



# GESTÜTSGASTHOF OFFENHAUSEN

MARC WINTER


 **FOLGE UNS** | FÜR NEUIGKEITEN & UPDATES



*am Lauterursprung*



# APERITIF / DIGESTIF

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



# SUPPEN & VORSPEISEN



## **BUNTER BLATTSALAT** <sup>C, G, J</sup> 6

Dressing | Croûtons

## **GEMISCHTER SALAT** <sup>C, G, J</sup> 8

Blattsalate | Rohkostsalate | Kartoffelsalat

## **HAUSGEBAIZTER LACHS** <sup>G, 14, 21</sup> 16

Alblinsensalat | Gurken | Mango | Schmand | Wildkräuter

## **BURRATA** <sup>A, C, G, 14</sup> 16

Weißer Spargel | Grüner Spargel | Kirschtomaten | Schnittlauchöl | Ruccola

## **RINDERKRAFTBRÜHE MIT KASPRESSKNÖDEL** <sup>A, C, G, I, J</sup> 9

Gemüse | Schnittlauch

## **FLÄDLESUPPE** <sup>A, C, G, I, J</sup> 8.5

Rinderkraftbrühe | Flädle | Gemüse | Schnittlauch

## **LEGIERTE SPARGELCREMESUPPE** <sup>A, C, G, I</sup> 9.5

Croûtons | Brotchips | Sauerrahm | Schnittlauch

## **SAURE KUTTELN VORSPEISE** <sup>A, I, L, 14</sup> 9

**GESTÜTSGASTHOF**  
*am Lauterursprung*



# HAUPTGÄNGE



**GASTHOF  
KLASSIKER**

## **SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN** <sup>G, I, J, L, 14</sup> 37

Rinderrücken | Jus | Gemüse | Speck-Bratkartoffeln

## **OFFENHÄUSER TELLER** <sup>A, C, G, L, 14</sup> 29

Schweinemedallions | Ehestetter Champignons | Gemüse | Spätzle

## **PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL** <sup>A, C, G, J</sup> 20

Schweinerücken | Pommes | Zitrone

## **CORDON BLEU VOM WILDSCHWEINRÜCKEN IN HASELNUSSPANADE** <sup>A, C, G, H, I, 14, 21</sup> 38

Bergkäse und Schwarzwaldschinken | Wacholderrahmsoße | Pastinaken  
gebratener weißer und grüner Spargel

## **SPARGEL STUTTGARTER ART** <sup>A, G, I, J, 24</sup> 38

Flädle | Schinken | Gemüse | Hollandaise | Drillinge

## **SCHNITZEL SPARGEL** <sup>A, G, I, J, 24</sup> 33

Schweineschnitzel | Weißer Spargel | Grüner Spargel | Hollandaise | Drillinge | Gemüse

## **RINDERHÜFTSTEAK** <sup>A, G, I, J, 24</sup> 34

Cognac-Pfefferrahmsoße | Weißer Spargel | Grüner Spargel | Pastinaken | Pommes

## **GESCHMORTES OCHSENBÄCKLE** <sup>A, C, G, I, L</sup> 33

Jus | Pastinakenpüree | Marktgemüse | Brezelknödel

## **SCHWEINEKRUSTENBRATEN** <sup>A, C, G, I, L</sup> 25

Jus | Marktgemüse | Kartoffelknödel | Speck-Krautsalat

## **KUTSCHER GRÖSTEL** <sup>A, C, G, I, L</sup> 23

Schweinebraten | Brezelknödel | Gemüse | Soße | Spiegelei | Salatbouquet

## **JOGURT-ZITRONEN BACKHENDL IN CORNFLAKES-PANADE** <sup>A, C, G, H, I, 14, 21</sup> 22

Remoulade | Kartoffel-Gurkensalat | Ruccola | Radieschen



# FISCH & VEGETARISCH

---

---

## **KÄSESPÄTZLE** <sup>A.G</sup> 16

Spätzle | Bergkäse | Schmelzzwiebeln | Schnittlauch

## **PRIESTER WÜRGERLE** <sup>A.G</sup> 25

Strozzapreti | Weißer und grüner Spargel | getrocknete Tomaten | Rucola

## **AUF DER HAUT GEBRATENER ZANDER** <sup>A.D.G</sup> 31

Strozzapreti | Weißer und grüner Spargel | getrocknete Tomaten | Rucola

## **KASPRESSKNÖDEL** <sup>A.G 2</sup> 26

Spargelragout | Kirschtomaten | Rucola | Parmesan | getrocknete Tomaten

# VESPER UND SALATE

---

---

## **SAURE KUTTELN MIT BROT** <sup>A.I.L.14</sup> 14

+ MIT BRATKARTOFFELN 19

## **SCHWEIZER WURSTSALAT MIT BROT** <sup>A.C.J.13</sup> 14

Schinkenwurst | Emmentaler | Zwiebel | Hausdressing | Essiggurke

## **SCHWÄBISCHER WURSTSALAT MIT BROT** <sup>A.C.J.13</sup> 14

Schinkenwurst | Schwarzwurst | Zwiebel | Hausdressing | Essiggurke

## **WURSTSALAT „OMA CLARA“ MIT BROT** <sup>A.C.J.13</sup> 14

Schinkenwurst | Schwarzwurst | Ochsenmaulsalat | Zwiebel | Hausdressing | Essiggurke

- MIT SPECK-BRATKARTOFFELN 19.5

## **GROSSER GEMISCHTER SALAT** <sup>A.C.J.13</sup> 16

Blattsalat | Dressing | Rohkost | Kartoffelsalat

- MIT KASPRESSKNÖDEL 24

- MIT RINDERHÜFTSTEAK 29

- MIT PANIERTEN EHETTER CHAMPIGNONS 24

**GESTÜTSGASTHOF**  
*am Lutterursprung*

# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREI

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

**TEINACHER GOURMET** 0.75L | 6.5  
Medium

**ZWIEFALTER MIX COLA** 0.33L | 4.2  
Spezi

**AFRI COLA** <sup>5.19</sup> 0.2L | 3.2  
0.4L | 4.5

**BLUNA** <sup>5.19</sup> 0.2L | 3.2  
0.4L | 4.5

**BLUNA ZITRONE** <sup>5.19</sup> 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

**ALBSCHORLE** 0.33L | 4.5  
Apfel | Apfel-Johannisbeere

## BIER VOM FASS

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

**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  
Hefetrüb | Zwiefalter Klosterbräu 0.5L | 4.9

**RADLER** 0.3L | 4  
0.5L | 4.6



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



## ROT<sup>14</sup>

**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

## WEISS<sup>14</sup>

**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 Juliusspital, Würzburg, Bayern



# WEINE

**ROSÉ**<sup>14</sup>

---

---

**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