die Jahreszeit hergibt.

Probieren Sie es aus!

Unsere „Schmeck den Süden“- Lieferanten sind:

-  Wildspezialitäten; aus der Jagd von Hadrian Schäffer (Inhaber) und befreundeten Jägern
-  Fangfrischer Fisch; Deutsche See
-  Lammspezialitäten, Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
-  Schweine-, Rind- und Kalbfleisch, Wurstwaren; Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
-  Mehl; Getreidemühle Jesser in Hardthausen am Kocher
-  Eier; Geflügelhof Specht in Orendelsall
-  Salat und Gemüse, Früchte: S&G Fruchthandel Heilbronn
-  Süßkartoffel, Hannes Pfisterer



HOTEL WÜRTEMBERGER HOF
1782

APERITIF

		€
INGE SECCO LIMETTE MINZE INGWER EIS		6.50
APEROL SPRITZ APEROL PROSECCO ORANGE SODA EIS		6.50
HUGO PROSECCO HOLUNDERBLÜTENSIRUP MINZE EIS		6.50
RAMAZZOTTI ROSATO MIO RAMAZZOTTI ROSATO PROSECCO BASILIKUM EIS		6.50
SEKT WÜRTEMBERGER HOF HAUSMARKE SCHLOSSKELLEREI AFFALTRACH	0,1L	5.50
ROTER TRAUBENSECCO ALKOHOLFREI SEYBOLD LAUFFEN	0,1L	4.50

CRÉMANT DE BOURGOGUE
PASCAL BOUCHARD
APPELATION DE BOURGOGNE
CONTROLEE

0,1 L € 8,90



HOTEL WÜRTEMBERGER HOF
1782

MENÜ

FRISCHKÄSE | BIRNE | TRAUBEN |
WALNUSS | PUMPERNICKEL

BÄRLAUCH | MILCHSCHAUM |
GEBEIZTER SAIBLING

GEFÜLLTE MAISPOULARDENBRUST |
BÄRLAUCH ESPUMA | LINSENSALAT |
EINGELEGTE PERLZWIEBELN |
HAUSGEMACHTE MACAIRE KARTOFFELN

GEBACKENES QUARKTÖRTCHEN | GRANATAPFEL |
ANANAS | NOUGAT EIS

3-GANG MIT SUPPE | HAUPTGANG | DESSERT
31.50

4-GANG VORSPEISE | SUPPE | HAUPTGANG | DESSERT
42.50



HOTEL WÜRTEMBERGER HOF
1782

SUPPEN



BÄRLAUCH | MILCHSCHAUM |
GEBEIZTER SAIBLING

€

7,50



RINDERKRAFTBRÜHE | GEMÜSEPERLEN |
GRIESSKLÖSSCHEN

5,50

WEINEMPFEHLUNG

€ 1 / 4L

2017

SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST TROCKEN
Öko-WEINGUT SCHÄFER-HEINRICH, HEILBRONN

5,50

2018



FÜRSTENFASS
GRAUBURGUNDER KABINETT TROCKEN
WEINKELLEREI HOHENLOHE EG

6,50



HOTEL WÜRTEMBERGER HOF
1782

VORSPEISEN

	€
GARNELEN BÄRLAUCH GREMOLATA PARMESAN CHIP BLATTSALATE	13,50
 FRISCHKÄSE BIRNE TRAUBEN WALNUSS PUMPERNICKEL	11,50
 BUNTE BLATTSALATE 13JAHRE BALSAMICO ESSIG EINGELEGTE KIRSCHTOMATEN KRÄUTER CROÛTONS	7,50

WEINEMPFEHLUNG

	€ 1/4L
2017 HEUHOLZER DACHSTEIGER RIVANER – DIE SCHÖNE MÜLLERIN WEINGUT UNGERER, PFEDELBACH RENZEN	5,20
2017 SAIGNÉE ROSÉ TROCKEN WEINGUT FÜRST ZU HOHENLOHE-OEHRINGEN	6,50




HOTEL WÜRTTEMBERGER HOF
1782


HAUPTSPEISEN

	€
 SCHWÄBISCHER ROSTBRATEN BOEUF DE HOHENLOHE I BRATENSAUCE I ZWIEBELN I SPECKBOHNEN I HAUSGEMACHTE SPÄTZLE	23,50
GEFÜLLTE MAISPOULARDENBRUST I BÄRLAUCH ESPUMA I LINSENSALAT I EINGELEGTE PERLZWIEBELN I HAUSGEMACHTE MACAIRE KARTOFFELN	18,50
 KALBSBÄRLAUCHSCHNITZEL I ZITRONE I KAPERN I SARDELLE I BRATKARTOFFELN I SPECK I ZWIEBELN	19,50
GESCHNETZELTES SCHWÄBISCH HÄLLISCHES LANDSCHWEIN I BOEUF DE HOHENLOHE I MORCHELSAUCE I MARKTGEMÜSE I HAUSGEMACHTE KARTOFFELKLÖSSE	16,50
 FILET SCHWÄBISCH HÄLLISCHES LANDSCHWEIN I BÄRLAUCH KRUSTE I SÜSSKARTOFFEL I WILDER BROKKOLI I SPÄTZLEKNÖDEL	18,50
KALBSBACKE I LEMBERGERSAUCE I WILDER BROKKOLI I GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE	21,50

WILD AUS EIGENER JAGD

	€
 REHBRATEN I BADEN-BADEN I BIRNE I PREISELBEEREN I WACHOLDERSAUCE I MARKTGEMÜSE I HAUSGEMACHTE SPÄTZLE	19.50
 WILDBRATWURST I ZWIEBELSAUCE I KAROTTEN I KARTOFFELSTAMPF	14,50

VEGETARISCH

	€
PERLGRAUPEN RISOTTO I PARMESAN I WACHTELEI I ARTISCHOCKEN I BÄRLAUCH ESPUMA	15.50
 KÄSESPÄTZLE I LANDKÄSE I SCHMELZZWIEBELN I BLATTSALATE	12.50

WEINEMPFEHLUNG

€ 1/4L

2017	HEILBRONN CUVÉE JOSEPHINE MÜLLER-THURGAU, KERNER, RIESLING, MUSKATELLER	€ 7,00
2015	FOHRBERG/WINKLERBERG SPÄTBURGUNDER QUALITÄTSWEIN TROCKEN ÖKOLOGISCHES WEINGUT HUBERT LAY, IHRINGEN AM KAISERSTUHL	€ 5,50
2016	VERRENBERGER GOLDBERG LEMBERGER TROCKEN WEINKELLEREI HOHENLOHE EG	€ 5,50
2016	PFEDELBACH RENZEN CABERNET MITOS TROCKEN WEINGUT UNGERER, PFEDELBACH	€ 8,00



HOTEL WÜRTEMBERGER HOF
1782

FISCH

€

STEINBEISSER | SALTIMBOCCA |
BÄRLAUCH | SCHINKEN |
POLENTA SCHNITTE | ARTISCHOCKEN 20.50



SCHWARZWALD GOLDFORELLE |
WEISSWEINSCHAUM | BLUMENKOHL |
ROSMARIN | KARTOFFELN 18.50

WEINEMPFEHLUNG

€ 1/4L

2015 HEILBRONN
RIESLING HALBTROCKEN
WEINGUT KISTENMACHER HENGERER 6,00

2015 FÜRSTENFASS
GRAUBURGUNDER KABINETT TROCKEN
WEINKELLEREI HOHENLOHE EG 6,50



HOTEL WÜRTEMBERGER HOF
1782




DESSERT

	€
VANILLE CRÈME BRÛLÉE MANGO LIMETTEN SORBET	7.50
QUARKTÖRTCHEN GRANATAPFEL ANANAS NOUGAT EIS	8.50
1 KUGEL HAUSGEMACHTES EIS VANILLE WEISSE SCHOKOLADE SALZ KARAMELL BIRNE ROTWEIN	2.50 JE KUGEL
SCHWARZWALDBECHER SCHATTENMORELLEN SCHOKOLADENEIS VANILLEEIS KIRSCHWASSER SAHNE	6.50
NUSSBECHER WALNUSSEIS VANILLEEIS EIERLIKÖR SAHNE	6.50



HOTEL WÜRTTEMBERGER HOF
1782

VESPER

	€
 WURSTSALAT FLEISCHWURST KÄSE ESSIGGURKEN ZWIEBELN SENF EINGELEGTES GEMÜSE LANDBROT	9.50
 FLEISCHKÄSE BRATEN SAUCE SPIEGELEI SCHMELZZWIEBELN BRATKARTOFFELN	12.50
BLATTSALATE BALSAMICO GURKEN TOMATE CROÛTONS PARMESAN PUTENBRUST BROT	12,50
 FLAMMKUCHEN STEINOFEN SPECK ROTE ZWIEBELN SCHMAND	9.50
FLAMMKUCHEN STEINOFEN PILZE TOMATEN LAND KÄSE SCHMAND	10.50
BURGER 200G RINDFLEISCH KÄSE BACON ZWIEBELN BBQ SAUCE SALAT SÜSSKARTOFFEL POMMES	14.50