

# Speisekarte

Herzlich Willkommen im

# Kelterhof



**Sie haben Ihr Ziel erreicht**

Bioweine aus unserem Weingut. DE-ÖKO-022

Hausgemachte Speisen frisch von hier:



Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe

DE-ÖKO 003



BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL



**Schwäbisch-Hällisches  
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.**

**Demeterhof Blanc** Kleinvillars  
(Eis, Grünkernschrot)

**Metzgerei Hochwald** Knittlingen  
(Hausmacher)

**Getränke Nowitzki** Knittlingen

**Bäckerei Zickwolf** Bretten

**Kartoffelbau Dörrmann**, Kraichtal

Öffnungszeiten: Mi-Sa 11-23 Uhr, warme Küche durchgehend bis 22 Uhr.

Eine Speisekarte mit Allergen-Kennzeichnung erhalten Sie gerne auf Wunsch.

**Kleine Portionen** gibt's bei fast allen Gerichten Minderpreis ca. 1 - 2,00 €

# Schwäbisch Häll.Landschwein

Artgerechte Tierhaltung ist aktiver Natur & Tierschutz. Das Schwäbisch-Hällische Landschwein stammt ausschließlich von Bauernhöfen, die sich zur Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall zusammengeschlossen haben. Das Fleisch vom Schwäbisch-Hällischen Landschweines ist fest, etwas dunkler und hält aufgrund seiner gesunden Zellstruktur den Saft besonders gut. Außerdem wirken sich die artgerechter Tierhaltung und Fütterung positiv auf den Geschmack aus. Das typische Aroma und der kräftige Geschmack sind wichtige Voraussetzungen für eine qualitäts- und gaumenbewußte Küche.



Schwäbisch-Hällisches  
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

<b>Schweinelende</b> , mit frischen Champignons, Spätzle und Rahmsoße.	<b>13,90</b>
<b>Winzertopf</b> , Schweinesteak in Streifen gebraten, Spätzle, Pilze, Trauben, Rahmsoße, Beilagensalat	<b>13,90</b>
<b>Winzertöpfele</b> , kleines Schweinesteak in Streifen gebraten, Spätzle, Pilze, Trauben, Rahmsoße, Beilagensalat	<b>11,90</b>
<b>Schnitzel</b> , vom Schweinerücken, paniert, ohne Soße	<b>8,90</b>
<b>Schnitzel</b> , vom Schweinerücken, paniert, mit Soße	<b>9,40</b>
<b>Rücken-Steak</b> mit Zwiebeln und Braten-Soße	<b>9,90</b>
<b>Kotelett</b> paniert, mit Soße, dazu hausgemachter Kartoffelsalat	<b>12,90</b>

## Spezialitäten des Hauses €

<b>Valkenier-Pfanne</b> , Rindersteak, Maultasche, Spätzle, Kraut, Beilagensalat	<b>14,90</b>
<b>Gasnescht</b> , Spätzle, Kraut, Zwiebel, Speck, überbacken mit Heumilchkäse	<b>8,30</b>
<b>Schwabenstreich</b> , Spätzle mit Kraut, 1 Leberwurst, 1 Griebenwurst	<b>8,80</b>
<b>Siedfleisch</b> , gekochte Ochsenbrust vom hohenloher Rind hausgemachte Meerrettichsoße, rote Beete Salat, Salzkart.	<b>12,90</b>
<b>Siedfleisch</b> , gekochte Ochsenbrust hohenloher Rind, Meerrettich und Brot.	<b>9,90</b>

## Salate

<b>Salat klein</b> , garniert mit Feta & Käse aus der Dorfkäserei Geifershofen	<b>7,90</b>
<b>Salat groß</b> , garniert mit Feta & Käse aus der Dorfkäserei Geifershofen	<b>9,90</b>
<b>Feldsalat</b> , Parmesankäse Balsam. Essig Olivenöl mit Speckwürfel <b>oder</b> Champignons	<b>9,90</b>
<b>Salatteller</b> , "Traum vom Frühling" gemischt, aus frischen Zutaten, mit Balsamico verfeinert, gebratenen Fleischstreifen vom Schweinerücken.	<b>13,90</b>
<b>„Utes Lieblingsalat“</b> gemischt, aus frischen Zutaten, mit Balsamico verfeinert, dazu ein kleines Rindersteak mit frischen Champignons und Melonenscheibe.	<b>14,90</b>

## Beilagen / Beilagensalat

<b>Beilagensalat</b> , gemischt aus Marktfrischen Zutaten	<b>3,50</b>
<b>Beilagensalat</b> , Blattsalat	<b>2,90</b>
<b>Port. Sauerkraut</b>	<b>2,00</b>
<b>Kartoffelsalat</b> , hausgemacht	<b>3,20</b>
<b>Spätzle</b> , hausgemacht	<b>2,90</b>
<b>Bratkartoffeln</b> , hausgemacht	<b>3,40</b>
<b>Semmelknödel</b> , hausgemacht	<b>3,40</b>

## Alkoholfreie Getränke €

<b>0,50 l Bio-Ensinger, Gourmet Quelle: Classic, Medium oder Still</b>	<b>2,90</b>
<b>0,33 l Bionade Holunder</b> , nach Originalrezept rein biologisch hergestellt.	<b>2,90</b>
<b>0,50 l Bio-Apfelsaftschorle</b> , aus heimischen Streuobst	<b>2,90</b>
<b>0,50 l Bio-Johannisbeerschorle</b> , Naturlandhof Markus Stengel, Brackenheim	<b>2,90</b>
<b>0,50 l Bio-Traubensaft rot</b> , Naturlandhof Markus Stengel, Brackenheim	<b>2,90</b>
<b>0,25 l Orangensaft</b> , oder Orangensaftschorle	<b>2,00</b>
<b>0,30 l Sinalco-Cola</b> , 1,2, oder <b>Zero</b> , 1, 2, 3, <b>Sinalco Orange</b> , oder 2, 4, <b>Spezi</b> , 1, 2, 4	<b>2,20</b>

1: Coffein, 2: Farbstoff, 3: Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle), 4: Antioxidationsmittel

**Kleine Portionen** gibt's bei fast allen Gerichten Minderpreis ca. 1-2,00 €

## Maultaschen

( hausgemacht )

€

<b>Maultaschen</b> in Rindfleischbrühe	7,40
<b>Maultaschen</b> überbacken mit Heumilchkäse aus der Dorfkäserei Geifershofen, dazu frischer Rucola	8,90
<b>Maultaschen</b> überbacken mit Heumilchkäse & Schinken dazu frischer Rucola	9,40
<b>Maultaschen</b> „Pinerolo“ gebraten mit Zwiebel und Soße	8,40

## Steaks & Rostbraten

€

<b>Lammrücken-Steak</b> , medium, mit hausgemachter Knoblauchsoße	15,90
<b>Rinder-Steak</b> , medium, vom Roastbeef mit Kräuterbutter	12,90
<b>Rostbraten</b> , medium, vom Roastbeef mit Zwiebeln	12,90

## Vegetarische Gerichte

€

<b>Pilz-Pfännle</b> vegan, gebratene <b>Stein-Champignons</b> , <b>Kräutersaitlinge</b> & <b>Shimeji Pilze</b> mit glasierten Zwiebeln und Petersilie	9,90
<b>Semmelknödel</b> mit <b>Stein-Champignons</b> , <b>Kräutersaitlinge</b> & <b>Shimeji Pilze</b> und <b>Rahmsöße</b>	11,90
<b>Ute´s Vollwerteller</b> , gebratene <b>Stein-Champignons</b> und <b>Kräutersaitlinge</b> mit glasierten Zwiebel, Petersilie und einem <b>Grünkernküchle</b>	11,90
<b>Käsespätzle</b> , hausgemachte Eierspätzle mit Heumilchkäse und Röstzwiebeln überbacken	7,40
<b>Grünkernküchle</b> , zwei Stück, frisch aus der Pfanne , Grünkernschrot vom Demeter Hof Blanc Kleinvillars, mit hausgemachter Knoblauchsoße	7,90
<b>Oliven</b> mit Bauern-Brot	3,90

**Kleine Portionen** gibt's bei fast allen Gerichten Minderpreis ca. 1-2,00 €

## Wissenswertes aus der Küche

Ute Schäufele legt als ländliche Hauswirtschaftsleiterin besonderen Wert auf die Verarbeitung von regionalen und marktfrischen Produkten.

**Kartoffeln** für unseren Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln werden täglich frisch gekocht. Wir verwenden keine Kartoffel-Fertigprodukte.

**Spätzle** bereiten wir ausschließlich selbst zu. Selbstverständlich werden auch unsere **Semmelknödel** hausgemacht. Auch hier werden keine Fertigmischungen verarbeitet. Grünkern für unsere Grünkernküchle beziehen wir frisch geschrotet vom Demeter Hof Blanc Kleinvillars.

Zusammen mit unserem Kelterhof-Team bereiten wir unsere Speisen sehr sorgfältig für Sie zu.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und **guten Appetit**.

## Einfache Gerichte

€

<b>Schlachtplatte</b> , vom Schwein, Nusschäfte, und Schweinebauch gekocht vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, Hausmacher Leber u. Griebenwurst, Sauerkraut	<b>7,90</b>
<b>Fleischküchle</b> , frisch aus der Pfanne, zwei Stück mit Soße, mit Kartoffelsalat	<b>7,40</b>
<b>Kalbsbratwurst</b> , frisch aus der Pfanne, mit Soße, ein Paar mit Kartoffelsalat.	<b>6,90</b>
<b>Fleischkäse</b> , frisch aus der Pfanne, mit Soße, mit Kartoffelsalat.	<b>6,90</b>

## Vesperkarte





<b>Flammkuchen</b> , mit Speck/Zwiebel oder Lauch/Käse	<b>6,90</b>
<b>Griebenschmalzbrot</b> , mit Zwiebel	<b>2,90</b>
<b>Wurstbrot gemischt</b> Leber-, Griebenwurst, Schwartenmagen	<b>3,90</b>
<b>Vesperteller</b> , 3 Scheiben hausmacher Wurst mit Bauern-Brot	<b>6,40</b>
<b>Schinkenbrot</b> , (geräucherter Schinken)	<b>4,90</b>
<b>Käsebro</b> t, mit Heumilchkäse aus der Dorfkäserei Geifershofen	<b>4,90</b>
<b>Wurstsalat</b> , 2, 3, 4 mit Bauern-Brot	<b>6,40</b>
<b>Wurstsala</b> t, Straßburger 2, 3, 4 mit Bauern-Brot	<b>6,90</b>
<b>Kelterhofbrett</b> , Schinken und Melone, Leber- Griebenwurst, Schwartenmagen, Heumilchkäse, Butter und Bauern-Brot	<b>9,40</b>
<b>Duett</b> von Heumilchkäse, ca. 200g aus der Dorfkäserei Geifershofen	<b>7,40</b>
<b>Oliven, Portion</b> mit Bauern-Brot	<b>3,90</b>
<b>Schinkenplatte</b> (geräucherter Schinken) mit Melone und Bauern-Brot	<b>8,40</b>



2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker

## Wissenswertes aus unserem Weingut

Armin Schäufele bewirtschaftet das ca. 5 ha. große Familienweingut in dritter Generation. Weit verstreut liegen die Weinberge um den schönen, idyllischen Waldenserort Großvillars. Seit 2009 wird biologisch ökologisch bewirtschaftet. Vollständig verzichtet wird auf alle chemisch synthetischen Mittel. Eingesetzt werden biologische zugelassene Pflanzenschutz und Pflanzenpflegemittel. Die Nährstoffversorgung wird nicht mit Mineraldünger sondern durch Symbiose der Reben mit Gründüngungspflanzen oder durch organischen Dünger ermöglicht. Die Umstellungsdauer beträgt drei Jahre. Die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften überwacht das Regierungspräsidium Karlsruhe. (Kontrollstelle DE-ÖKO-022) .

# Ausgebaut und abgefüllt unserer Kelter gegenüber der Gaststätte. aus unserem Weingut Kelterhof

<b>Rotwein</b> Preise in €	1/10 l Glas	0,25 l Glas	0,5 l Krug	Krug 1,00 l	Flasche	
Hauswein, halbtrocken	1,60	2,40	4,80	9,60		
<b>Trollinger Lemberger</b> mild, Qualitätswein	2,00	3,40	6,80		0,75 l 10,20	
<b>Trollinger</b> trocken, Qualitätswein	2,00	3,40	6,80		1,00 l 13,60	
<b>Cuvée Kelterhof</b> rot trocken, Qualitätswein	2,20	3,90	7,80		0,75 l 11,70	
<b>Portugieser</b> halbtrocken, Qualitätswein	2,20	3,90	7,80		0,75 l 11,70	 DE-ÖKO-022 Kontrollstelle
<b>Samtrot</b> halbtrocken, Qualitätswein	2,20	3,90	7,80		0,75 l 11,70	
<b>Lemberger</b> trocken, Qualitätswein	2,20	3,90	7,80		0,75 l 11,70	
<b>Spätburgunder</b> trocken, Qualitätswein	2,20	3,90	7,80		0,75 l 11,70	
<b>Weißwein</b>	1/10 l Glas	0,25 l Glas	0,5 l Krug		Flasche	
<b>Müller-Thurgau</b> , mild, Qualitätswein	1,80	3,00	6,00		1,00 l 12,00	 DE-ÖKO-022 Kontrollstelle
<b>Riesling</b> , trocken, Qualitätswein	2,00	3,40	6,80		1,00 l 13,60	
<b>Cuvée Kelterhof</b> , trocken, Prädikatwein Kabinett Weißburgunder Chardonnay-Cuvée	2,50	4,00	8,00		0,75 l 12,00	
<b>Riesling</b> trocken, Prädikatwein Spätlese	2,80	4,80	9,60		0,75 l 14,40	
<b>Chardonnay</b> , Prädikatwein Spätlese	2,80	4,80	9,60		0,75 l 14,40	
<b>Weißer Burgunder</b> , Prädikatwein Spätlese	2,80	4,80	9,60		0,75 l 14,40	
<b>Rosé</b>	1/10 l Glas	0,25 l Glas	0,5 l Krug		Flasche	
<b>Rosé</b> , Landwein, halbtrocken	1,80	3,00	6,00		1,00 l 12,00	 DE-ÖKO-022 Kontrollstelle
<b>Rosé</b> , Qualitätswein, trocken	2,00	3,40	6,80		0,75 l 10,20	
<b>Schorle</b>		0,25 l	0,5 l			
weiß oder rot		2,00	4,00			
Vom Riesling, Rose oder Trollinger		2,40	4,80			

<b>Secco</b> weiß, fruchtig (dt. Perlwein)	1/10 l Glas				0,75 l 15,00	 DE-ÖKO-022 Kontrollstelle
	2,50					
<b>Sekt</b> rot, Lemberger deutscher Sekt	1/10 l Glas				0,75 l 18,00	 DE-ÖKO-022 Kontrollstelle
	3,00					
<b>Aperol-</b> Oder <b>Hugo-Spritz</b>		4,90				

## **Spirituosen** ( 2 cl. )

€

Hausbrand 42 %	1,90
Williams 40 %	2,20
Mirabell 42 %	2,40
Tresterbrand 41 % (Grappa)	2,00
Baileys 17 %	2,20
Traubenlikör 25 %	2,00
Himbeer 42 %	2,20
Ramazotti 42 % auf Eiswürfel mit Zitrone	2,60
Schwarzwälder Kirschwasser 42 %	2,40
Grappa Barrique 40 %	3,90
Lemberger Traubenbrand 15 Jahre gelagert, 5 Jahre im Holzfaß ger.37,9%	4,80
Gewürztraminer Traubenbrand , 1999er 5 Jahre im Holzfaß ger.38 %	4,80
Apfelbrand im Holzfaß gereift 40,25 %	3,90

## **Kaffee / Cappuccino / Tee**

Tasse Kaffee	2,00
Espresso	1,70
Tasse Cappuccino	2,20
Latte Macchiato	2,40
Tasse Tee	2,00
Heiße Schokolade	2,40

## **Kuchen / Torte** hausgemacht, je Stück

2,40

## **Eis vom Demeterhof Blanc**

aus frischer Vollmilch nach traditioneller Art, handwerklich zubereitet

**Kelterhof Dessert** der Saison, eine Kugel Eis, frische Früchte, dazu eine Nachspeise, schön garniert **6,90**

**Eiskaffee**, eine Kugel Eis, Kaffee und Sahne **4,20**

**Gemischtes Eis, drei Kugeln** nach Wahl, ohne Sahne **4,50**

**Gemischtes Eis, drei Kugeln** nach Wahl, mit Sahne **4,90**

**Cup Baileys**, zwei Kugeln Haselnußeis, Sahne, Waffel, Bayleys 17 % vol. **5,90**

**Eis, mit heißen Sauerkirschen**, zwei Kugeln Yoghurteis, Sahne, Eiswaffel **6,40**

**Kugel Eis** nach Wahl **1,50**

Eisauswahl: Vanille-Creme, Schoko-Creme, Haselnuß-Creme, Erdbeer-Sorbet, Yoghurt-Natur

**Bitte** verhalten Sie sich nach 22 Uhr insbesondere im Freien leise. Unsere lieben Nachbarn danken es Ihnen.

Bewertungszeiten innen 11-23 Uhr, Hofbewirtung bis 22 Uhr.

Durchgehend warme Küche bis 22 Uhr

**Flaschenwein** aus unserem Bio-Weingut zum mitnehmen: bitte verlangen sie unsere aktuelle Weinpreisliste. Wir beraten Sie gerne. Weinprobe ist selbstverständlich möglich.