



## SPEISEKARTE

### Unser Serviceteam empfiehlt zum Aperitif:

Holunder  
BlütenWunder

Erfrischend aktuell:

Die 3 leckeren Schorle

AUS SONNENGEKÜSSTEN BIO-HOLUNDERBLÜTEN

Holunder Blütenwunder  
oder

Rhabarber-Holunder Blütenwunder-  
oder

Quitte-Holunder Blütenwunder-

Saftschorle 0,25 l € 3,50

// 0,4l € 4,80

EVA'S Alkoholfreier Heuaperitif

Hausgemachter Heusirup aufgespritzt mit Limette & Minze

0,2l € 4,80

\*\*\*

Der Klassiker:

Aperol Spritz - Aperol, Sekt und Spritzer Soda € 6,90

\*\*\*

Sekt Hausmarke € 4,60

Perlf Frucht - alkoholfreier Secco von Heimat € 4,60

\*\*\*

Kir - Cassis mit Weißwein 0,1 l € 6,20

Lillet Wild Berry Glas € 7,20

Lillet Blanc aufgefüllt mit Wild Berry mit frischen Beeren garniert

### Suppen

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen € 5,80

Karotten-Ingwer-Süppchen € 5,90



### Salate und Vorspeisen

Blattsalate mit gebratenen Riesen-Garnelen € 19,50

Mit Minze gebratener Halloumikäse auf Tomaten-Rucolabeet € 16,00

Vital Salatbowl aus Rohkost- und Blattsalaten  
mit vegetarischen gebackenen Frühlingröllchen und süßer Chillisoße € 18,00

Bunte Salatplatte mit gebratener Hähnchenbrust vom Grill € 17,50





**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT GANZ AKTUELL:**

*Kalbstafelspitz im Kräutersößle mit Kartoffeln und Gemüse € 29,00*

*Geschmorte Rinderbäckle mit Spätzle & Salatteller € 28,00*

*Kalbszüngle mit Kroketten und Gemüse € 29,00*



**Rumpsteak** vom Grill mit Kräuterbutter,  
Pommes Frites und Salatteller

€ 33,00

**Schweinefiletmedaillons**

*in Champignonrahmsoße mit Spätzle und Salatteller*

€ 26,00

**Paniertes Putenschnitzel**

*mit Pommes Frites und Salatteller*

€ 24,00

**Hähnchenbrust** vom Grill

*in feiner Rahmsoße mit Kroketten und Gemüse*

€ 24,00

**UNSER KLASSIKER:**

**Zwiebelrostbraten** vom Grill mit Spätzle und Salatteller

€ 32,00

**Aus Neptuns - Reich:**

**Gebratenes Zanderfilet** an Thymianbutter  
*mit Petersilienkartoffeln & Salatteller*

€ 26,00

**Gebratenes Seehechtfilet** auf Rahmgemüse  
*mit Petersilienkartoffeln*

€ 24,00

**Für unsere vegetarischen Gäste:**

**Ricotta-Spinat-Ravioli** auf Tomaten-Rucolabeet

€ 18,00

**Typisch Schwäbisch:**

**Hausgemachte Maultaschen**

*in Champignonrahmsoße mit Salaten umlegt*

€ 18,00





**GENIESSEN SIE NOCH WAS FEINES ZUM GUTEN SCHLUSS:**

Mandarinen-Mascarponecreme mit Früchten und Madarinen-Quarkeis	€ 6,90
Mangowürfel im eigenen Mark mit Walnuseis und Krokant	€ 7,20
Feine Eierlikör Panna Cotta im Einweckgläsle mit glasierten Kirschen	€ 5,20
Hausgemachte Rote Grütze von Gartenbeeren mit Vanillerahmeis	€ 6,90
Marinierte Früchte mit Zitronensorbet und Himbeersoße	€ 7,20
Eierlikörbecher zartschmelzendes Creme Vanille mit Eierlikör, garniert mit Sahne	€ 6,90
Schwarzwaldbecher - Köstliches Vanille und Chocolate Chips, Kirschen mit Schokosauce und Sahne	€ 6,90
Sekt on Ice - Zitronensorbet aufgefüllt mit Sekt	€ 5,20
Kaffeeklatsch - Vanilleeis auf Schokosoße	€ 4,90
Affogato - Espresso mit Vanillerahmeis	€ 4,90
Gemischtes Eis	€ 5,10
Gemischtes Eis mit Sahne	€ 5,90
Kinderdessert: Fruchtsalat mit Rahmeis und einer kleinen Überraschung	€ 5,50



Gerne bieten wir Ihnen noch Kaffee oder ein besonderes Schnäpsle an!  
Gerne von der Brennerei Volker Theurer, Unterjesingen – Destillation exquisit-  
Sehr empfehlenswert: NUSSLER | HONIG WILLY | HASELNUSSGEIST...

**APERITIF**

SANDEMANN SHERRY MEDIUM	17% VOL.	5 CL	€ 4,60
SANDEMANN SHERRY EXTRA DRY	15% VOL.	5 CL	€ 4,60
DELAFORCE PORTWEIN ROT, RUBY PORT   WEIß, WHITE PORT	19% VOL.	5 CL	€ 4,60
CAMPARI SODA**	25% VOL.	4 CL	€ 4,50
CAMPARI ORANGE**	25% VOL.	4 CL	€ 5,20
MARTINI BIANCO   ROSSO   DRY	16% VOL.	5 CL	€ 4,80
KIR - CASSIS MIT WEIßWEIN		0,1 L	€ 6,20
CHAMPAGNER (NUR FLASCHENWEISE)	12% VOL.	0,7 L	€ 85,00
GLAS SEKT HAUSMARKE	11% VOL.	0,1 L	€ 4,60
MIT CASSISLIKÖR ,HOLUNDERLIKÖR ODER QUITTENLIKÖR		0,1 L	€ 4,90
FLASCHE SEKT HAUSMARKE   ROSE SEKT HAUSMARKE	11% VOL.	0,7 L	€ 19,00
GLAS PERLFRUCHT - ALKOHOLFREIER SECCO VON HEIMAT		0,1 L	€ 4,60
FLASCHE PERLFRUCHT - ALKOHOLFREIER SECCO VON HEIMAT		0,7 L	€ 19,00

\*\* ENTHÄLLT FARBSTOFF

# WIR VOM HOTEL GÄRTNER



*das ist Familie Gärtner-Volz  
und Ihre langjährigen Mitarbeiter  
die seit über 30 Jahren  
täglich darum bemüht sind  
Ihnen gute Gastgeber zu sein!  
Deshalb freuen wir uns Sie heute  
in unsern Räumen begrüßen zu dürfen*



*Unzählige Veranstaltungen wie:*

- Hochzeiten | Hochzeitsjubiläen
- Konfirmationen | Kommunionen | Firmungen
- Taufen
- Geburtstage
- Jahrgangstreffen
- Versammlungen
- Tagungen | Meetings
- Ausser – Haus – Veranstaltungen

*haben wir in dieser Zeit erfolgreich durchgeführt.  
Unsere Vielzahl von unterschiedlichen Räumen  
und unsere langjährige Banketterfahrung  
ermöglichen einen aufmerksamen  
und zügigen Ablauf der Feier.*



*Unser Küchenchef KLAUS VOLZ  
ist für eine regionale & handwerklich gekonnte Küche  
bekannt, deshalb beziehen wir auch unsere Lebensmittel  
von heimischen Erzeugern aus der Region!*

- **Aldorfer Mühle (Mehl)**
- **Hofladen Maier (Kartoffeln + Kraut)**
  - **Gemüse Wacker**
  - **Gemüse Staiger**
- **Gastro Service (Fleisch | Fisch)**
- **Frische Paradies (Fleisch | Fisch)**
  - **Kohler (Wurst | Fleisch)**
  - **Tilman Grauer (Eier)**

*Schönbuch Brauerei + Getränke Hahn (Biere + Getränke)*

- **Wein Bauer + Weinkiste (Weine)**
- **Volker Theurer (Schnäpse)**