

HOPFENGUT

Nº20



Erntekarte

Heiße Ernte Burger

pulled beef vom bioWeiderind mit BBQ Sauce
und coleslaw, dazu Pommes und
Sauerrahmdip 16,90 €

Glasierte bioChickenWings

mit Pommes und Joghurdip 15,90 €

Spinatknödel

mit Salbeibuttersauce, Parmesan und
Pflücksalatbouquet 14,90 €



Großer Salatteller mit würzigen bioRinderfiletspießen

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 und zarter Keule 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 €



VESPERKARTE

Griebenschmalztöpfe

vom Landschwein mit Bauernbrot 5,20€

Schweizer Wurstsalat

mit Schinkenwurst vom Landschwein und
Emmentaler in Essigsoße mit Zwiebeln und
Bauernbrot 10,90 €

Saurer Käs

Limburger Käse in Essigsoße mit Zwiebeln
und Bauernbrot 10,20 €



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 bioWeiderind
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 €

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 €

bioCurrywurst vom Weiderind
mit hausgemachter Sauce
und Pommes Frites 13,90 €

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

2,50 €

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

Eisschokolade

mit 2 Kugeln Vanilleeis
und Sahne 7,90 €

Eiskaffee

Mit 2 Kugeln Vanilleeis
und Sahne 7,90 €

über 50% unserer Rohstoffe sind in Bio-Qualität.

Gerne informiert Euch unser Team über Zusatzstoffe und Allergene.



ÖFFNUNGSZEITEN

Gaststätte & Gartenwirtschaft

Dienstag – Sonntag

12:00 – 17:00 Uhr

Durchgehend warme Küche

Außentheke am Hopfengarten

Mittwoch, Donnerstag & Freitag

17:00 – 21:30 Uhr

Selbstbedienung | Getränke und kleine Karte
(nur bei guter Witterung, bis 29. September)

Laden, Café und Museum

Dienstag – Sonntag

10:30 – 18:00 Uhr



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



DE-ÖKO-006