

## **Aperitifempfehlung | mit Alkohol** Euro

Zwetschgen Fizz 8,50

Lillet Blanc | Zwetschge | Limette | Tonic Water

Apfel-Birnen Spritz 7,50

Sekt | Apfel | Birne | Thymian

## **Aperitifempfehlung | alkoholfrei**

Herbstschorle 7,50

Zwetschge | Limette | Soda

## **Rappenhof - Weinreise**

Lassen Sie sich von einer durch uns zusammengestellten Auswahl verschiedener Weine aus unserem regionalen Angebot und unseren aktuellen Empfehlungen überraschen.

Weißwein- oder Rotweinprobe

3 Weine je 0,1 l | 18,00

## **Wein des Monats**

2020 Untertürkheimer Altenberg Merlot

Weinmanufaktur Stuttgart eG, Stuttgart

Alkohol 14,0 % Vol. | Säure 6,5 g/l | Restzucker 3,6 g/l

Sein wunderschöner fulminanter Duft erinnert an Pflaumen, dunkle Schattenmorellen, Brombeeren und schwarze Johannisbeeren, unterlegt von pikanter Holzwürze. Anklänge von edler Schokolade, Rosmarin, Thymian, Wacholder und Schwarzer Pfeffer bereichern sein Aroma. Der saftige und gehaltvolle Gaumen lebt von intensiver Frucht, deutlicher Würze durch den Ausbau im Holzfass und einer anregenden Säure, die ihm Spiel und Facette verleiht.



0,1l 7,20 € | 0,2l 14,40 € | 0,75l 42,90 €



Die geprüften und ausgezeichneten Restaurants "Haus der Baden-Württemberger Weine" stehen für regionale Weinkompetenz im Genießerland Baden-Württemberg.

# Regional genießen

## Gänse aus Abstatt-Vohenlohe

Knuspriger Gänsebraten   Beifußsauce Apfelrotkohl   Kartoffelknödel   gefüllter Bratapfel	 44,00
Gänseklein nach Omas Rezept Trollingersauce   Bratkartoffeln   Feldsalat	 27,00

## Gänsemenü

Knackiger Feldsalat  
Apfel-Balsamico-Dressing | karamellisierte Walnüsse



Knuspriger Gänsebraten | Beifußsauce  
Apfelrotkohl | Kartoffelknödel | gefüllter Bratapfel



Affogato al caffè  
1 Kugel Vanilleeis | Espresso



Menü 57,00 | Weinbegleitung je 0,1l 72,00

## Weinbegleitung

2022 Noblesse Chardonnay trocken	0,1l	5,40
Winzer vom Weinsberger Tal	0,2l	10,80
2020 Lemberger Großer Eber im Holzfass gereift	0,1l	5,30
Privatkellerei Eberbach-Schäfer, Lauffen a.N.	0,2l	10,60
2022 Muskattrollinger Rosé	0,1l	5,20
Weingut Seyffer, Weinsberg	0,2l	10,40

<b>Suppen</b>		Euro
Rinderkraftbrühe Geflügelklößchen   Schnittlauch		7,50
Kürbissüppchen Kürbiskerne   Kürbisöl		9,80
<b>Salate</b>		
Bunter Salat Radieschen   Kresse		7,10
Knackiger Feldsalat Apfel-Balsamico-Dressing   karamellisierte Walnüsse		9,80
Großer bunter Blattsalat mit Kartoffelsalat, Ei und knusprige Tempehchips		19,00
gebratenem Filet vom Saibling aus dem Echaztal		21,00
gebratenen Roastbeef-Streifen vom Weiderind		20,00
gebratenen Streifen von der Bio-Pute		21,00
<b>Vorspeisen</b>		
Parfait von der Gänseleber Sauce Cumberland   Feldsalat   Röstbrot		23,50
Geschmorte Kürbisspalten Rosmarin-Knoblauchöl   eingelegte Feigen   pflanzlicher Feta		16,50

Schmeck den Süden  
  
 ———— *Gastronomen* ————  
**Baden-Württemberg**

Wir "Schmeck den Süden"-Gastronomen bringen Ihnen ein Stück unserer Heimat  
auf den Teller: regionaler Anbau, kurze Transportwege und frische Produkte.

## Fischgerichte

Euro


Duett von Garnele und Steinbutt | Haselnussbordelaise  
Schwarzwurzel | Staudensellerie | Kürbiskartoffelpüree 39,00

Saiblingsfilet aus dem Echaztal | Rieslingsauce  31,10  
geschmorter Weißkohl | Fondant-Kartoffeln klein 28,60

Matjes "Hausfrauen Art" 20,70  
Butterkartoffeln

## Vegetarische Gerichte

Gefüllte rote Zwiebeln | pflanzliche Dijonsenfrahmsauce 23,00  
Rosenkohl | Kürbiskartoffelpüree | Brotchips

Gebratenes Weißkohlsteak  23,00  
pflanzliche Sauce | rote Trauben | knusprige Fondant-Kartoffeln

Curry vom Muskatkürbis  22,00  
geschmorte Kürbisspalten | Paprika | Karotte | Pinienkernreis

## Pflanzliches Menü

Geschmorte Kürbisspalten

Rosmarin-Knoblauchöl | eingelegte Feigen | pflanzlicher Feta



Gebratenes Weißkohlsteak

pflanzliche Sauce | rote Trauben | knusprige Fondant-Kartoffeln






Pflanzlicher Käsekuchen im Weckglas

Zitrone | Haferkekse | Minze

46,00

## Hauptgerichte

Euro

Zweierlei vom Kaninchen an Pfeffer-Sauce Schwarzwurzel   Staudensellerie   Pinienkernreis	32,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind Lembergersauce   hausgemachte Spätzle	31,00
Braten vom Damwild an Wacholdersauce Rosenkohl   rote Trauben   Pilze   gebackene Kartoffelringe	 32,50
Sauerbraten vom Bio-Rind in kräftiger Sauce Preiselbeeren   Semmelknödel	 25,40 klein 22,90
Maultaschen in der Brühe gebräunte Zwiebeln   bunter Salat   Kartoffelsalat	 20,50

## weitere Beilagen

normale Portion	3,50
große Portion	6,00
bunter Salat   Radieschen   Kresse	7,10



Folgende Produkte in unserer Speisekarte sind aus kontrolliert biologischer Erzeugung: Mehl, Öle (außer Kräuter-, Gewürz- und Frittieröle), Essige, Karotten, Kartoffeln (außer Pommes Frites und Kroketten), Puten, Land-gockel, Kaffee und Tee (außer entkoffeinierte Kaffees), sowie alle Milch- und Käseprodukte (außer Eis, Sahne und Parmesan)

DE-ÖKO-006