

HOPFENGUT

Nº20



Spargelkarte

Cremesuppe vom Tettninger Spargel

mit Spargelspitzen und
Gartenkräuter 8,90 €

Bunter Spargelsalat

mit jungem Spinat, Balsamico-Dressing, Mandeln
und Hirtenkäse 21,80 €



Flammkuchen Spargel

mit grünem und weißem Spargel, Kirschtomaten
und Basilikumpesto 13,60 €



Schweinefiletspitzen in Spargelragout

vom grünen und weißen Spargel, auf Bandnudeln
dazu geschmolzene Tomaten 27,80 €

Filet vom See-Saibling

auf grünem und weißem Spargel mit Rieslingsoße
und Salzkartoffeln 32,80 €

DESSERT

Hausgemachte Crème brûlée

im Glas mit frischen Beeren 5,80 €

Weißer Mousse au Chocolat

im Glas mit Rhabarber Ragout 5,80 €

Speisekarte

SUPPEN

Klare Fleischbrühe
mit Kräuterflädle 6,20 €

Kräftige Gemüsebrühe
mit Wurzelgemüwestreifen und Kräutern 4,20 €



FRISCHE SALATE

Kleiner gemischter Salat
Blatt- und Rohkostsalate mit
Balsamvinaigrette 5,90 €



Großer Salatteller
Blatt- und Rohkostsalate mit
Balsamvinaigrette, gerösteten Kernen,
frischen Kräutern und Brot 14,20 €



**Großer Salatteller mit Rinderhüftsteak
und Bärlauchbutter**
Blatt- und Rohkostsalate mit
Sauerrahmkräuter dressing und Brot 23,90 €

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Portion Pommes Frites 5,90 €



Spätzle mit Bratensoße 6,20 €

Hopfensau

kleines paniertes Schnitzel vom Landschwein
mit Pommes Frites 10,90 €

Hopfengut Kartoffelpuffer

2 Kartoffelpuffer mit Apfelmus 8,90 €



Portion gemischtes Gemüse 5,90 €



HAUPTGERICHTE

Zwiebelrostbraten vom Weiderind

mit black ale Biersauce
und Kässpätzle 32,90 €

Geschmorte Bäckle vom Landschwein

mit Pfefferrahmsauce, Spätzle und
Gemüsebouquet 19,90 €

Hackbraten vom Weiderind

und Landschwein mit black ale Biersauce
und Kartoffelsalat 17,50 €

Paniertes Schnitzel vom Landschwein

und großer Salatteller
mit Balsamvinaigrette 18,90 €

Paniertes Schnitzel vom Landschwein

und Pommes Frites 17,50 €

Rote Linsen

in Paprika Ingwer Sud mit buntem Gemüse
und Jasminreis 15,90 €



Saure Linsen
mit Spätzlen und 1 Paar Saitenwürste vom
Landschwein 15,90 €

Schwäbische Kässpätzle
mit Bergkäse und
geschmälzten Zwiebeln 13,90 €



FRISCHE FLAMMKUCHEN AUS DEM STEINOFEN

Flammkuchen Speck
vom Landschwein mit Zwiebeln und
Schnittlauch 10,90 €

Flammkuchen Ziegenkäse
mit Rosmarinhonig und Zwiebeln 9,90 €



Flammkuchen Bergkäse
mit Lauch und Kräutern 9,90 €



DESSERT

1 Kugel Eis

Schokolade, Vanille, Haselnuss,
Erdbeersorbet, Himbeersorbet 2,90 €

Unsere Eis- und Sorbetvariationen beziehen wir
von der Bioeis Manufaktur Yammi“ aus Überlingen

Schokomousse

mit Aprikosen und Fruchtsorbet 10,50 €



Hausgemachte Kuchen

Unsere Kuchenbäckerin Maria zaubert täglich
frische Kuchen. Welchen sie sich diese Woche
ausgedacht hat, entdeckt Ihr an der Theke

Gerne informiert Euch unser Team über Zusatzstoffe
und Allergene.

Preise inklusive gesetzlicher MwSt.



ÖFFNUNGSZEITEN

November bis April

Gaststätte

Dienstag – Samstag

17:00 – 21:30 Uhr

Sonntag

12:00 – 17:00 Uhr

Durchgehend warme Küche

Laden, Café und Museum

Dienstag – Sonntag

10:30 – 17:00 Uhr

Mai bis Oktober

Gaststätte & Gartenwirtschaft

Dienstag – Sonntag

12:00 – 17:00 Uhr

Durchgehend warme Küche

Laden, Café und Museum

Dienstag – Sonntag

10:30 – 17:00 Uhr



Für mehr Bio
in der Profiküche
Eine Initiative
von Bioland e.V.
www.bioland.de

DE-ÖKO-006