

APFELWOCHE



... 28. September bis 20. Oktober

SCHWÄBISCHE GERICHTE

Geschmälzte Maultaschen^{1,3,5}
mit Hopfengut black ale Biersauce und
Kartoffelsalat aus BIO-Kartoffeln | 12,90 €

Schwäbische Kässpätzle
mit Bergkäse, geschmälzten Zwiebeln
und kleinem BIO-Salat
mit Balsamvinaigrette | 12,50 €

Saure Linsen
BIO-Linsen, mit Spätzle und 1 Paar
Saitenwürste vom Landschwein^{3,5} | 12,90 €


Paniertes Schnitzel vom Landschwein
und großer BIO-Salatteller mit
Balsamvinaigrette | 14,50 €

Paniertes Schnitzel vom Landschwein und
Pommes Frites aus BIO-Kartoffeln, dazu
kleiner BIO-Salat
mit Balsamvinaigrette | 14,90 €

Geschmorte Bäckle vom Landschwein
dazu Pfefferrahmsauce, Kässpätzle mit
Bergkäse und kleinem BIO-Salat mit
Balsamvinaigrette | 16,90 €

FEINE GERICHTE RUND UM DEN APFEL

Sellerie-Apfel-Suppe mit
Laugen-Croutons | 5,50 €

Bierschmorfleisch 
vom Bioland Rind mit
unserem „imperial stout“, geröstetem BIO-
Hokkaido, Serviettenknödeln und
confierten Apfel | 17,90 €

Zwiebelquiche mit Apfel-Chutney
und kleinem BIO-Pflücksalat | 8,90 €

kleiner Flammkuchen mit Äpfeln,
Zimt und kandierten Walnüssen | 5,90 €

Bunter Ablinsensalat
mit BIO-Linsen, Hirtenkäse und eingelegten
Äpfeln und BIO-Thymian | 11,90 €



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 | 11,50 €

Großer Salatteller mit Hühnchen
BIO-Blatt- und Rohkostsalate mit Balsamvinaigrette
und Brustfiletstreifen vom Landhühnchen in Red-X
Malzpanade | 12,90 €

Großer Salatteller & gebratene Maultaschen
BIO-Blatt- und Rohkostsalate,
mit Balsamvinaigrette | 11,90 €

HOPFENGUT

N°20

FRISCHE FLAMMKUCHEN

AUS DEM STEINOFEN

Flammkuchen mit Speck vom Landschwein

mit Zwiebeln und Schnittlauch | 7,90 €

Flammkuchen mit Ziegenkäse

Rosmarinhonig und Zwiebeln | 8,20 €

Flammkuchen mit Parmaschinken

Rucola, BIO-Parmigiano-Reggiano
und BIO-Tomaten | 8,90 €

Flammkuchen mit Bergkäse

BIO-Lauch und BIO-Kräutern | 7,90 €

SUPPEN

Flädlesuppe

BIO-Kräuterflädle in kräftiger Fleischbrühe | 5,20 €

Maultaschensuppe

3 Maultaschen_{1,3,5} in der Brühe | 6,90 €

BIO & VEGAN

Rote Linsen in Paprika Ingwer Sud
mit buntem Gemüse
und Jasminreis | 11,50 €

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Portion Pommes Frites | 3,50 €

aus BIO-Kartoffeln

Spätzle mit Bratensoße | 4,20 €

Hopfensau

kleines paniertes Schnitzel vom
Landschwein mit Pommes Frites aus
BIO-Kartoffeln | 8,90 €

Hopfengut Kartoffelpuffer

2 BIO-Kartoffelpuffer mit
Apfelmus aus Äpfeln von unserer
Streuobstwiese | 6,90 €

HAUSGEMACHTE KUCHEN

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



Für mehr Bio
in der Profiküche

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

APFELKÜCHLE

2 hausgemachte Apfelküchle

mit einer Kugel Vanilleeis
und Sahne | 6,20 €



3 hausgemachte
Apfelküchle mit zwei
Kugeln Vanilleeis und Sahne
| 8,20 €

VESPER

Griebenschmalztöpfe

vom Landschwein mit Brot | 3,90 €

Schweizer Wurstsalat

mit Schinkenwurst_{3,4,5}, vom Landschwein und Emmentaler in
Essigsoße mit Zwiebeln und Brot | 9,20 €

Saurer Käs

Limburger Käse in Essigsoße mit
Zwiebeln und Brot | 8,20 €

nix Halbs & nix Ganzs

Wurstsalat und Saurer Käs | 8,70 €