HOPFENGUT

№20

Hopfenspargel-Wochen

Bunter Salatteller
mit gepickelten Hopfensprossen an
Hopfenöl-Balsamico-Dressing 15,50 €

Hüftsteak vom Weiderind
mit Thymian-Erbsenpüree und
glasierten Pfefferbeer-Hopfensprossen 29,90 €

Weißes Hopfensprossen-Ragout
mit Frühlingsgemüse im
Kräuterpfannkuchen auf rotem Paprikaspiegel 15,90€

DESSERT

Tagesdessert im Glas 4,90 €
nach Angebot

BIEREMPFEHLUNG ZUM HOPFENSPARGEL

Hopfengut No20 – callista lager 0,3 | 3,90 €

gehopft mit Callista, Melon und Tettnanger
5,5 % vol. | °P 13 | BE 45

Speisekarte

SUPPEN

Kräuterflädle in Rinderfleischbrühe
nach alter Schule gekocht mit feinen Flädle 6,50 €

Kräftige Gemüsebrühe
mit Wurzelgemüsestreifen und Kräutern 4,90 €

FRISCHE SALATE

Kleiner Pflücksalat
mit geraspelten Karotten, grünen Bohnen,
Apfellinsen und Kraut mit Hopfenvinaigrette 6,90 €

Großer Bauerngartensalat
Pflücksalate, geraspelte Karotten, grünen Bohnen,
Apfellinsen, Kraut, Fetacrumbels vom Käswerk,
verfeinert mit unserer Hopfenvinaigrette und
angebratenen Kernen, dazu Bauernbrot 14,90 €

Großer Salatteller mit Rinderfiletspitzen
Pflücksalate, geraspelte Karotten, grünen Bohnen,
Apfellinsen, Kraut, verfeinert mit
unserer Hopfenvinaigrette und Bauernbrot 18,90 €

HAUPTGERICHTE

Zwiebelrostbraten vom Weiderind
mit black ale Biersauce und Kässpätzle 32,90 €

12 Stunden Schmorstück vom Weiderind
langsam geschmortes Rind mit Kräuterkartoffelpüree
und grünen Gartenbohnen,
dazu kräftig dunkle black ale Jus 19,90 €

Hopfengut No20 Burger
Pulled beef vom Weiderind mit BBQ-Sauce
und Coleslaw, dazu Pommes Frites 16,90 €

Schnitzel mit Pommes Frites
Schnitzel vom Landschwein in einer knusprigen
Karamellmalz-Panade,
dazu Pommes Frites und Ketchup 17,50 €

Schnitzel mit großem Salatteller
Schnitzel vom Landschwein in einer knusprigen
Karamellmalz-Panade und großem Salatteller mit
Hopfenvinaigrette 18,90 €

Currywurst vom Weiderind
Rinderbratwurst mit Hopfengut Currysauce
und Pommes Frites 14,90 €

Rote Kuss Kuss Paprika
Spitzpaprika gefüllt mit Kräutercouscous,
auf einem Tomatensugospiegel, dazu
grüne Gartenbohnen 15,90 €

Kässpätzle mit Zwiebeln
traditionelle Kässpätzle mit zweierlei Käsesorten
und Schmelzzwiebeltopping 13,90 €

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 9,90 €

Portion gemischtes Gemüse 5,90 €

FRISCHE FLAMMKUCHEN AUS DEM STEINOFEN

Flammkuchen Speck
vom Landschwein mit Zwiebeln und Schnittlauch 11,50 €

Flammkuchen Ziegenkäse
mit Rosmarinhonig und Zwiebeln 10,50 €

Flammkuchen Bergkäse
mit Lauch und Kräutern 10,50 €

DESSERT

Tagesdessert im Glas 4,90 €

1 Kugel Eis
Schokolade, Vanille, Haselnuss, Erdbeersorbet,
Himbeersorbet 2,90 €

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

Hausgemachte Kuchen
unsere Kuchenbäckerin 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.

VEGETARISCH

VEGAN

HOPFENGUT

№20

DIE GANZE WELT DES HOPFENS

Unser Hopfengut vereint Hopfenanbau, Brauerei, Museum, Laden, Gaststätte und Eventlocation. Hier produzieren wir feinsten Aromahopfen für nationale und internationale Brauereien, brauen daraus besondere Bierspezialitäten und führen unsere Besucher auf eine spannende Reise durch die Welt des Hopfens.

Entdecke unser Programm auf der Website.

Für die tägliche Dosis Hopfengut
folge uns auf Instagram & Facebook

www.hopfengut.de

WECHSELNDE HOPFENGUT No20 BIERSPEZIALITÄTEN VOM FASS

0,30 l – **3,90 €**

Callista lager
Hopfengut No20
5,5 % vol. | °P 13 | BE 45
Hefe: untergärig
Callista, Melon & Tettnanger

Naturtrüb & gold-gelb leuchtend. Die Hopfensorte Callista nennt man nicht umsonst „die Schönste“. Massiv gehopftes Geschmackserlebnis mit exotischen Aromen von Maracuja & Grapefruit. Im Abgang bleibt es schlank mit einer angenehmen Hopfenbittere.

Heiße Ernte
Hopfengut No20
5,8 % vol. | °P 13,0 | BE 45
Hefe: obergärig
Callista & Blanc

Hopfenernte ist Hochsaison auf dem Hopfengut. Unsere Hopfenpflückmaschine rattert und die Hopfendarre duftet wunderbar nach feinem Hopfen. Das ist die Zeit für Grünhopfenbiere. Dabei handelt es sich um Biere, die mit ungetrocknetem Hopfen gebraut werden.
Ein Bier, das den Charakter der Hopfengärten zelebriert!

Sud eins ipa
Hopfengut No20
5,9 % vol. | °P 14,0 | BE 55
Hefe: obergärig
Tettnanger & Cascade

Der Name ist Programm, unsere erste Rezeptur mit intensivsten Hopfennoten. Cascade & Tettnanger verleihen Zitrus- und Kräuteraromen. Ein voller Malzkörper macht das Sud Eins zum Einstand nach Maß in einen gemeinsamen Tag auf dem Hopfengut No20.

Black ale
Hopfengut No20
7.2 % vol. | °P 17,6 | BE 35
Hefe: obergärig
Tettnanger & Mandarina

Das Black Ale ist ein Ensemble aus sieben verschiedenen Malzsorten. Toffifee, Kaffee und dunkle Schokolade sind die resultierenden Aromen. Außerdem macht sich eine überraschende Fruchtigkeit zwischen den Malzaromen bemerkbar, was auf den wenig sparsamen Einsatz unseres Mandarinas zurückzuführen ist. Ein sehr weicher, voller Körper mit einer gut zusammenspielenden Röst- und Hopfenbittere beschreiben Geschmack und Mundgefühl.

Hopfengut No20
Bierprobe

Verkostungs-Flight mit vier Bierspezialitäten

4 x 0,1 l — 7,90 €

HOPFENGUT No20 – DIE BRAUEREI

Auf dem HopfengutNo20 produzieren wir hochwertigen Aromahopfen und verarbeiten diesen zu einzigartigen Bierspezialitäten. Ein enger Bezug zu den Rohstoffen und innovative Braukunst machen bei unseren Bieren den Unterschied. Mit unserem Verkostungs-Flight entdeckt Ihr die Vielfalt und könnt unsere Bierspezialitäten vergleichen.

Anschließend erhaltet Ihr Euren Favoriten im
Hopfengut Laden im 1. Obergeschoss.

Ihr braucht Nachschub? Kein Problem – Alle unsere
Bierspezialitäten sind auch im Hopfengut Onlineshop erhältlich.

www.hopfengut.de

BIERE VOM FASS

Meckatzer Weiss – Gold
Alc. 5,2 %, Stammwürze 12,5 %
Das Allgäuer Sonntagsbier,
in handwerklicher Tradition
gebraut und keiner Biersorte
unterzuordnen
0,40 l — 4,10 €

Tettnanger Kellerpils
Alc. 4,7 %, Stammwürze 11,8 %
Aus der Tettnanger Kronen-
brauerei, erstes unfiltriertes
Bier aus der Bodenseeregion
0,40 l — 4,10 €

Radler
Erfrischendes Weiss-Gold mit
spritziger Zitronenlimonade
0,40 l — 4,10 €

WEIZENBIERE AUS DER REGION

Meckatzer Hefeweizen
Alc. 5,2 %, Stammwürze 12,4 %
Bayerisches Hefeweizen,
harmonische Komposition,
Flaschengärung
0,50 l — 4,30 €

Farny Kristallweizen
Alc. 5,3 % Gemischt mit fein
geschrotetem Malz, hochver-
goren und kalt filtriert
0,50 l — 4,30 €

ALKOHOLFREIE BIERE

Meckatzer Hefeweizen
alkoholfrei
0,50 l — 4,30 €

Brauerei Schimpf –
s'Höpfle alkoholfrei
Eine bierige Erfrischung mit
hopfigem Aroma.
Hergestellt aus regional &
ökologisch angebauten
Rohstoffen
0,33 l — 3,90 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser
Still, Medium, Prickelnd
0,25 l — 2,90 €
0,50 l — 3,60 €

Mineralwasser
Bad Dürrheimer
Still, Medium
0,75 l — 5,90 €

Hopfengut No20 – Hauslimonade
Tafelwasser mit hausgemachtem Sirup – verschieden Sorten

Hopfen – Orange – Limonade
Zitronen – Limonade
Kräuter – Limonade
Rhabarber – Limonade
0,50 l — 4,50 €

Hopfengut No20 – Apfelsaft
Naturtrüber Direktsaft von den Hopfengut Streuobstwiesen
0,25 l — 3,00 €

mit Tafelwasser gespritzt
0,25 l — 2,80 €
0,50 l — 3,90 €

Johannisbeerschorle Lindauer – Bodenseefruchtnektar mit Tafelwasser
0,25 l — 3,30 €
0,50 l — 4,30 €

Fritz Orangenlimonade
Da scheint die Sonne aus dem Glas – 17% Fruchtanteil
0,33 l — 3,90 €

Fritz Kola
Die Kola für alle
0,33 l — 3,90 €

Fritz Kola ohne Zucker
Die Kola für alle die sich volles Koffein und null Kalorien wünschen
0,33 l — 3,90 €

Fritz Misch - Masch
Die Spezi für alle – die perfekte Kombination aus Kola & Orange
0,33 l — 3,90 €

Hopfengut No20
Limonaden - Probe

Verkostungs-Flight mit unseren vier Hauslimonaden

4 x 0,1 l — 7,90 €

HOPFENGUT No20
HAUS - APERITIF

Hopfengut N°20 – Hausspritz
Kressecco blanc, Haussirup, Soda
0,30 l — 7,50 €

Hopfen – Orange – Spritz
Zitronen – Spritz
Kräuter – Spritz
Rhabarber – Spritz

Hopfengut N°20 – Hausspritz
ALKOHOLFREI
Kressecco alkoholfrei, Haussirup, Soda
0,30 l — 6,90 €

Hopfen – Orange – Spritz
Zitronen – Spritz
Kräuter – Spritz
Rhabarber – Spritz

APERITIF KLASSIKER

Aperol Spritz
Kressecco blanc, Aperol, Soda
0,30 l — 7,50 €

Secco – Rosé vom Weingut
Haug in Lindau
0,10 l — 4,00 €
0,75 l — 27,90 €

Weinschorle
Mit Grauburgunder „Seeperle“
vom Weingut Steinhauser
0,30 l — 4,50 €

Frischer Spritzer
Mit Grauburgunder „Seeperle“
vom Weingut Steinhauser,
Zitrone und Eis
0,30 l — 4,90 €

WEINE VOM WEINGUT AUFRICHT STETTEN AM BODENSEE

Idyllisch gelegen im Meersburger Landschaftsschutzgebiet.

Grauburgunder | Gutswein

In der Nase dominiert gelber Apfel und vollreife Mirabelle. Anhaltende Länge und Saftigkeit. Ein agiler Typ!

0,10 l — 4,40 €
0,20 l — 8,50 €
0,75 l — 30,90 €

Seegucker | Gutswein

Duft nach weißem Pfirsich und Rosen. Dieser Rotling macht Lust auf mehr! Ein Aufricht-Klassiker, der Seefeeling ins Glas zaubert!

0,10 l — 3,50 €
0,20 l — 7,00 €
0,75 l — 25,90 €

Aufrichtig Rot | Gutswein

Ein Korb voller reifer, dunkler Früchte. Erdige Noten mit feiner, kräutiger Würze. Ein idealer Begleiter zu Röstaromen und geschmackvollen Gerichten.

0,10 l — 4,40 €
0,20 l — 8,50 €
0,75 l — 30,90 €

HOPFENGUT No20
DESTILLATE

Nach einem feinen Essen ist
Hopfen genau das richtige.
Unsere mild – bitteren Spirituosen
sind verdauungsfördernd
und rundum lecker!

Hopfenbitter | 40 % vol.
Hopfenlikör Schmuser |32 % vol.
Bratapfellikör | 32 % vol.
2 cl — 4,00 €

WEITERE DESTILLATE

Steinhausers Williams-
Christ Birne
40 % vol.2 cl — 4,50 €

TEESPEZIALITÄTEN

Hopfentee No 20 – Hopfentraum
Hopfen in Form von Tee ist
ein altes Haushaltsmittel
zur Beruhigung!
3,90 €

Teespezialitäten von
Bioteaque Chiemsee
4,00 €

Schwarza Beni | Schwarztee

Frische Resi | Grüntee

Guada Luggi | Kräutertee

Nette Nani | Pfefferminztee

Scheene Leni | Früchtetee

KAFFEESPEZIALITÄTEN
von Henssler Kaffee Lindau

Espresso
3,00 €

Espresso Doppio
4,30 €

Tasse Kaffee
3,30 €

Cappuccino
3,90 €

Latte Macchiato
4,30 €

Affogato Espresso mit
einer Kugel Vanilleeis
5,00 €

Heiße Schokolade
4,00 €

Gerne informiert Euch unser Team
über Zusatzstoffe und Allergene.

ÖFFNUNGSZEITEN

1. April bis 20. Oktober

Gaststätte & Biergarten
Dienstag – Samstag | 12.00 – 21.30 Uhr
Sonntag | 12.00 – 17.00 Uhr
Durchgehend warme Küche bis 20.00 Uhr

Laden, Café & Museum
Dienstag – Sonntag | 10.30 – 17.00 Uhr

21. Oktober bis 31. März

Gaststätte
Dienstag – Samstag | 17.00 – 21.30 Uhr
Sonntag | 12.00 – 17.00 Uhr

Laden, Café & Museum
Dienstag – Sonntag | 10.30 – 17.00 Uhr

BIO BRONZE 30–60% der Bewertungspunkte

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

DE-ÖKO-006