









# HOFGUT HiMMELREICH.

## Für den Appetit zwischendurch...

ab 14:00 Uhr

<b>Tagesfrisches Süsschen</b> <sup>B</sup>	 <b>Vegan</b>	€ 5,90
<b>Pikant gratinierte Ziegenkäse-Crostini</b> <sup>B, C</sup> mit Birnenkompott und Salatbouquet	 <b>Vegetarisch</b>	€ 14,00
Großer <b>Salatteller</b> , mit gerösteten Kürbiskernen und Sprossen <sup>C, G</sup>		
dazu <b>Falafelbällchen</b> <sup>B</sup>	 <b>Vegan</b>	€ 17,00
dazu <b>gebratene Forellenfilets</b> <sup>D</sup>		€ 19,00
dazu <b>gebeizter Lachs</b> <sup>D</sup>		€ 19,00
<b>Wurstsalat</b> <sup>B, C, 11, 13, E250, E71, E300, E330, E301</sup> mit Brot und Butter		€ 11,00 ■
<b>Wurstsalat „Elsässer Art,“</b> mit <b>Bergbauernkäse</b> <sup>DE-ÖKO-007</sup> vom <b>Bioland</b> <b>Schwendehof/Lenzkirch</b> , mit Brot und Butter <sup>B, C, 11, 13, E250, E71, E300, E330, E301</sup>	 <b>BIO</b>	€ 13,00 ■
<b>Badisches Dreierlei</b> <sup>C, 11, 13, E250, E71, E300, E330, E301</sup> Wurstsalat, Brägele und Bibiliskäs		€ 16,50 ■
<b>Himmelreicher Käsespätzle</b> mit <b>Bergbauernkäse</b> , vom <b>Bioland-Swendehof/Lenzkirch</b> , geschmälzte Zwiebeln, Beilagensalat <sup>A, B, C, G</sup>	 <b>BIO</b>  <b>Vegetarisch</b>	€ 16,00

<b>2 panierte Schnitzel</b> vom Schweinerücken <sup>A, B, 11</sup>	€ 12,00 ● ■
<b>2 Rahmschnitzel</b> vom Schweinerücken <sup>A, B, 11</sup>	€ 12,00 ● ■
<u>Beilagen zur Wahl:</u>	
<b>Brägele</b>	€ 6,50
<b>Spätzle</b> <sup>A, B</sup>	€ 6,00
<b>Beilagensalat</b> <sup>C, G</sup>	€ 5,50
<b>Brot</b> <sup>B</sup>	€ 1,00

- Von diesen Gerichten bieten wir kleine Portionen an. Preissenkung: 2,00 €
- Diese Gerichte servieren wir gern auch auf 2 Tellern. Aufpreis: 3,50 €

Unsere Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir komplett aus fairer und regionaler Tierwohl-Haltung der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall und der Fairfleisch GmbH in Radolfzell. Mehr Infos dazu finden Sie in unserer Speisekarte  
Preise inklusive Service und Mehrwertsteuer



# HOFGUT HiMMELREICH.

*Ein süßes Finale*

**Unsere Regional-Eissorten direkt aus dem Dreisamtal:**



– **frisch, unbehandelt und regional** – aus Milch der eigenen Kühe.  
Die Produktion erfolgt im Dreisamtal ohne industriell hergestellte  
Produkte und ohne künstliche Aromen.

**Vanille, Schokolade, Erdbeere...und viele mehr!**

*Fragen Sie auch nach saisonalen Eissorten*

<b>1 Riesenkugel Eis</b> nach Wahl A, C, 13	€ 3,50
<b>2 Riesenkugeln Eis</b> nach Wahl A, C, 13	€ 6,50
<b>3 Riesenkugeln Eis</b> nach Wahl A, C, 13	€ 9,50
<b>Schlagsahne</b> C, 13	€ 1,00

\*\*\*

Hausgemachter <b>warmer Apfelstrudel</b> A, B, C, 13 mit Vanilleeis und Sahne	€ 9,00
--	--------

<b>Eiszwerg „Anton“</b> A, C, 13 Vanille- und Schokoladeneis, Gummibärchen und Sahne	€ 5,50
---	--------

\*\*\*

<b>Kuchen</b> nach Tagesangebot A, B, C	€ 4,20
---	--------

<b>Torte</b> nach Tagesangebot A, B, C	€ 4,50
--	--------

<b>Schlagsahne</b> zum Kuchen C	€ 1,00
---------------------------------	--------

- Von diesen Gerichten bieten wir kleine Portionen an. Preissenkung: 2,00 €
- Diese Gerichte servieren wir gern auch auf 2 Tellern. Aufpreis: 3,50 €

Unsere Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir komplett aus fairer und regionaler  
Tierwohl-Haltung der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall und  
der Fairfleisch GmbH in Radolfzell. Mehr Infos dazu finden Sie in unserer Speisekarte  
Preise inklusive Service und Mehrwertsteuer