

*Wolf*  
LANDHAUS

RESTAURANT-EISENBAHN HOTEL TAGUNGEN  
SEIT 1906

*Bistro*  
S'BAHNLE

**ÖFFNUNGSZEITEN**

Mo. - Fr. 12.00 - 13.30 Uhr

Mo. - Sa. 18.00 - 21.00 Uhr

Sonntag Ruhetag

## Aperitif


Hauscocktail	7,50 €
Aperol Spritz / Hugo	7,50 €
Sekt Hausmarke	5,50 €
Sherry medium/dry 5cl	5,50 €
Portwein weiß/rot 5cl	6,00 €

## zum Knabbern




FÜR DEN KURZAUFENTHALT IN DER BORDKÜCHE

Coppa vom Hohenloher Landschwein	9,00 €
Schwarze „Kalamata“ Oliven	9,00 €
Geifertshofener Hartkäse	9,50 €
Knabberteller gemischt	15,00 €

## Vesper

Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrot	14,50 €
Großes Salatbouquet mit Baguette 	17,00 €
• mit gebratener Putenbrust	19,50 €

# Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit Kürbisöl und -kernen		10,50 €
Kokos-Zitronengras-Süppchen mit gebackener Garnele		12,00 €
Hohenloher Ziegenkäse mit Oliventapenade, Ofentomaten und Pesto im Filo-Teig gebacken		19,50 €
Salatteller mit Rohkost und Blattsalaten		12,00 €
Feldsalat mit Balsamico-Vinaigrette gebratenem Speck und Croutons		13,50 €


# Hauptspeisen

Paniertes Schnitzel 19,50 €  
vom Hohenloher Landschwein mit Bratkartoffeln

Schwäbischer Rostbraten mit Röstzwiebeln 28,00 €  
und hausgemachten Spätzle

Gebratenes Lachsfilet 28,00 €  
Blattspinat und Risotto

Gebratenes Lammhüftsteak 28,00 €  
mit Grillgemüse und Rosmarin-Kartoffeln

Feine Nudeln mit Tomaten-Sugo  24,50 €  
Rucola Salat, Radicchio und Pilze  
alternativ mit gebratenen Garnelen +6,50 €

Rehbraten mit hausgemachten Spätzle 26,00 €  
Birne und Preiselbeeren, Rehrhamssoße

Brust und Keule von der Ente an Orangensoße  
Rotkohl und gebratene Semmelknödel 29,50 €

# *Desserts*

Crème brûlée  
und hausgemachten Sorbet 13,50 €

Walnuss-Eis mit Cassis-Likör 9,50 €

Hohenloher Zwetschgen mit Zimteis  
und süß-salzigem Crumble 11,50 €

# Menü

Kürbiscremesuppe  
mit Kürbisöl und -kernen

\*\*\*

Brust und Keule von der Ente  
Orangensoße  
Rotkohl und gebratene Semmelknödeltaler

\*\*\*

Hohenloher Zwetschgen  
Zimteis  
und süß-salzigem Crumble

47,50 €

# Bierauswahl

<u>Haller Löwenbräu</u>	0,3l	0,5l
Edel-Pils vom Fass	3,30 €	4,50 €
Radler	3,30 €	4,50 €
Hefeweizen		4,50 €
Meistergold Alkoholfrei		4,50 €
Erdinger Alkoholfreies Hefeweizen		4,50 €

# Alkoholfreie Getränke

Wildbadquelle Premium 0,33l		3,00 €
Wildbadquelle Still / Medium 0,75l		6,00 €
Teinacher Medium 0,5l		4,50 €
Teinacher Still / Medium 0,7l		7,00 €

	0,2l	0,4l
Softgetränke	3,30 €	4,50 €
(Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Spezi)		
Säfte	3,30 €	4,50 €
(Orange, Grapefruit, Traube, Johannisbeere)		
Saftschorle	3,30 €	4,50 €

# Warme Getränke

Espresso	3,00 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Tasse Kaffee	3,00 €
Tasse Tee	3,50 €
Cappuccino	3,30 €
Latte Macchiato	3,30 €

# Digestif

<u>Jahrgangsbrände von Klaus Käppler, Füßbach</u> 2 cl	
Limburger Birne, Riesling Tresterbrand	
Zwetschgen-, Quitten-, Mirabellenbrand	
Himbeer-, Walnussgeist, Kirschwasser	6,50 €
Williamsbirne	7,50 €
Apfel-, Pflaumenbrand im Eichenfass gereift	



## Weißweine

0,2l

2021 Durbacher Kochberg  
Grauburgunder trocken Qba  
WG Durbach

8,00 €

2021 Gipskeuper Riesling trocken  
Dautel, Bönningheim

12,00 €

*Fragen Sie unser Servicepersonal nach der  
Weinkarte mit allen Flaschenweinen.*

## Rotweine

0,2l

2021 Classique rouge  
Marrenon – Ventoux, Frankreich

8,00 €

2020 Chianti Colli Senesi  
Castello di Farnetella – Toskana, Italien

12,00 €