Wolf
LANDHAUS
RESTAURANT-EISENBAHN HOTEL TAGUNGEN
SEIT 1906

Bistro
S'BÄHNLE

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

Bruschetta und kleines Salatbouquet
Tomatenwürfel, gebackenes Baguette
und Knoblauch

***

Feines vom Hohenloher Ferkel
mit Kartoffelgratin und Markt Gemüse

***

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

Menüpreis: 49,50 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Flädle	12,50 €
Vitello Tonnato Kalbsfleisch, Thunfischsoße und Kapern	19,50 €
„Bruschetta“ und kleines Salatbouquet Tomatenwürfel, gebackenes Baguette und Knoblauch	15,00 €
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 €

Landhaus Burger

Homestyle Beef Burger mit Bergkäse Zwiebel, Tomaten, Salat und Gurke Wedges Kartoffeln und Barbecue Soße	19,50 €

Hauptspeisen

Paniertes Schnitzel vom Hohenloher Landschwein mit Bratkartoffeln	21,50 €
Zwiebel Rostbraten hausgemachte Spätzle	33,00 €
Lachsforellen Filet Blattspinat und Cous-Cous	31,00 €
Gebratene Maishähnchen Brust Frühlingsgemüse und Risotto	32,00 €
Mit Kräutern gratinierte Lammhüfte Grillgemüse und Kartoffelgratin	32,00 €
Penne mit Blattspinat Tomate und Feta Käse	24,00 €
Waldpilzrisotto mit gebackenem Grünkern	22,50 €

Desserts

Kleiner Käseteller	14,50 €
Creme brûlée mit Sorbet	13,50 €
Marinierte Erdbeeren, Limonen-Mascarpone, Zitronen-Basilikum-Eis	14,50 €

Bierauswahl

Haller Löwenbräu	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 €

Alkohofreie 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 (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Spezi)	3,30 €	4,50 €
Säfte (Orange, Grapefruit, Traube, Johannisbeere)	3,30 €	4,50 €
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

Jahrgangsbrände von Käppler, Füßbach	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, Baden	9,00 €
2023 Riesling trocken – Alte Reben Weingut Drautz Able, Heilbronn	10,00 €
2022 Cabernet Blanc - Biowein Weingut Seybold, Lauffen am Neckar	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 €