

HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!
Genießen Sie unser reichhaltiges Angebot an Kaffee,
selbstgebackenen Kuchen, hausgemachtem Eis
und regionalen Speisen.


Probieren Sie die Weine der
Genossenschaftskellerei Heilbronn.

Einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen

IHR TEAM VOM CAFÉ UND WEIN











WILLKOMMEN IM GENIESSERLAND!

Wir „Schmeck den Süden“ – Gastronomen bringen Ihnen ein Stück von und unserer Heimat auf Ihren Teller. Ein saftiges Stück Fleisch, knackiges Gemüse oder frische Eier und das alles aus unserem „Ländle“. Jedes „Schmeck den Süden“-Gericht gekennzeichnet mit dem  besteht ausschließlich aus unserer Region. Nachweislich und kontrolliert! Regionaler Anbau, kurze Transportwege und frische Produkte: die Kernpunkte der „Schmeck den Süden“ – Philosophie.

Regionale Küche ist saisonale Küche: Auf den Teller kommt, was die Jahreszeit hergibt. Probieren Sie es aus!

Informationen zu den Allergenen finden Sie in unserem separat ausgelegten Ordner.

Unsere „Schmeck den Süden“- Lieferanten sind:

-  Schweine- und Rindfleisch,
Metzgerei Schütz & Wolf in Leingarten
-  Wurst, Metzgerei Klein in Horkheim
-  Mehl, Rahmer Mühle in Sontheim
-  Kartoffeln, Familie Haag in Flein
-  Eier, Geflügelhof Jaudes in Neckarwestheim
-  Salat und Gemüse, sowie Früchte, S&G in Heilbronn
-  Wild aus heimischem Wald, Metzgerei Layer
-  Weine, Genossenschaftskellerei Heilbronn

REGIONAL GENIESSEN JETZT AUCH IM CAFÉ & WEIN IN HEILBRONN

„Schmeck den Süden“-Gastronom setzt neue Maßstäbe

Seit Juli 2016 ist das Café & Wein einer von über 300 „Schmeck den Süden“-Gastronomen Baden-Württembergs und mit 2 Löwen zertifiziert. Das Gütesiegel, verliehen und jährlich kontrolliert vom Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Baden-Württemberg und der Marketinggesellschaft Baden-Württemberg mbH, sichert dem Gast die regionale Herkunft der Produkte zu. Wobei ehrliche regionale Küche auch frische, saisonale und kreative Kochkunst bedeutet.

„Wir stellen uns den steigenden Ansprüchen unserer Gäste an frische und qualitativ hochwertige Produkte. Auf der „Schmeck den Süden“-Speisekarte weisen wir aus, woher das Fleisch, Gemüse und Mehl Baden-Württembergs stammen“, sagt unser Koch Andreas Riel. „Damit unterstützen wir nicht nur die hier ansässigen Landwirtschaftsbetriebe, sondern wir können die Qualität der verwendeten Lebensmittel selbst vor Ort prüfen.“

Das Café & Wein hat zunächst mit sechs Gerichten auf der regionalen Speisekarte begonnen und bietet einen Teil der Getränke wie das Bier (Palmbrau), den Wein (eigener Anbau), das Wasser (Teinacher) und die Brände (Destellerie Lobmüller und Steng) aus der Region beziehungsweise aus Baden-Württemberg an. Saisonale Aktionen und Angebote wie Spargel, Wild und Erdbeeren aber auch die beliebte Genusstour von SWR1 Pfännle, was Köche und Region zu bieten haben.

FRÜHSTÜCKSBUFFET VON 9.00-11.30 UHR

inkl. 1 großes Heißgetränk

pro Person.....	13,00 €
Kinder 6 - 12 Jahre.....	9,00 €
Kinder bis 5 Jahre.....	frei

KAFFEE

Espresso.....	2,00 €
Doppelter Espresso.....	3,00 €
Tasse Kaffee Creme.....	2,30 €
Tasse Kaffee Creme (koffeinfrei).....	2,30 €
Pott Kaffee Creme.....	3,00 €
Pott Kaffee Creme (koffeinfrei).....	3,00 €
Cappuccino.....	3,20 €
Latte Macchiato.....	3,20 €
Milchkaffee.....	3,20 €
Espresso Macchiato (Espresso mit Milchschaum).....	2,50 €
Pott heiße Schokolade.....	3,10 €
Pott heiße Schokolade (mit Schlagsahne).....	3,30 €
Schokoccino (heiße Schokolade mit Espresso).....	3,30 €
Heiße Milch.....	2,50 €

TEE

Kräutertee, Kamillentee, Pfefferminztee, Schwarztee, Früchtetee, Grüner Tee.....	2,90 €
---	--------

KAFFEE MIT FLAVOURS

Vanille / weiße Schokolade / Haselnuss

Heißer Milchschaum (mit Flavour)3,00 €

Latte Macchiato (mit Flavour).....3,70 €

Pott Kaffee (mit Flavour).....3,50 €

Cappuccino (mit Flavour).....3,50 €

Milchkaffee (mit Flavour).....3,70 €

KUCHEN / TORTEN (SELBSTGEBACKEN)

1 Stück Kuchen2,90 €

1 Stück Torte3,10 €

1 Portion Sahne.....0,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,3l	0,5l
Cola oder Cola light.....	2,50 €	3,50 €
Orangen- oder Zitronenlimonade.....	2,50 €	3,50 €
Spezi.....	2,50 €	3,50 €
Bitter Lemon.....	2,50 €	3,50 €
Apfel-, Orangen- oder Traubensaftschorle.....	2,50 €	3,50 €
Johannisbeerschorle.....	2,80 €	3,80 €
Eistee (Pfirsich oder Zitrone).....	2,80 €	
Teinacher (medium, still).....		3,00 €
Teinacher (classic, medium, still).....	0,75l	4,50 €
Ginger Ale.....	0,2l	2,30 €
Tonic Water.....	0,2l	2,30 €

BIER

	0,3l	0,5l
Pils (Palmbräu).....	2,70 €	
Export (Palmbräu).....		3,20 €
Bittburger (alkoholfrei).....	2,70 €	
Weizen (Palmbräu).....		3,20 €
Maisels Weizen (alkoholfrei).....		3,20 €
Naturradler (Palmbräu).....	2,70 €	
Radler (Palmbräu).....		3,20 €

SEKT / COCKTAILS

	0,1l	0,75l
HN- Staufenberg Cuvée.....	3,00 €	18,00 €
HN- Staufenberg Spätb. Rosé.....	3,00 €	18,00 €
Aperol Spritz/ Hugo.....	0,25l	4,50 €
„Sommerwind“ (mit Alkohol).....	0,25l	4,00 €
„Sommerwind“ (ohne Alkohol).....	0,25l	3,50 €

WEIN

0,25l Flasche

Genossenschaftskellerei Heilbronn:

Riesling QbA.....	2,90 €	11,00 €
Riesling trocken QbA.....	2,90 €	11,00 €
Vinum Riesling Classic QbA.....	3,60 €	10,50 €
Grauburgunder trocken QbA.....	3,60 €	10,50 €
Muskateller QbA.....	3,60 €	10,50 €
Spätburgunder Weißherbst QbA.....	2,90 €	11,00 €
Muskattrollinger Rosé QbA.....	3,60 €	10,50 €
Lemberger Blanc de Noir QbA.....	3,60 €	10,50 €
Trollinger QbA.....	3,60 €	10,50 €
Trollinger trocken QbA.....	3,60 €	10,50 €
Trollinger mit Lemberger QbA.....	2,90 €	11,00 €
Lemberger trocken QbA.....	2,90 €	11,00 €
Schwarzriesling QbA.....	2,70 €	11,00 €
Rotwein QbA (lieblich, kalt serviert).....	3,60 €	10,50 €
Weinschorle (Rot/ Weiß/ Weißherbst).....	2,60 €	
Bauernschorle (Weinschorle mit Sekt).....	3,50 €	
Glühwein.....	2,80 €	

SCHNÄPSE UND LIKÖR

2cl

Williams-Christbrand.....	2,50 €
Muskatellertresterbrand.....	2,50 €
Sauerkirschlikör.....	2,50 €
Weinbrand.....	2,50 €
Ramazotti.....	3,00 €

WARMER KÜCHE VON 11.30 - 21.00 UHR

-  Kartoffelschnitz mit hausgemachten Spätzle.....5,90 €
-  Hausgemachte Maultaschen in der Brühe ^{1,2}5,50 €
-  Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken
mit Brot.....7,90 €
-  Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken
mit Pommes.....9,90 €
-  Cordon Bleu mit Pommes12,90 €
-  Geschmorte Schweinsbäckle in Trollingersoße
mit hausgemachten Spätzle.....12,90 €
-  Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle
und buntem Salat.....12,50 €
-  Zigeunerschnitzel mit Bratkartoffeln
und buntem Salat.....12,50 €
- Rostbraten mit Brot.....12,80 €
- Rostbraten mit hausgemachten Spätzle
und buntem Salat.....17,80 €
- Putensteak vom Grill mit Champignonsoße
und hausgemachten Spätzle12,90 €
- Putensteak vom Grill mit Kräuterbutter
und marktfrischer Salatgarnitur12,90 €
- Putencurry Geschnetzeltes in
Kokos-Curry-Soße mit Basmatireis.....12,90 €
-  Winzerpfännle
(gebratenes Schweinemedallion, Maultasche, Schupfnudeln
hausgemachte Spätzle an Champignonsoße).....15,90 €

 Hausgemachte Fleischküchle Zigeuner Art ^{1,2} mit Pommes.....	8,90 €
 Hausgemachte Maultaschen geröstet mit Ei ^{1,2} und Salatgarnitur.....	9,50 €
 Schwäbische Lasagne und buntem Salat ^{1,2} (Hausgemachte Maultaschen mit Tomatensoße und Käse überbacken).....	9,50 €
 Käsespätzle mit buntem Salat.....	8,90 €
 Bauerntoast ² (Rauchfleisch, Zwiebeln, Ei und Käse).....	6,90 €
Semmelknödel an Champignonsoße mit buntem Salatteller.....	9,80 €
Asia Wok-Gemüse in Kokos-Curry-Soße mit Basmatireis	9,90 €
Asia Wok-Gemüse in Kokos-Curry-Soße mit Zanderfilet und Basmatireis	13,90 €
Räucherlachs auf Schweizer Rösti mit Salatgarnitur und Sahnemeerrettich	11,20 €
Zanderfilet gebraten auf Curry-Kokos-Soße mit Basmatireis	13,80 €




UNSERE FLAMMKUCHEN

Elsässer Flammkuchen mit Speck + Zwiebeln.....	7,20 €
Flammkuchen mit Käse + Zwiebeln.....	7,20 €
Süßer Flammkuchen (Apfel, Zimt + Zucker).....	7,50 €

UNSERE EXTRA-BEILAGEN

Beilagensalat	4,20 €
Hausgemachte Spätzle.....	3,00 €
Bratkartoffeln.....	3,00 €
Schweizer Rösti.....	3,00 €
Schupfnudeln	3,00 €
Basmatireis.....	3,00 €
Kartoffelsalat	3,00 €
Pommes	3,00 €

KALTE SPEISEN

 Sülze mit Bratkartoffeln ²	7,80 €
 Sülze mit Brot ²	6,20 €
Wurstsalat, Schwäbischer oder Schweizer Wurstsalat mit Brot ^{1,2}	7,00 €
Schinken- oder Käsebrot ²	5,50 €
 Bunter Salat mit gebratenen Puten- oder Maultaschenstreifen ²	9,80 €
Bunter Salat mit gebratenem Zanderfilet.....	12,80 €

1= mit Phosphat, 2= mit Konservierungsstoffen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe können auf Wunsch gerne in einer separaten Liste eingesehen werden.

DESSERT

Eiskaffee mit Vanilleeis	4,80 €
Eisschokolade mit Vanilleeis	4,80 €

SHAKES

Bananen Shake	4,80 €
Erbeer Shake	4,80 €
Waldfrucht Shake	4,80 €

EIS

Spielbecher (Fun Becher) zum Mitnehmen	4,50 €
(1 Kugel Eis nach Wahl)	

Hausgemachtes Eis

verschiedene Sorten, je Kugel	1,50 €
(Vanille, Schokolade, Stracciatella, Cappuccino, Haselnuss, Erdnuss, Banane, Joghurt, Zitrone, Heidelbeere, Mango, Erdbeere, Araber, Pistazie)	
Portion Sahne	0,50 €
Mango oder Waldfruchtspiegel	0,50 €
Schwarzwaldbecher	6,90 €
(Vanille, Schokolade, Stracciatella)	
Landlustbecher	6,90 €
(Heidelbeere, Mango, Erdbeere)	
Nussbecher	6,90 €
(Haselnuss, Erdnuss)	
Bananensplit	6,90 €
(Banane, Schokolade, Vanille)	
Arabereistörtchen	4,90 €

ECHE EISKULTUR

Stark im Geschmack, volles Aroma,
bunt gemischt aus dem Garten der Natur.
Mit viel Liebe und Leidenschaft hergestellt.

GESELLSCHAFTEN

Wir bieten Ihnen unseren Raum mit Bewirtung für Festlichkeiten und Gelegenheiten aller Art an:

- Geburtstage
- Firmenfeiern und Betriebsfeste
- Familienfeiern
- Tagesseminare
- Schulungen
- und vieles mehr...

Sie können uns gerne bei Interesse ansprechen!

GÄSTEZIMMER ★★★★★

Unsere modern eingerichteten und ruhig gelegenen Gästezimmer sind von Rad- und Wanderwegen im schönen Neckartal umgeben.

Doppelzimmer mit Frühstück	89 €
Einzelzimmer mit Frühstück	63 €