

HOPFENGUT

Nº20



Weihnachtskarte

VORSPEISEN

Pflücksalate mit marinierter Bete

Balsamdressing, Hopfengut No20
Trebergranola & Parmigiano Reggiano 8,90 €



Cremesuppe von der Marone

mit Schnittlauch und Croutons 8,90 €



HAUPTGERICHTE

Rosa Rostbraten und geschmorte Schulter

vom *bio*Weiderind

mit Imperial-Stout Soße, buntem Wintergemüse
und Kartoffelgratin 26,90€

Spinatknödel mit Bergkäse

Pilzrahm und gerösteten Kürbiskernen 15,90€



Großer Salatteller mit würzigen

***bio*Rinderfiletspießen**

Blatt- und Rohkostsalate mit
Sauerrahmkräuter dressing und Brot 18,90 €

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 4,90 €



Großer Salatteller
Blatt- und Rohkostsalate mit
Balsamvinaigrette, gerösteten Kernen,
frischen Kräutern und Brot 12,90 €



**Großer Salatteller mit gebackenem
Brustfilet, zarter Keule und Flügel vom
bioHühnchen**
Blatt- und Rohkostsalate
mit Balsamvinaigrette und Brot 18,90

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Portion Pommes Frites 4,90 €



Spätzle mit Bratensoße 5,50 €

Hopfensau

kleines paniertes Schnitzel vom Landschwein
mit Pommes Frites 9,90 €

Hopfengut Kartoffelpuffer

2 Kartoffelpuffer mit Apfelmus 7,90 €



Portion gemischtes Gemüse 4,90 €



HAUPTGERICHTE

Zwiebelrostbraten vom bioWeiderind
mit imperial stout Biersauce
und Kässpätzle 28,50 €

Geschmorte Bäckle vom Landschwein
mit Pfefferrahmsauce, Spätzle und
Gemüsebouquet 17,90 €

Hackbraten vom *bio*Weiderind
und Landschwein mit black ale Biersauce
und Kartoffelsalat 15,90 €

Paniertes Schnitzel vom Landschwein
und großer Salatteller
mit Balsamvinaigrette 16,50 €

Paniertes Schnitzel vom Landschwein
und Pommes Frites 15,90 €

Gebackenes Brustfilet,
zarte Keule und Flügel vom *bio*Hühnchen
mit Schnittlauchsauce, Ackergemüse,
Schmorschalotten und kleinen Röstkartoffeln
18,90 €

Rote Linsen

in Paprika Ingwer Sud mit buntem Gemüse
und Jasminreis 14,20 €



Saure Linsen

mit Spätzlen und 1 Paar Saitenwürste vom
Landschwein 14,90 €

Schwäbische Kässpätzle

mit Bergkäse und
geschmälzten Zwiebeln 11,90 €



FRISCHE FLAMMKUCHEN AUS DEM STEINOFEN

Flammkuchen Speck

vom Landschwein mit Zwiebeln und
Schnittlauch 9,90 €

Flammkuchen Ziegenkäse

mit Rosmarinhonig und Zwiebeln 9,50 €



Flammkuchen Bergkäse

mit Lauch und Kräutern 9,50 €



DESSERT

1 Kugel Eis

Schokolade, Vanille, Haselnuss,
Erdbeersorbet, Himbeersorbet 2,50 €

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

Schokomousse

mit Aprikosen und Fruchtsorbet 8,90 €



Apfeltiramisu

Dessert im Glas mit Hopfengut
Bratapfellokör 5,50 €

Hausgemachte Kuchen

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

Knapp 50% unserer Rohstoffe sind in Bio-Qualität.

Gerne informiert Euch unser Team über Zusatzstoffe und
Allergene.



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