

*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

Annahme jeweils 30 min. zuvor

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	11,00 €
Schwarze „Kalamata“ Oliven	9,00 €
Geifertshofener Hartkäse	9,50 €
Knabberteller gemischt	15,00 €

# Vesper

Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrot	16,50 €
Großes Salatbouquet mit Baguette 	17,00 €
• mit gebratener Putenbrust	19,50 €
• mit gebratenen Garnelen	22,50 €

# -Menü

Bärlauchcreme-Süppchen  
mit Ziegenkäse Ravioli

\*\*\*

Heimisches Kalbsbäckchen geschmort  
Tomaten-Spargel-Ragout  
Bärlauch Gnocchi

\*\*\*


Marinierte Erdbeeren,  
Limonen-Mascarpone,  
Zitronen-Basilikum-Eis

Menüpreis: 49,50 €

## Vorspeisen

Spargelcremesuppe 	12,50 €
Bärlauch Schaumsüppchen  mit Ziegenkäse Ravioli	14,50 €
Hohenloher Ziegenkäse  mit Oliventapenade, Ofentomaten und Pesto im Filo-Teig gebacken	19,50 €
Salatteller  mit Rohkost und Blattsalaten	12,00 €
Hausgemachtes Quiche Lorraine und kleinem Salatbouquet	19,50 €
Feldsalat mit Speck und Croutons	13,00 €

## Weißer Spargel

Mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise 	32,00 €
+ Paniertes Schnitzel	37,00 €
+ Lachsforellenfilet	39,00 €
+ Entrecôte	42,00 €

# Hauptspeisen

Paniertes Schnitzel 21,50 €  
vom Hohenloher Landschwein mit Bratkartoffeln

Zwiebel Rostbraten 33,00 €  
hausgemachte Spätzle

Lachsforellen Filet 31,00 €  
Blattspinat und Cous-Cous

Gebratene Maishähnchen Brust 32,00 €  
Frühlingsgemüse und Risotto

Mit Kräutern gratinierte Lammhüfte 32,00 €  
Grillgemüse und Kartoffelgratin

Penne mit Bärlauch  24,00 €  
Tomate und Feta Käse

Waldpilzrisotto  22,50 €  
mit gebackenem Grünkern

# Desserts

Kleiner Käseteller 14,50 €

Creme brûlée mit Sorbet 13,50 €

Marinierte Erdbeeren, 14,50 €  
Limonen-Mascarpone, Zitronen-Basilikum-Eis

# 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 Káppler, Füßbach</u>	2 cl
Limpurger Birne, Zwetschgen-, Quitten-, Mirabellenbrand Himbeer- , Walnussgeist, Kirschwasser	6,50 €
Williams-Birne, Aprikosenbrand, Apfelbrand im Eichenfass gereift, Pflaumenbrand im Eichenfass gereift, Riesling Tresterbrand im Kastanienfass gereift, Lemberger Tresterbrand im Holz gereift	7,50 €

## Weißweine

0,2l

2025 Durbacher Kochberg  
Grauburgunder trocken Qba  
WG Durbach 9,00 €

2023 Riesling trocken – Alte Reben  
WG Drautz Able, Heilbronn 10,00 €

2022 Grüner Sylvaner „Traditionell“  
Ökologisches Wein- & Sektgut Helde,  
Sasbach, Baden 10,00 €

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

## Rotweine

0,2l

2023 Classique rouge  
Marrenon – Ventoux, Frankreich 9,00 €

2022 Chianti Colli Senesi  
Castello di Farnetella – Toskana, Italien 12,00 €