



Wellnesshotel
Hohenrodt
HOTEL | WELLNESS | RESTAURANT | BAR

Restaurantkarte

Herzlich willkommen liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen. Lassen Sie sich von unserem aufmerksamen Team verwöhnen, während Sie liebevoll zubereitete Speisen genießen. Bei uns legen wir großen Wert auf Frische, Regionalität und höchste Qualität. Deshalb beziehen wir ausschließlich Premium-Zutaten von lokalen Lieferanten und bereiten alle Gerichte frisch für Sie zu. Selbstverständlich gehören hausgemachte Bratensauce und Spätzle dabei zu unserem Standardrepertoire. Auch spezielle Wünsche sowie Unverträglichkeiten oder Allergien berücksichtigen wir gerne. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und angenehmen Aufenthalt!

Ihr Team vom Hotel Hohenrodt

Öffnungszeiten

Restaurant:	täglich	07:00 - 21:00
Frühstück:	täglich	07:00 - 10:30
Brunch:	sonntags	10:00 - 14:30
Mittagessen:	täglich	12:00 - 13:30
Kaffee und Kuchen:	täglich	15:00 - 16:00
Abendessen:	täglich	17:30 - 20:30
Hotelbar:	täglich	19:00 - 23:00

Ihre Veranstaltung im Hotel Hohenrodt

Geburtstag, Kommunion, Trauerfeier, Weihnachtsfeier....

Unser erfahrenes Team steht Ihnen gerne zur Seite!

Kontaktieren Sie unser Restaurant-Team persönlich, telefonisch (Tel. +49 (0) 7446 9550 0) oder per E-Mail (info@hohenrodt.de).



Menü

Verpflegung

Für Hotelgäste mit entsprechender Verpflegungsoption bereits inklusive.

Frühstücksbüfett	19,90 €
Brunch	29,90 €
Mittagessen mit Salat	14,90 €
Kaffee- und Kuchenbüfett	9,90 €
Abendessen	37,90 €
5-Gang Menü oder Büfett nach Wahl des Chefkochs.	
Kinder bis 11 Jahre	50 % Nachlass

5-Gang-Menü

Komplett: Alle 5 Gänge oder Büfett	37,90 €
Gang I & II: Salat und Vorspeise	15,90 €
Gang III: Suppe	6,90 €
Gang IV: Hauptgang	
Wählen Sie aus folgenden Kategorien:	
❖ Regional: deftig und herzhaft	19,90 €
❖ Thalasso: aus Fluss, See und Meer	19,90 €
❖ Wellness: leicht und bekömmlich	17,90 €
❖ Vegetarisch: Genuss ohne Fleisch	15,90 €
Gang V: Nachspeise	7,90 €

Das
5-Gang-Menü
ist auch à la carte
für Tagesgäste verfügbar!

Die genauen Gerichte finden Sie in der extra Tageskarte



À la Carte

Suppen & Vorspeisen

Tomatencremesuppe *A1,A2,A3,G,I,L	6,90 €
--	---------------

Mit Croutons und Sahnehaube.

Kräftige Rinderbrühe	mit Kräuterflädle *A1,C,G,I,L	6,90 €
	mit Maultaschen *A1,C,G,I,L	8,40 €

Eine klare würzige Brühe vom Rind mit Einlage.

Vorspeisensalat *J,G,L	7,90 €
-------------------------------	---------------

Bunte saisonale Salatmischung.

Vesper

Wurstsalat	Schwäbisch mit Schwarzwurst *A1,I,1,4	12,90 €
	Schweizer mit Emmentaler Käse *A1,G,I,1,4	13,90 €
	Spezial mit Schwarzwurst und Käse *G,I,1,4	14,90 €

Herzhafte Kombination aus Schinkenwurst, Essiggurken und Zwiebeln, verfeinert mit Dressing und serviert mit Bauernbrot.

Toast Hawaii *A1,G,1,3,5	10,90 €
---------------------------------	----------------

Mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse.

Jägertoast *A1,G,I,L,1,3,5	11,90 €
-----------------------------------	----------------

Mit gekochtem Schinken, Pilzsauce und Bergkäse.



À la Carte

Große Salatteller

Zu allen großen Salattellern reichen wir openfrisches Brot.

Salatteller Vegetarisch *A1,A2,A3,G,J	14,90 €
--	----------------

Saisonale Salatvariation mit gebratenen Pilzen und Croutons.

Salatteller mit Putenstreifen *G,J	16,90 €
---	----------------

Mit krossen Putenstreifen und Pilzen.

Salatteller mit Rindfleischstreifen *G,H,J	19,90 €
---	----------------

Mit scharf angebratenen Tranchen vom Rind und Pinienkernen.

Salatteller mit Riesengarnelen *B,D,G,J,H,N	22,90 €
--	----------------

Gebraten und mariniert mit Chili-Knoblauch-Öl.

Hauptgerichte

Schwäbische Kässpätzle *A1,C,G,L	14,90 €
---	----------------

Cremige Kässpätzle mit würzigem Bergkäse und Schmelzzwiebeln.

Semmelknödel mit Pilzragout *A1,C,G,I,J,L	15,90 €
--	----------------

Hausgemachte Semmelknödel an einem rahmigen Waldpilzragout.

Loßburger Bierbraten *A1,C,G,I,J,L	17,90 €
---	----------------

Saftiger Braten vom deutschen Landschwein mit Semmelknödel und Marktgemüse an einer dunklen Biersauce.

Schnitzel Wiener Art *A1,C,G,I,J,L	18,90 €
---	----------------

In Butter knusprig gebratenes Schnitzel mit Panade aus dem Rücken des deutschen Landschweins, dazu Pommes frites und Bratensauce.

Pilz-Rahmschnitzel *A1,C,G,I,J,L	19,90 €
---	----------------

Saftiges Naturschnitzel aus dem Schweinerücken mit feiner Pilz-Rahmsauce, hausgemachten Spätzle und frischen Kräutern.



À la Carte

Schwarzwälder Cordon bleu *A1,C,G,I,J,L **23,90 €**

Paniertes Schnitzel, gefüllt mit Bergkäse und Schwarzwälder Schinken, serviert an Dauphinekartoffeln, Marktgemüse und Bratensauce.

Curry-Putensteak (ca. 200g) *G,I,K,L **19,90 €**

Mit Basmati-Duftreis, gegrillter Ananas und fruchtiger Thai-Currysauce.

Gebratenes Lachssteak (ca. 180g) *D,G,I,J,L **27,90 €**

An Riesling-Sauce mit glacierten Zuckerschoten und Kräuterreis.

Schwäbischer Zwiebelrostbraten (ca. 200g) *A,C,G,I,J,L **28,90 €**

Der Klassiker serviert mit Butterspätzle, Marktgemüse, Bratensauce und einem Berg aus Schmelzzwiebeln. Natürlich auch mit Kässpätzle erhältlich!

Gegrilltes Entrecôte vom Weiderind (ca. 250g) *A1,C,I,J,L **33,90 €**

Stark marmoriertes und daher besonders geschmackvolles Steak, serviert an Kirschtomatenjus und Grillgemüse, mit Pommes frites und Chimichurri-Sauce.

Rinderfilet mit Grillgemüse (ca. 180g) *A1,C,I,J,L **37,90 €**

Das edelste Stück vom Rind mit Thymian und Rosmarin gebraten, dazu Grillgemüse, Dauphinekartoffeln und Chimichurri-Sauce.

Rinderfilet Surf & Turf (ca. 180g) *A1,C,I,J,L **43,90 €**

Zartes Rinderfilet verfeinert mit marinierten Riesengarnelen, dazu Grillgemüse, Dauphinekartoffeln und Chimichurri-Sauce.

Kinder

Bis 11 Jahre verfügbar.



Kinder-Pommes **5,90 €****Spätzle mit Rahm- oder Bratensauce** *A1,C,G,I,J **6,90 €****Chicken Nuggets mit Pommes frites** *A1,C,G **8,90 €****Kinder-Schnitzel paniert mit Pommes frites** *A1,C,G **9,90 €****Kinder-Rahmschnitzel mit Spätzle** *A1,C,G,I,J **9,90 €**

Beilagenänderungen und Seniorenportionen:

Wir bieten Ihnen alle Gerichte auch als kleinere Seniorenportion mit 3,00 € Nachlass an und servieren Ihnen die Beilage Ihrer Wahl (ggf. aufpreispflichtig).



À la Carte

Beilagen und Extras

Eine Änderung der Beilage ist möglich (ggf. aufpreispflichtig) und es können beliebig viele Beilagen miteinander kombiniert werden.

Beilagensalat *J,G	7,90 €
Pommes frites	5,90 €
Dauphinekartoffeln	6,90 €
Hausgemachte Spätzle mit Sauce *A1,C	6,90 €
Schwäbische Kässpätzle *A1,C,G,L	8,90 €
Marktgemüse *G,I	5,90 €
Grillgemüse	6,90 €
Kräuterreis	5,90 €
Extra Ketchup / Mayonnaise / Senf / Kräuterbutter *G,J,6	0,90 €
Extra Bratensauce *I,J,L	1,90 €
Extra (Pilz)-Rahmsauce *G,I,J,L	1,90 €

Nachspeisen

Hausgemachter Apfelstrudel *A1,C,G	10,90 €
Heißer Apfelstrudel, serviert mit Sahne und Vanilleeis.	
Eiskaffee *C,G	7,90 €
Abgekühlter Kaffee mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahnehaube.	
Eisschokolade *C,G	7,90 €
Trinkschokolade mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahnehaube.	
Heiße Liebe *C,G	9,90 €
Drei Kugeln Vanilleeis mit Sahnehaube und einem Schälchen heißer Himbeeren zum Übergießen – himmlisch lecker!	
Eisbecher *C,G,L	pro Kugel 2,40 €
Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere, Pistazie, Himbeer-Sorbet, Zitronen-Sorbet und Mango-Sorbet. Weitere Sorten und Extras auf Anfrage.	



Getränke

Alkoholfreie Getränke

Softdrinks

	0,2l	0,4l
Tafelwasser Spritzig	2,90 €	3,90 €
Tafelwasser Still	2,90 €	3,90 €
Sprite *6,7	3,90 €	4,90 €
Coca Cola *1,2,6,11	3,90 €	4,90 €
Coca Cola Zero *2,5,6,7,11	3,90 €	4,90 €
Fanta *2	3,90 €	4,90 €
Cola-Mix *1,2,6,11	3,90 €	4,90 €
Aktionslimonade	3,90 €	4,90 €



Teinacher Gourmet Mineralwasser

Flasche Naturell	0,75l	6,40 €
Flasche Medium	0,75l	6,40 €
Flasche Classic	0,75l	6,40 €



Fruchtsäfte *2,4

	0,2l	0,4l
Apfel-Schorle Klar	3,90 €	4,90 €
Apfel-Schorle Naturtrüb	3,90 €	4,90 €
Orangen-Schorle	3,90 €	4,90 €
Johannisbeer-Schorle	3,90 €	4,90 €
Trauben-Schorle	3,90 €	4,90 €
Kirsch-Schorle	3,90 €	4,90 €
Bananen-Schorle	3,90 €	4,90 €
KiBa-Saft	4,50 €	5,90 €
Multivitamin-Schorle	3,90 €	4,90 €
Ananas-Schorle	3,90 €	4,90 €
Maracuja-Schorle	3,90 €	4,90 €
Mango-Schorle	3,90 €	4,90 €

Säfte in pur oder als stille Schorle verfügbar
(Aufpreis pur: 0,2l → 0,60 € und 0,4l → 1,00 €)

Teinacher Genuss-Limonade

Grapefruit-Himbeere	0,33l	4,90 €
Johannisbeer-Holunder	0,33l	4,90 €
Limette-Minze	0,33l	4,90 €
Rhabarber-Mirabelle	0,33l	4,90 €

Teinacher Genuss-Eistee

Pfirsich *3,6	0,33l	4,90 €
Zitrone *3,6	0,33l	4,90 €

Schweppes *1,2,3,5,7,12

Bitter Lemon	0,20l	4,40 €
Tonic Water	0,20l	4,40 €
Russian Wildberry	0,20l	4,40 €



Heiße Getränke

Kaffee Crema *11	3,40 €
Milchkaffee *11,G	4,20 €
Cappuccino *11,G	4,20 €
Latte Macchiato *11,G	4,20 €
Espresso *11	2,60 €
Doppelter Espresso *11	4,20 €
Doppelter Espresso Affogato *11,G	5,20 €
Espresso Macchiato	3,80 €
Heiße Schokolade	4,20 €
Früchtetee	3,40 €
Zitronen-Ingwertee	3,40 €
Kakao-Ingwertee	3,40 €
Vanille-Orangentee	3,40 €
Pfefferminztee	3,40 €
Kräutertee	3,40 €
Grüntee	3,40 €
Kamillentee	3,40 €
Schwarztee *11	3,40 €



samova

Weitere Teesorten auf Anfrage



Getränke

Biere ^{*A1,13}

Hochdorfer Kronenbrauerei – Regionales Bier

Ausgezeichnete Braukunst: Hochdorfer Biere erreichen seit Jahren hohe Auszeichnungen und Bestnoten, darunter sind auch regelmäßig die Goldmedaillen aus der DLG-Prüfung.

Das Gütesiegel für Bier: Seit 2012 ist die Hochdorfer Kronenbrauerei Slow-Brewing zertifiziert. Alle Biere werden nach diesem Verfahren gebraut. Die Aufnahme in diese exklusive Vereinigung unterstreicht die Philosophie der Brauerei: Traditionelle, schonende Bierherstellung, bei der das Bier Zeit zum Reifen hat und dem Verbraucher höchsten Genuss garantiert – das ist die anspruchsvolle Idee, die dahinter steht.



Hochdorfer vom Fass	0,3l	0,5l
Gold Export	3,90 €	4,90 €
Radler Süß/Sauer ^{*6,7}	3,90 €	4,90 €
Pils	3,90 €	4,90 €
Hefeweizen	3,90 €	4,90 €
Weizenradler Süß/Sauer ^{*6,7}	3,90 €	4,90 €
Colaweizen ^{*1,2,11}	3,90 €	4,90 €
Saisonbier – Auf Anfrage	3,90 €	4,90 €
Pils Alkoholfrei (Flasche)	0,33l	4,20 €

Paulaner aus der Flasche

Hefeweizen Natur	0,5l	4,90 €
Kristallweizen	0,5l	4,90 €
Hefeweizen Dunkel	0,5l	4,90 €
Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l	4,90 €



Aperitifs ^{*2,6,13}

Martini Bianco		4cl	4,80 €
Lillet Blanc		4cl	4,80 €
Campari Orange		5cl	7,40 €
Campari Spritz		5cl	7,40 €
Limoncello Spritz		5cl	7,40 €
Lavendel Spritz			7,40 €
Hugo ^{*1,3}			7,40 €
Aperol Spritz ^{*12}		5cl	7,40 €
Lillet Wild Berry ^{*1,3,12}		5cl	7,40 €
Lillet Vive ^{*1,3,12}		5cl	7,40 €
Ramazzotti Rosato Mio		5cl	7,40 €
Martini e Schweppes Tonic ^{*1,3,12}		5cl	7,40 €

Sekt Hausmarke ^{*8}

Glas Trocken	0,10l	4,80 €
Glas Rosé	0,10l	5,00 €
Glas Trocken mit Saft	0,10l	4,80 €
Flasche Trocken	0,75l	28,00 €
Flasche Rosé	0,75l	30,00 €

Champagner ^{*8}

Veuve Clicquot Yellow Label	0,75l	92,00 €
-----------------------------	-------	---------

Hauswein offen ^{*8}

Rotwein Cuvée Trocken	0,2l	6,40 €
Rotweinschorle	0,2l	4,40 €
Weißwein Grauburgund. Trock.	0,2l	6,40 €
Weißweinschorle	0,2l	4,40 €
Roséwein Pinot Meunier Halbtr.	0,2l	6,80 €
Roséweinschorle	0,2l	4,60 €

**Weitere Weine finden Sie
hinten in unserer Weinkarte**



Affaltrach
1928 | WÜRTTEMBERG



Getränke

Hotelbar mit Cocktails

täglich ab 19:00

Uhr geöffnet



Longdrinks

Whisky Cola (Jack Daniels)	4cl	8,40 €
Asbach Cola	4cl	7,90 €
Rum Cola (Havana Club 3 J.)	4cl	7,40 €
Rum Cola (Havana Club 7 J.)	4cl	9,40 €
Gin Tonic (Gordons)	4cl	7,40 €
Gin Tonic (Monkey 47)	4cl	12,90 €
Vodka Lemon (Absolut)	4cl	7,40 €

Wir servieren alle Getränke frisch und eiskalt

Spirituosen

Klassiker

Limoncello	2cl	3,20 €
Likör 43 Vanille	2cl	3,20 €
Likör 43 Vanille mit Milch	4cl	6,90 €
Baileys Original *1,2,4,6	2cl	3,20 €
Amaretto Disaronno *2,3,5	2cl	3,20 €
Frangelico Haselnusslikör	2cl	3,20 €
Sambuca Molinari	2cl	3,20 €
Ouzo 12	2cl	3,20 €
Vodka	2cl	3,20 €
Tequila Gold	2cl	3,20 €
Asbach Uralt	2cl	3,20 €
Hennessy VSOP	2cl	5,90 €



MONKEY 47
SCHWARZWALD DRY GIN



Hennessy
COGNAC

Kräuterliköre und Magenbitter

Jägermeister	2cl	3,20 €
Ramazzotti	2cl	3,20 €
Doppelter Ramazzotti & Zitrone	4cl	4,90 €
Penninger Blutwurz	2cl	3,80 €



Marzadro Grappa Giare aus Italien

Amarone	2cl	5,20 €
Gewürztraminer	2cl	5,20 €
Chardonnay	2cl	5,20 €



**DISTILLERIA
MARZADRO**
Grappa dal 1949

Schwarzwaldimker

Waldhonig-Schnäpsle	2cl	4,20 €
Honig-Williams-Likör	2cl	4,20 €
Honig-Rosen-Likör	2cl	4,20 €

**Besonderer Genuss
aus dem Schwarzwald**



6-Ender Edelbrände von Wild

Kirschwasser	2cl	3,80 €
Mirabellenbrand	2cl	3,80 €
Waldhimbeergeist	2cl	3,80 €
Williams-Christ-Birne	2cl	3,80 €
Zibärte Wildpflaume	2cl	3,80 €
Williams-Gold	2cl	4,20 €
Haselnuss Gold	2cl	4,20 €
Altes Pflümli Gold	2cl	4,20 €
Weinbergpfirsich Gold	2cl	4,20 €



6-Ender Liköre von Wild

Eierlikör Haselnuss	2cl	3,80 €
Waldhimbeerlikör	2cl	3,80 €
Sauerkirschlikör	2cl	3,80 €
Walnusslikör	2cl	3,80 €
Schwarze Johannisbeere	2cl	3,80 €
Heidelbeerlikör	2cl	3,80 €



Premium 12-Ender von Wild

Marille Royal	2cl	5,90 €
Rote Williams-Birne	2cl	5,90 €
Schwarzer Holunder	2cl	5,90 €
Elixier Wildschlehe Likör	2cl	5,90 €



Blackforest Wild Spirits

Rum Wild Spiced Barrique	2cl	5,90 €
Whisky Wild Sherry Cask	2cl	6,90 €

**Wild ist die meistprämierte Spirituosen-
Manufaktur aus dem Schwarzwald seit 1855**



Weißwein ^{*8}

Grauburgunder QbA „Hausedition“

0,75l 21,90 €

Deutschland | Württemberg | Schloss Affaltrach | Grauburgunder | Trocken

0,20l 6,40 €

Mit fruchtigen Nuancen von reifen Äpfeln und Birnen, vereint mit einem cremigen Schmelz und lebendiger Frische präsentiert sich dieser Grauburgunder von seiner besten Seite.

Alkohol: 12,5 % | Süße: 5,6 g/L | Säure: 5,1 g/L

Amalienhof Riesling QbA

0,20l 5,90 €

Deutschland | Württemberg | Amalienhof | Riesling | Trocken

Dieser trockene Riesling überzeugt durch seinen feinen Duft nach sonnengereiften Aprikosen und grünen Äpfeln. Die elegante Säure wird durch das frisch-fruchtige Bouquet nach Citrusfrüchten und einem Hauch von Honigmelone ausbalanciert. Ein herrlicher Weißwein.

Alkohol: 12,5 % | Süße: 5,8 g/L | Säure: 6,8 g/L

Beurer Riesling VDP-Gutswein 2022

0,75l 32,90 €

Deutschland | Württemberg | Weingut Jochen Beurer | Riesling | Trocken

In der Nase frisch und animierend nach saftiger Birne, Pfirsich und weißen Johannisbeeren. Der fruchtsüße Auftakt wird im Geschmack durch eine typisch herbe, steinige Note abgelöst. Mineralität und erfrischende Säure benetzen den ganzen Mundraum und bleiben lange am Gaumen.

Alkohol: 12,0 % | Süße: 8,5 g/L | Säure: 7,0 g/L

Jungspund Cuvée QbA 2022

0,75l 23,90 €

Deutschland | Württemberg | Schloss Affaltrach | Riesling, Kerner, Gewürztraminer | Lieblich

0,20l 6,90 €

Cuvée aus Riesling, Kerner und Gewürztraminer. Frischer Duft nach Banane und Pfirsich, jung, frisch im Geschmack und knackiger Frucht.

Alkohol: 11,5 % | Süße: 20,0 g/L | Säure: 5,4 g/L

Durbacher Müller-Thurgau QbA

0,20l 5,90 €

Deutschland | Baden | Weingut Schwörer | Müller-Thurgau (Rivaner) | Trocken

Die Rebsorte Müller-Thurgau überzeugt immer mit seinem jugendlichen Fruchtcharme. Die fein eingebundene Säure ermöglicht einen unkomplizierten Trinkgenuss. Ein unübertreffliches Preis-Genuss-Verhältnis.

Alkohol: 11,5 %



Hagnauer Müller-Thurgau QbA 2022

0,75l 29,90 €

Deutschland | Baden | Hagnauer Burgstall | Müller-Thurgau (Rivaner) | Trocken

Die Balance aus Fruchtsüße, Aromen und schonender Verarbeitung führt zu der ausgezeichneten Qualität dieses Weines. Ein gelungener, feinwürzig fruchtiger Wein, mit Unkompliziertheit und herrlichem Trinkfluss.

Alkohol: 12,5 % | Süße: 8,3 g/L | Säure: 6,6 g/L

Weißburgunder VDP-Gutswein 2022

0,75l 32,90 €

Deutschland | Baden | Weingut Bercher | Weißburgunder | Trocken

Dieser Weißburgunder verführt mit tollen Fruchtnoten von Melone, Weinbergpfirsiche und feiner Mineralik.

Alkohol: 12,0 % | Süße: 0,8 g/L | Säure: 6,9 g/L

PIN:OX Cuvée QbA 2023

0,75l 25,90 €

Deutschland | Pfalz | Weingut Bergdolt & Neff | Weißburgunder, Chardonnay, Auxerrois | Trocken

Cuvée aus den Rebsorten, Weißburgunder, Auxerrois und Chardonnay. Feine ausbalancierte Frische, saftige Apfelnote, reife anregende Fruchtsäure.

Alkohol: 12,5 % | Süße: 7,5 g/L | Säure: 7,0 g/L

Touraine Sauvignon Blanc 2022

0,75l 31,90 €

Frankreich | Loire | Domaine des Corbillieres | Sauvignon Blanc | Trocken

Würzige Aromatik gepaart mit guten Extrakten, welche die saftigen Kiwi- und Stachelbeernoten verbinden, geben dem Wein eine einmalige Finesse und belebenden Nachhall.

Alkohol: 13,0 % | Süße: 1,3 g/L | Säure: 5,3 g/L



Roséwein ^{*8}

Meunier Rosé QbA „Hausedition“ 2023

0,75l 23,90 €

Deutschland | Württemberg | Schloss Affaltrach | Pinot Meunier | Feinherb

0,20l 6,90 €

Leichtigkeit, Spaß und Trinkfreude. Er schmeckt wie die erste Erdbeere des Jahres, süßlich, aber nicht überreif, herrlich erfrischend und wie der erste Vorbote eines schönen Sommers. Fruchtig – Frisch – Sexy.

Alkohol: 11,5 % | Süße: 20,6 g/L | Säure: 6,0 g/L

Durbacher Spätburgunder Rosé

0,20l 6,40 €

Deutschland | Baden | Weingut Schwörer | Spätburgunder | Trocken

Die mittlere Säure sorgt für eine angenehme Frische und gibt dem trockenen Rosé das gewisse Etwas. Vollmundig präsentiert sich der Spätburgunder am Gaumen und betört mit seinem Duft nach roten Beeren. Es herrschen die zarten Aromen von Rosenblüte, Himbeere und Erdbeere vor. Ein äußerst trinkfreudiger Wein.

Alkohol: 12,5 % | Süße: 7,1 g/L | Säure: 6,6 g/L

Vale do Homen DOC

0,75l 22,90 €

Portugal | Vinho Verde | Quintas do Homen | Espadeiro, Padeiro de Basto | Trocken

Wunderbare Frucht von Kirschen und Himbeeren, mit einer spielerisch leichten Art und schöner Balance von Fruchtsüße und angenehm frischer Säure.

Alkohol: 11,0 %



Rotwein ^{*8}

Rotwein Cuvée QbA „Hausedition“

0,75l 21,90 €

Deutschland | Württemberg | Schloss Affaltrach | Cabernet, Merlot, Dornfelder | Trocken

0,20l 6,40 €

Cuvée aus Cabernet, Merlot und Dornfelder. Aromen des Dornfelders nach Johannisbeere und Brombeere gepaart mit der Frucht des Merlot und kräftigen Tanninen des Cabernet vereinen diese tolle Cuvée.

Alkohol: 12,5 % | Süße: 5,6 g/L | Säure: 5,1 g/L

Samtrot Kabinett 2022

0,75l 25,90 €

Deutschland | Württemberg | Schloss Affaltrach | Samtrot | Feinherb

0,20l 7,40 €

Erinnert im Duft und am Gaumen an saftige, rote Früchte wie Erdbeere, Heidelbeere und an Feige mit einem Hauch von Karamell. Ein Samtrot für alle Gelegenheiten mit verspieltem Schmelz und fein balancierter Fruchtsüße.

Alkohol: 11,5 % | Süße: 19,0 g/L | Säure: 4,1 g/L

Lemberger Classic QbA

0,75l 24,90 €

Deutschland | Württemberg | Schloss Affaltrach | Lemberger | Feinherb

Intensive Aromen von reifen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren verleihen diesem Wein eine tiefe, reichhaltige Note. Die fein ausbalancierte Säure und die harmonische Würze sorgen für ein elegantes Trinkerlebnis.

Alkohol: 13,5 % | Süße: 6,0 g/L | Säure: 4,0 g/L

Trollinger mit Lemberger QbA

0,20l 5,90 €

Deutschland | Württemberg | Schloss Affaltrach | Trollinger, Lemberger | Halbtrocken

Die Kirscharomen des Trollingers kombiniert mit der Würze des Lembergers verleihen dieser Cuvée eine fruchtige und ausgewogene Fülle. Die milde Säure unterstreicht diese Frische und macht diesen Wein zu einem vielseitigen Begleiter für unterschiedlichste Genussmomente.

Alkohol: 12,0 % | Süße: 13,2 g/L | Säure: 4,8 g/L



Marques De Castilla Cuvée 2020

0,75l 21,90 €

Spanien | La Mancha | Christo de la Vega | Merlot, Cabernet Sauvignon | Trocken

0,20l 6,40 €

Marques de Castilla ist eine Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon. Vanillige, süße Noten, aber auch würzig präsentiert er sich mit Noten von Leder und Minze. Dichtes Ziegelrot im Glas, einladender, ausdrucksstarker Duft von roten Johannisbeeren, Kaffee und einem Hauch von Veilchen. Runder, sehr geschmeidiger Körper.

Alkohol: 12,5 %

Tinto Reserva Ribera del Duero DO. 2017

0,75l 46,90 €

Spanien | Ribera del Duero | Bodega Arroyo | Tempranillo | Trocken

Im Mund ist der Wein angenehm weich und ausgewogen. Aromen von roten Früchten, mit leichten Nuancen Haselnüssen und Bitter-Mandeln. Hervorragende Struktur, füllt den Mund mit einem herrlichen Abgang. Insgesamt ein hervorragender Rotwein, der sich durch seine Ausgewogenheit und Eleganz auszeichnet.

Alkohol: 14,0 %

Costalago Rosso Veronese Cuvée IGT 2020

0,75l 32,90 €

Italien | Venetien | Azienda Zeni | Corvina, Merlot, Cabernet Sauvignon | Trocken

Cuvée aus den Rebsorten, Corvina, Merlot und Cabernet Sauvignon. Am Gaumen zeigt sich die gute und kontinuierliche Arbeit von Fausto Zeni. Wieder einmal herrlich komplex und gut strukturiert, weich und lang anhaltend im Abgang.

Alkohol: 14,0 %

Primitivo Puglia IGT Quattro Conti 2022

0,75l 25,90 €

Italien | Apulien | Conti Zecca | Primitivo | Halbtrocken

0,20l 7,40 €

Intensiv rote Farbe, Aromen von reifen Früchten und Kräutern in der Nase. Am Gaumen samtig und voll, mit guter Struktur und wärmenden Tanninen.

Alkohol: 14,0 %



Infos

Inhaltsstoffe und Allergene

Die mit einem * gekennzeichneten Gerichte enthalten:

1	Konservierungsstoffe	A1	Weizen
2	Farbstoffe	A2	Roggen
3	Antioxidationsmittel	A3	Dinkel
4	Geschmacksverstärker	B	Krebstiere
5	Phosphat	C	Eier
6	Süßungsmittel	D	Fisch
7	enthält eine Phenylalaninquelle	E	Erdnüsse
8	geschwefelt	F	Soja
9	geschwärzt	G	Milch/Milchzucker (Laktose)
10	gewachst	H1	Schalenfrüchte
11	koffeinhaltig	H2	Haselnuss
12	chininhaltig	H3	Mandeln
13	alkoholhaltig	I	Sellerie
		J	Senf
		K	Sesam
		L	Sulfit und Schwefeldioxid
		M	Lupine
		N	Weichtiere

Impressum

Wellnesshotel Hohenrodt

Inhaber Werner Jung

Obere Schulstraße 20

72290 Loßburg

USt-ID: DE167206457

Internet: www.hohenrodt.de

E-Mail: info@hohenrodt.de

Telefon: +49 (0) 7446 9550 0