

GESTÜTSGASTHOF OFFENHAUSEN

MARC WINTER

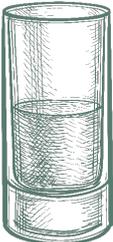
 **FOLGE UNS** | FÜR NEUIGKEITEN & UPDATES



am Lauterursprung



APERITIF / DIGESTIF

SPRITZ	APEROL SPRITZ ^{14, 15} Aperol Sekt Soda Orange	8
	RISECCO <i>ALKOHOLFREI</i> Manufaktur Jörg Geiger Schlat	6.5
	HUGO ^{14, 15} Holunder Sekt Soda Limette Minze	8
	SARTI SPRITZ ^{14, 15} Sarti Rosa Sekt Blutorange	8
	CAMPARI SPRITZ ^{14, 15} Campari Sekt Soda Orange	8
	CAMPARI SODA/ORANGE ^{14, 15} Campari Soda/Orange	8
	LILLET WILD BERRY ^{14, 15} Lillet Schweppes Wild Berry Himbeeren	8
		
LONG DRINK	GIN & TONIC ¹⁶ Hendricks Gin Thomas Henry Tonic Water	10.5
SEKT	KESSLER BRUT / ROSÈ ¹⁴ 0,1L Sektkellerei Kessler Esslingen	6.5
	- KESSLER FLASCHE 0,75l Rosé / Weiß	42
	SECCO ROSÈ ¹⁴ 0,1L Weingut Kress Überlingen, Baden	5.5
	- SECCO FLASCHE 0,75L Rosé	35
DIGESTIF	RAMAZZOTTI	4.5
	WILLIAMS BIRNE	3.5
	QUITTE	3.5
	KIRSCH	3.5
	HASELNUSSGEIST	3.8
		



SUPPEN & VORSPEISEN



FELDSALAT <small>C, G, J</small> Dressing Speck Croûtons	7,5
GEMISCHTER SALAT <small>C, G, J</small> Blattsalate Rohkostsalate Kartoffelsalat	7,5
KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE <small>G, 14, 21</small> Feldsalat Kandierte Walnüsse Rote & Gelbe Bete	16
REHTELLO TONNATO <small>C, G, H14</small> Rosa Rehkeule Thunfischsoße Kapernäpfel Bioblättle Albkorn Spitzbaguette gepickelte Radieschen	16
RINDERKRAFTBRÜHE MIT KASPRESSKNÖDEL <small>A, C, G, I, J</small> Gemüse Schnittlauch	8.5
FLÄDLESUPPE <small>A, C, G, I, J</small> Rinderkraftbrühe Flädle Gemüse Schnittlauch	8
KÜRBISCREMESUPPE <small>A, C, G, I</small> Kernöl Kürbiskerne Coûtons	8
SAURE KUTTELN VORSPEISE <small>A, I, L, 14</small>	9

GESTÜTSGASTHOF
am Laiterursprung

Die Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.



HAUPTGÄNGE



GASTHOF KLASSIKER

- ZITRONEN-JOGHURT-BACKHENDL** A, C, G, 12 21
IN CORNFLAKES-PANADE
Kartoffel-Gurken-Salat | Sauce Remoulade | Rucola | Zitrone
- KUTSCHER GRÖSTEL** A, C, G, L 22
Jus | Brezenknödel | Schweinebraten | Marktgemüse |
Spiegelei | Salat-Bouquet
- OFFENHÄUSER TELLER** A, C, G, L, 14 29
Schweinemedallions | Ehestetter Champignons | Gemüse | Spätzle
- PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL** A, C, G, J 19
Schweinerücken | Pommes | Zitrone
- SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN** G, I, J, L, 14 36
Jus | Rinderrücken | Gemüse | Speck-Bratkartoffeln
- REHRÜCKEN MIT PETERSILIENKRUSTE** A, C, G, I, 14, 21 39
Sauerkirschsoße | gebratene Pfifferlinge | wilder Brokkoli |
Kürbisspalten | Schupfnudeln
- REHSCHÄUFELE IN WACHOLDERRAHM** A, G, I, J, 24 36
Wacholderrahmsoße | Preiselbeer-Apfel | Rotkraut | Spätzle
- TAFELSPITZ IN MEERRETTICHRAHM** A, G, I, J, 24 26
Kren | Marktgemüse | Drillinge | Preiselbeeren | Schnittlauch
- KÖNIGSBERGER KLOPSE VOM RIND** A, G, I, J, 24 24
Kapern | Rote Bete | Gemüse | Drillinge
- SCHWEINEKRUSTENBRATEN** A, C, G, J, 14 25
Schweineschulter | Jus | Kartoffelknödel | Gemüse | Krautsalat | Speck
- ZART GESCHMORTES OCHSENBÄCKLE** A, C, G, I, L 29
Jus | Selleriepüree | wilder Brokkoli | Brezenknödel
- GESCHMÄLTZTE MAULTASCHEN** A, C, G, 14 22
Jus | Gebratene Maultaschen | Gemüse | Zwiebeln



FISCH & VEGETARISCH

KÄSESPÄTZLE ^{A.G}	15
Spätzle Bergkäse Schmelzzwiebeln Schnittlauch	
PRIESTER WÜRGERLE ^{A.G}	24
Kürbisragout Kenia-Bohnen Pinienkerne Kirschtomaten Blattspinat	
<i>Diese traditionelle Pasta (Strozzapreti = umgangssprachlich Priesterwürger) verdankt ihren Namen einer alten Legende: Entweder war sie so gut, dass sich Priester daran verschluckten - oder sie wurde mit stiller Wut über die Kirche gedreht. Heute ein Genuss ohne Nebenwirkungen.</i>	
ERMSTAL-LACHSFORELLE ^{A,D,G}	28
Kürbisragout Kenia-Bohnen Pinienkerne Kirschtomaten Blattspinat Hausgemachte Gnocchi	
KASPRESSKNÖDEL ^{A.G}	26
Kürbisragout Kenia-Bohnen Pinienkerne Kirschtomaten Blattspinat	
GROSSER KLOSTERGARTEN SALAT ^{A.G}	13
Blattsalate Rohkostsalate Kartoffelsalat	
- MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN & CHAMPIGNONS	21
- MIT ZWEI GESCHMELTZTE MAULTASCHEN	21
- MIT ZWEI KASPRESSKNÖDEL	20

VESPER



SAURE KUTTELN MIT BROT A, L, L, 14

+ MIT BRATKARTOFFELN

13

18

SCHWEIZER WURSTSALAT MIT BROT A, C, J, 13

Schinkenwurst | Edamer | Zwiebel | Hausdressing | Essiggurke

13

SCHWÄBISCHER WURSTSALAT MIT BROT A, C, J, 13

Schinkenwurst | Schwarzwurst | Zwiebel | Hausdressing | Essiggurke

13

WURSTSALAT „OMA CLARA“ MIT BROT A, C, J, 13

Schinkenwurst | Schwarzwurst | Ochsenmaulsalat | Zwiebel | Hausdressing | Essiggurke

13

- MIT SPECK-BRATKARTOFFELN

18

BÄCKCHENSÜLZE VOM SCHWEIN A, C, J, 13

Blattsalate | Dressing | gepickelte Zwiebel | Brot

16

- MIT BRATKARTOFFELN

21

GESTÜTSGASTHOF
am Lauterursprung

Die Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.



GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

TAFELWASSER 0.2L | 2.8
0.5L | 4.2
Spritzig / still 1L | 6.5

TEINACHER GOURMET 0.75L | 6.5
Medium

ZWIEFALTER MIX COLA 0.33L | 4.2
Spezi

AFRI COLA ^{5.19} 0.2L | 3.2
0.4L | 4.5

BLUNA ^{5.19} 0.2L | 3.2
0.4L | 4.5

BLUNA ZITRONE ^{5.19} 0.2L | 3.2
0.4L | 4.5



SÄFTE

FRUCHTSCHORLE 0.2L | 3.5
0.4L | 4.9
Apfel | Johannisbeere | Rhabarber | Maracuja | Holunder | Orange

SAFT/NEKTAR PUR 0.2L | 4.2
0.4L | 6
Apfel | Johannisbeere | Rhabarber | Maracuja | Holunder | Orange

BIER VOM FASS

1521 „FUFFZEHNNOISAZWANZG“ 0.3L | 4
0.5L | 4.6
Helles Vollbier | Zwiefalter Klosterbräu

ENGELE 0.3L | 4.3
0.5L | 4.9
Naturtrübes Bier | Zwiefalter Klosterbräu

HEFEWEIZEN 0.3L | 4.3
0.5L | 4.9
Hefetrüb | Zwiefalter Klosterbräu

HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI 0.3L | 4.3
0.5L | 4.9
Hefetrüb | Zwiefalter Klosterbräu

RADLER 0.3L | 4
0.5L | 4.6
Süß oder Sauer | Zwiefalter Klosterbräu



GESTÜTSGASTHOF
am Laiterursprung

**WEITERE
BIERE**

FLASCHENBIERE

KRISTALLWEIZEN 0.5L | 4.9
Spritzig & fruchtig | Zwiefalter Klosterbräu

HOPFIGES ENGELE - PILS 0.3L | 4
Himmlisch herb | Zwiefalter Klosterbräu

HEFEWEIZEN DUNKEL 0.5L | 5.2
Paulaner Brauerei München

ENGELE ALKOHOLFREI 0.3L | 4
Feinherb | Zwiefalter Klosterbräu



WEINE

ROT¹⁴

MERLOT RESERVA 0.1L | 5
0.2L | 7.5
0.75L | 26
Trocken, Weingut Bodegas Alconde, Navarra, Spanien

EPILOG 0.1L | 6.5
0.2L | 9.5
0.7L | 33
Trocken, Cuveé, Weingut Dr. Baumann, Württemberg

TROLLINGER 0.1L | 4.5
0.2L | 7.5
Trocken, Weingut Teamwerk, Esslingen, Württemberg

LEMBERGER 0.1L | 7
0.2L | 11.5
0.75L | 42
Trocken, Marcel Schweikart, Weinstadt, Württemberg

LEMBERGER 0.1L | 5
0.2L | 8.5
0.7L | 30
Trocken, Weingut Dautel, Bönnigheim, Württemberg

WEISS¹⁴

GRAUER BURGUNDER 0.1L | 4.5
0.2L | 7
Trocken, Weingut Kiefer

GRAUER BURGUNDER 0.75L | 37
Trocken, Weingut Alexander Laible, Baden

RIESLING À LA KART 0.1L | 5.5
0.2L | 9
0.75L | 31
Trocken, Marcel Schweikart, Weinstadt, Württemberg

RIESLING 0.1L | 4.5
0.2L | 7
Trocken, Weingut Teamwerk, Esslingen, Württemberg

WEISSER BURGUNDER 0.1L | 6
0.2L | 10
0.75L | 36
Trocken, Weingut Kress, Überlingen, Baden

SAUVIGNON BLANC 0.1L | 7
0.2L | 11.5
0.75L | 42
Trocken, Weingut Kress, Überlingen, Baden

CHARDONNAY 0.1L | 4.5
0.2L | 7
Trocken, Weingut Endrizzi, Trentino, Italien

SILVANER 0.1L | 6
0.2L | 8.5
0.75L | 30
Trocken, Weingut Juliuospital, Würzburg, Bayern



ROSÉ ¹⁴

TROLLINGER ROSÉ

0.1L | 4.5
0.2L | 7.5

Trocken, Weingut Teamwerk, Esslingen, Württemberg

ERSTE BEGEGNUNG ROSÉ

0.1L | 4.5
0.2L | 7
0.7L | 24

Trocken, Weingut Escher, Württemberg



VERZEICHNIS DER INHALTSSTOFFE

- A – Glutenhaltig
- B – Krebstiere
- C – Eier und Eierzeugnisse
- D – Fisch und Fischerzeugnisse
- E – Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F – Soja und Sojaerzeugnisse
- G – Milch und Milcherzeugnisse
- H – Schalenobst (Nüsse)
- I – Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J – Senf und Senferzeugnisse
- K – Sesamsamen
- L – Schwefeldioxid und Sulfide
- M – Lupinen
- N – Weichtiere
(Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)
- 1 – Stabilisator Eisen-2-gluconat
- 2 – Säuerungsmittel E330
- 3 – Sojalecithine E322
- 4 – Schwefeldioxid
- 5 – Antioxidationsmittel
- 6 – Zuckerkulör E150cc
- 7 – Trennmittel E535
- 8 – Glukosesirup
- 9 – Emulgator (Mono- & Diglyceride)
- 10 – Verdickungsmittel: Johanniskernmehl
- 11 – Verdickungsmittel: Guakernmehl
- 12 – Zitronensäure
- 13 – Phosphat
- 14 – Sulfite
- 15 – Farbstoffe
- 16 – Chininhaltig
- 17 – Aromastoffe
- 18 – Säureregulator
- 19 – Koffeinhaltig
- 20 – Phenylalaninquelle
- 21 – natürliches Zitronen/Limettenaroma
- 22 – Konservierungsstoff