

HOPFENGUT

Nº20

SPEISEKARTE

Juni bis August 2022



FRISCHE SALATE

kleiner gemischter Salat - BIO

Blatt- und Rohkostsalate
mit Balsamvinaigrette | 5,50 €

Großer Salatteller - BIO

verschiedene Blatt- und Rohkostsalate
mit Balsamvinaigrette, Parmigiano Reggiano und
knusprigem Hopfengut Trebergranola | 13,20 €

Großer Salatteller & gebratene Maultaschen

*bio*Blatt- und Rohkostsalate,
mit Balsamvinaigrette | 13,20 €

Großer Salatteller mit Hühnchen

*bio*Blatt- und Rohkostsalate
mit Balsamvinaigrette und Brustfiletstreifen vom
Landhühnchen in Red-X Malzpanade | 13,90 €

SCHWÄBISCHE GERICHTE

Geschmälzte Maultaschen

mit Hopfengut black ale Biersauce und
Kartoffelsalat aus Kartoffeln
vom Hopfengut Acker | 13,50 €

Schwäbische Kässpätzle

mit Bergkäse, geschmälzten *bio*Zwiebeln
und kleinem *bio*Salat
mit Balsamvinaigrette | 13,20 €

Saure Linsen

*bio*Linsen mit Spätzle und 1 Paar Saitenwürste
vom Landschwein | 12,90 €

Paniertes Schnitzel vom Landschwein

und großer *bio*Salatteller
mit Balsamvinaigrette | 15,20 €

Paniertes Schnitzel vom Landschwein und

Pommes Frites aus *bio*Kartoffeln,
dazu kleiner *bio*Salat
mit Balsamvinaigrette | 16,50 €

Geschmorte Bäckle vom Landschwein

dazu Pfefferrahmsauce, Kässpätzle mit Bergkäse
und kleinem *bio*Salat
mit Balsamvinaigrette | 17,20 €

BIO & VEGAN

Rote Linsen in Paprika Ingwer Sud - BIO

mit buntem Gemüse
und Jasminreis | 12,90 €



DE-ÖKO-006

Für mehr Bio
in der Profiküche

Eine Initiative
von Bioland e.V.
www.bioland.de

HOPFENGUT

N°20

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Portion Pommes Frites

aus *bio*Kartoffeln | 4,50 €

Spätzle mit Bratensoße | 5,50 €

Hopfensau

kleines paniertes Schnitzel vom Landschwein
mit Pommes Frites aus *bio*Kartoffeln | 9,90 €

Hopfengut Kartoffelpuffer

2 Kartoffelpuffer aus Kartoffeln vom Hopfengut
Acker und Apfelmus aus Äpfeln von unserer
Streuobstwiese | 7,20 €



DESSERT

2 Kugeln Erdbeereis **mit**
Schokosauce und Sahne | 5,50 €

2 Kugeln **Schokoeis**
mit Eierlikör und Sahne | 5,50 €

1 Kugel Eis | 1,90 €
Schokolade, Erdbeere, Vanille

HAUSGEMACHTE KUCHEN

Unsere Kuchenbäckerin Maria zaubert
täglich frische Kuchen. Was sie sich
diese Woche ausgedacht hat,
findet Ihr auf unseren Angebotstafeln

SUPPEN

Flädlesuppe

*bio*Kräuterflädle in kräftiger Fleischbrühe | 5,50 €

Maultaschensuppe

3 Maultaschen in der Brühe | 7,20 €

FRISCHE FLAMMKUCHEN

AUS DEM STEINOFEN

Flammkuchen mit Speck

Zwiebeln und Schnittlauch | 9,20 €

Flammkuchen Ziegenkäse

mit Rosmarinhonig und Zwiebeln | 8,90 €

Flammkuchen mit Bergkäse

Lauch und Kräutern | 8,50 €

VESPER

Griebenschmalztöpfe

vom Landschwein mit *bio*Bauernbrot | 4,20 €

Schweizer Wurstsalat

mit Schinkenwurst vom Landschwein und
Emmentaler in Essigsoße mit Zwiebeln und
*bio*Bauernbrot | 9,50 €

Saurer Käs

Limburger Käse in Essigsoße mit
Zwiebeln und *bio*Bauernbrot | 8,90 €

nix Halbs & nix Ganzs

Wurstsalat und Saurer Käs *bio*Bauernbrot | 9,20 €

ÖFFNUNGSZEITEN

Gaststätte: Di. bis So. 11.30 Uhr - 18.00 Uhr

Museum & Laden: Di. bis So. 10.30 Uhr - 17.00 Uhr

Folge uns auf

