

Speisekarte

Herzlich Willkommen im

Kelterhof



Sie haben Ihr Ziel erreicht

Bioweine aus unserem Weingut. DE-ÖKO-022

Hausgemachte Speisen frisch von hier:



Dorfkäserei

Geifertshofen

Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe

DE-ÖKO 003



**Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.**

Metzgerei Hochwald Knittlingen
(Hausmacher)

Getränke Nowitzki Knittlingen

Bäckerei Zickwolf Bretten

Kartoffelbau Dörrmann, Kraichtal



**BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL**

Öffnungszeiten: Mi-Sa 11-23 Uhr, warme Küche durchgehend bis 22 Uhr.

Eine Speisekarte mit Allergen-Kennzeichnung erhalten Sie gerne auf Wunsch.

Kleine Portionen gibt's bei fast allen Gerichten Minderpreis ca. 2,00 €

Schwäbisch Häll.Landschwein

Artgerechte Tierhaltung ist aktiver Natur & Tierschutz. Das Schwäbisch-Hällische Landschwein stammt ausschließlich von Bauernhöfen, die sich zur Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall zusammengeschlossen haben. Das Fleisch vom Schwäbisch-Hällischen Landschweines ist fest, etwas dunkler und hält aufgrund seiner gesunden Zellstruktur den Saft besonders gut. Außerdem wirken sich die artgerechter Tierhaltung und Fütterung positiv auf den Geschmack aus. Das typische Aroma und der kräftige Geschmack sind wichtige Voraussetzungen für eine qualitäts- und gaumenbewußte Küche.



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

Schweinelende , mit frischen Champignons, Spätzle und Rahmsoße.	13,90
Winzertopf , Schweinesteak in Streifen gebraten, Spätzle, Pilze, Trauben, Rahmsoße, Beilagensalat	13,90
Winzertöpfele , kleines Schweinesteak in Streifen gebraten, Spätzle, Pilze, Trauben, Rahmsoße, Beilagensalat	11,90
Schnitzel , vom Schweinerücken, paniert, ohne Soße	8,90
Schnitzel , vom Schweinerücken, paniert, mit Soße	9,40
Rücken-Steak mit Zwiebeln und Braten-Soße	9,90
Kotelett paniert oder natur, auf Wunsch mit Soße, dazu hausgemachter Kartoffelsalat	12,90

Spezialitäten des Hauses

€

Valkenier-Pfanne , Rindersteak, Maultasche, Spätzle, Kraut, Beilagensalat	14,90
Gasnescht , Spätzle, Kraut, Zwiebel, Speck, überbacken mit Heumilchkäse	8,30
Schwabenstreich Spätzle mit Kraut, 1 Leberwurst, 1 Griebenwurst	8,80
Siedfleisch gekochte Ochsenbrust vom hohenloher Rind hausgemachte Meerrettichsoße, rote Beete Salat, Salzkart.	12,90
Siedfleisch gekochte Ochsenbrust hohenloher Rind, Meerrettich und Brot.	9,90

Salate

Salat klein , garniert mit Feta & Käse aus der Dorfkäserei Geifershofen	7,90
Salat groß , garniert mit Feta & Käse aus der Dorfkäserei Geifershofen	9,90
Feldsalat , Parmesankäse Balsam.Essig Olivenöl mit Speckwürfel oder Champignons	9,90
Salatteller "Traum vom Frühling" gemischt, aus frischen Zutaten, mit Balsamico verfeinert, gebratenen Fleischstreifen vom Schweinerücken.	13,90
„Utes Lieblingssalat“ gemischt, aus frischen Zutaten, mit Balsamico verfeinert, dazu ein kleines Rindersteak mit mit frischen Champignons und Melonenscheibe.	14,90

Beilagen / Beilagensalat

Beilagensalat , gemischt aus Marktfrischen Zutaten	3,50
Beilagensalat , Blattsalat	2,90
Port. Sauerkraut	2,00
Kartoffelsalat hausgemacht	3,20
Spätzle hausgemacht	2,90
Bratkartoffel hausgemacht	3,40

Alkoholfreie Getränke

€

0,50 l Bio-Ensinger Gourmet Quelle : Classic, Medium oder Still	2,90
0,33 l Bionade Holunder nach Originalrezept rein biologisch hergestellt.	2,90
0,50 l Bio-Apfelsaftschorle aus heimischen Streuobst	2,90
0,50 l Bio-Johannisbeerschorle , Naturlandhof Markus Stengel, Brackenheim	2,90
0,50 l Bio-Traubensaft rot, Naturlandhof Markus Stengel, Brackenheim	2,90
0,25 l Orangensaft oder Orangensaftschorle	2,00
0,30 l Sinalco-Cola 1,2, oder light 1, 2, 3, Sinalco Orange oder 2, 4, Spezi 1, 2, 4	2,20

1: Coffein, 2: Farbstoff, 3: Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle), 4: Antioxidationsmittel

Kleine Portionen gibt's bei fast allen Gerichten Minderpreis ca. 2,00 €

Maultaschen

(hausgemacht)

€

Maultaschen in Rindfleischbrühe	7,40
Maultaschen überbacken mit Heumilchkäse aus der Dorfkäserei Geifershofen dazu frischer Rucola	8,90
Maultaschen überbacken mit Heumilchkäse & Schinken dazu frischer Rucola	9,40
Maultaschen „Pinerolo“ gebraten mit Zwiebel und Soße	8,40

Steaks & Rostbraten

€

Lammrücken-Steak , medium, mit hausgemachter Knoblauchsoße	15,90
Rinder-Steak , medium, vom Roastbeef mit Kräuterbutter	12,90
Rostbraten , medium, vom Roastbeef mit Zwiebeln	12,90

Vegetarische Gerichte

€

Pilz-Pfännle vegan, gebratene Stein-Champignons , Kräutersaitlinge & Shimeji Pilze mit glasierten Zwiebel und Petersilie	9,90
Semmelknödel mit Stein-Champignons , Kräutersaitlinge & Shimeji Pilze und Rahmsöße	11,90
Ute´s Vollwerteller , gebratene Stein-Champignons und Kräutersaitlinge mit glasierten Zwiebel, Petersilie und einem Grünkernkühle	11,90
Käsespätzle , hausgemachte Eierspätzle mit Heumilchkäse und Röstzwiebeln überbacken	7,40
Grünkernkühle , zwei Stück, frisch aus der Pfanne, Grünkernschrot vom Demeter Hof Blanc Kleinvillars, mit hausgemachter Knoblauchsoße	7,90
Oliven mit Bauern-Brot	3,90

Kleine Portionen gibt's bei fast allen Gerichten Minderpreis ca. 2,00 €

Wissenswertes aus der Küche

Ute Schäufile legt als ländliche Hauswirtschaftsleiterin besonderen Wert auf die Verarbeitung von regionalen und marktfrischen Produkten.

Kartoffel für unseren Kartoffelsalat oder Bratkartoffel werden täglich frisch gekocht. Wir verwenden keine Kartoffel-Fertigprodukte.

Spätzle bereiten wir ausschließlich selbst zu. Selbstverständlich werden auch unsere **Semmelknödel** hausgemacht. Auch hier werden keine Fertigmischungen verarbeitet. Bio-Grünkern, DE-ÖKO-039, für unsere Grünkernkühle schroten wir selbst frisch. Zusammen mit unserem Kelterhof-Team bereiten wir unsere Speisen sehr sorgfältig für Sie zu.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und **guten Appetit**.

Einfache Gerichte

€

Schlachtplatte vom Schwein, Nussküfte,+Schweinebauch gekocht vom Schwäbisch-Hällische Landschwein, Hausmacher Leber+Griebenwurst, Sauerkraut mit Bauern-Brot	7,90
Fleischküchle frisch aus der Pfanne, zwei Stück mit Soße, mit Kartoffelsalat	7,40
Kalbsbratwurst frisch aus der Pfanne, mit Soße, ein Paar mit Kartoffelsalat.	6,90
Fleischkäse frisch aus der Pfanne, mit Soße, ein Paar mit Kartoffelsalat.	6,90

Vesperkarte

Flammkuchen mit Speck/Zwiebel oder Lauch/Käse	6,90
Griebenschmalzbrot mit Zwiebel	2,90
Wurstbrot gemischt Leber, Griebenwurst, Schwartenmagen	3,90
Vesperteller , 3 Scheiben hausmacher Wurst mit Bauern-Brot	6,40
Schinkenbrot (geräucherter Schinken)	4,90
Käsebrot mit Heumilchkäse aus der Dorfkäserei Geifershofen	4,90
Wurstsalat 2, 3, 4 mit Bauern-Brot	6,40
Wurstsalat Straßburger 2, 3, 4 mit Bauern-Brot	6,90
Kelterhofbrett Schinken und Melone, Leber & Griebenwurst, Schwartenmagen, Heumilchkäse, Butter und Bauern-Brot	9,40
Duett von Heumilchkäse, ca. 200g aus der Dorfkäserei Geifershofen	7,40
Oliven, Portion mit Bauern-Brot	3,90
Schinkenplatte (geräucherter Schinken) mit Melone und Bauern-Brot	8,40



2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker

Wissenswertes aus unserem Weingut

Armin Schäufele bewirtschaftet das ca. 5 ha. große Familienweingut in dritter Generation. Weit verstreut liegen die Weinberge um den schönen, idyllischen Waldenserort Großvillars. Seit 2009 wird biologisch ökologisch bewirtschaftet. Vollständig verzichtet wird auf alle chemisch synthetischen Mittel. Eingesetzt werden biologische zugelassene Pflanzenschutz und Pflanzenpflegemittel. Die Nährstoffversorgung wird nicht mit Mineraldünger sondern durch Symbiose der Reben mit Gründüngungspflanzen oder durch organischen Dünger ermöglicht. Die Umstellungsdauer beträgt drei Jahre. Die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften überwacht das Regierungspräsidium Karlsruhe. (Kontrollstelle DE-ÖKO-022) .

Ausgebaut und abgefüllt unserer Kelter gegenüber der Gaststätte. aus unserem Weingut Kelterhof

Rotwein Preise in €	1/10 l Glas	0,25 l Glas	0,5 l Krug	Krug 1,00 l	Flasche
Hauswein, halbtrocken	1,60	2,40	4,80	9,60	
Trollinger Lemberger mild	2,00	3,40	6,80		0,75 l 10,20
Trollinger trocken	2,00	3,40	6,80		1,00 l 13,60
Cuvée Kelterhof rot trocken	2,20	3,90	7,80		0,75 l 11,70
Portugieser halbtrocken	2,20	3,90	7,80		0,75 l 11,70
Samtrot halbtrocken	2,20	3,90	7,80		0,75 l 11,70
Lemberger trocken	2,20	3,90	7,80		0,75 l 11,70
Spätburgunder trocken	2,20	3,90	7,80		0,75 l 11,70
Weißwein	1/10 l Glas	0,25 l Glas	0,5 l Krug	Krug 1,00 l	Flasche
Müller-Thurgau, mild	1,80	3,00	6,00		1,00 l 12,00
Cuvée Kelterhof, trocken, Qualitätswein Weißburgunder Chardonnay-Cuvée	2,50	4,00	8,00		0,75 l 10,50 0,75 l 12,00
Riesling trocken, Prädikatwein, Spätlese	2,80	4,80	9,60		0,75 l 14,40
Chardonnay Prädikatwein, Spätlese	2,80	4,80	9,60		0,75 l 14,40
Weißer Burgunder Prädikatwein, Spätlese	2,80	4,80	9,60		0,75 l 14,40
Rosé	1/10 l Glas	0,25 l Glas	0,5 l Krug	Flasche	
Rosé, Landwein, halbtrocken	1,80	3,00	6,00	1,00 l	12,00
Rosé, Qualitätswein, trocken	2,00	3,40	6,80	0,75 l	10,20
Schorle		0,25 l	0,5 l		
weiß oder rot		2,00	4,00		
Vom Riesling, Rose oder Trollinger		2,40	4,80		

Secco weiß, fruchtig (dt. Perlwein)	1/10 l Glas			0,75 l 15,00	
	2,50				
Sekt rot, Lemberger deutscher Sekt	1/10 l Glas			0,75 l 18,00	DE-ÖKO-022 Kontrollstelle 
	3,00				
Aperol- Oder Hugo-Spritz		4,90			

Spirituosen (2 cl.)

€

Hausbrand 42 %	1,90
Williams 40 %	2,20
Mirabell 42 %	2,40
Tresterbrand 41 % (Grappa)	2,00
Baileys 17 %	2,20
Traubenlikör 25 %	2,00
Himbeer 42 %	2,20
Ramazotti 42 % auf Eiswürfel mit Zitrone	2,60
Schwarzwälder Kirschwasser 42 %	2,40
Grappa Barrique 40 %	3,90
Lemberger Traubenbrand 15 Jahre gelagert, 5 Jahre im Holzfaß ger.37,9%	4,80
Gewürztraminer Traubenbrand , 1999er 5 Jahre im Holzfaß ger.38 %	4,80
Apfelbrand im Holzfaß gereift 40,25 %	3,90

Kaffee / Cappuccino / Tee

Tasse Kaffee	2,00
Espresso	1,70
Tasse Cappuccino	2,20
Latte Macchiato	2,40
Tasse Tee	2,00
Heiße Schokolade	2,40

Kuchen / Torte hausgemacht, je Stück

2,40

Eis

Aus Bioland-zertifizierter Eis-Manufaktur DE-ÖKO-007

Kelterhof Dessert der Saison, eine Kugel Eis, frische Früchte, dazu eine Nachspeise, schön garniert **6,90**

Eikaffee , eine Kugel Eis, Kaffee und Sahne **4,70**

Gemischtes Eis, drei Kugeln nach Wahl, ohne Sahne **4,80**

Gemischtes Eis, drei Kugeln nach Wahl, mit Sahne **4,90**

Cup Baileys, zwei Kugeln Haselnußeis, Sahne, Waffel, Bayleys 17 % vol. **5,90**

Eis, mit heißen Sauerkirschen, zwei Kugeln Yogurteis, Sahne, Eiswaffel **6,90**

Kugel Eis nach Wahl **1,60**

Eisauswahl: Vanille-Creme, Schoko-Creme, Walnuss-Creme, Erdbeer-Sorbet, Yoghurt-Natur

Bitte verhalten Sie sich nach 22 Uhr insbesondere im Freien leise. Unsere lieben Nachbarn danken es Ihnen.

Bewertungszeiten innen 11-23 Uhr, Hofbewirtung bis 22 Uhr.

Durchgehend warme Küche bis 22 Uhr

Flaschenwein aus unserem Weingut zum mitnehmen: bitte verlangen sie unsere aktuelle Weinpreisliste. Wir beraten Sie gerne. Weinprobe ist selbstverständlich möglich.