

## VEGETARISCH & VEGAN



### Vegetarisch

Handgemachte Spinatknödel 14,50  
auf Champignonrahm mit Beilagensalat

### Vegan

Buntes Pflanzengemüse 13,80  
in Kokos-Chili-Sauce und Basmatireis

## AUS DER PFANNE UND VOM GRILL

Grillwurst mit Pommes frites, Ketchup, Senf oder Mayonnaise <sup>[1,2,9,31,32]</sup> 9,50

Currywurst mit selbstgemachter Currysoße und Pommes frites <sup>[2,9]</sup> 10,50

Putensteak mit Kräuterbutter, Pommes frites, Beilagensalat 15,90

Putensteak mit Champignonrahmsoße, selbstgemachten Spätzle, Beilagensalat 15,90

Schweineschnitzel paniert mit Bratensoße, Pommes frites u. Beilagensalat 15,90

Cordon Bleu mit Pommes frites und Beilagensalat 17,80

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit selbstgemachten Spätzle und Beilagensalat <sup>[1,C]</sup> 21,80

Rumpsteak mit selbstgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Beilagensalat 22,80

## FISCHGERICHTE

Seelachs im Bierteig gebacken mit Remouladensoße und Kartoffel-Gurkensalat 16,90

Ganze lauwarmeräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich und Kartoffel-Gurkensalat 15,80

## EXTRA BEILAGEN

Pommes frites 4,50

Selbstgemachte Spätzle <sup>[1,C]</sup> 4,50

Selbstgemachter Kartoffelsalat 4,50

Handgemachte Semmelknödel 4,50

## FÜR DIE KLEINEN (bis 12 Jahre)

Pommes frites mit Mayonnaise oder Ketchup <sup>[1,2]</sup> 4,50

Selbstgemachte Spätzle <sup>[1,C]</sup> 4,50

Kleines Putensteak mit Champignonrahmsoße und selbstgemachten Spätzle <sup>[1,C]</sup> 7,50

Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites 7,50

## EIS-SPEZIALITÄTEN

Siehe separate Eiskarte

## KUCHEN UND TORTEN

- auf Anfrage -

## FRÜHSTÜCK AUF DEM KÜFFNER HOF

**FRÜHSTÜCKSBUFFET** 14,00 p. Person

Montag bis Freitag von 8.00 bis 10.30 Uhr

**FRÜHSTÜCKSBRUNCH** **SONNTAGSBRUNCH**

Sonntags von 9 bis 12 Uhr (ausser am ersten Sonntag im Monat)

Jeden ersten Sonntag im Monat von 9 bis 14 Uhr

frische Weißwürste  
saftiges Rührei  
gebratener Speck  
gekochte Eier  
Wurst-, Käse- und Fischplatten  
Frischkäse  
Butter und Margarine  
frische Brötchen, Brot, Croissants, Brezeln  
versch. Cerealien und Nüsse  
Milch  
Natur- und Fruchtjoghurt  
versch. Sorten Marmelade, Honig, Nutella  
Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee  
Wasser still und classic  
Orangen- und Multivitaminsaft  
Zwei Fleischgerichte mit Beilagen  
ein vegetarisches Gericht

Begrüßungssekt  
frische Weißwürste  
saftiges Rührei  
gebratener Speck  
gekochte Eier  
Wurst-, Käse- und Fischplatten  
Frischkäse  
Butter und Margarine  
frische Brötchen, Brot, Croissants, Brezeln  
versch. Cerealien und Nüsse  
Milch  
Natur- und Fruchtjoghurt  
versch. Sorten Marmelade, Honig, Nutella  
Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee  
Wasser still und classic  
Orangen- und Multivitaminsaft  
Zwei Fleischgerichte mit Beilagen  
ein vegetarisches Gericht  
Dessert

22 € p. Person  
Kinder bis 12 Jahre 11 €

Reservierung erforderlich

29 € p. Person  
Kinder bis 12 Jahre 14,50 €

Reservierung erforderlich

[www.kueffner-hof.de](http://www.kueffner-hof.de)

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. und Bediengeld  
ZUSATZSTOFFE: Farbstoffe<sup>1</sup> Konservierungsstoffe<sup>2</sup> Nitritpökelsalz<sup>2a</sup> Nitrat<sup>2b</sup> Nitrit und Nitritpökelsalz<sup>2c</sup> Antioxidationsmittel<sup>3</sup> Geschmacksverstärker<sup>4</sup> Geschwefelt<sup>5</sup>  
geschwärtzt<sup>6</sup> gewachst<sup>7</sup> Phosphat<sup>8</sup> Süßungsmittel<sup>9</sup> eine Phenylalaninquelle<sup>10</sup> Koffein<sup>11</sup> Chinin<sup>12</sup> Milcheiweiß<sup>13</sup>  
ALLERGIE- UND UNVERTRÄGLICHKEITSAUSLÖSENDE INHALTSSTOFFE: <sup>14</sup>Glutenhaltige Getreide <sup>15</sup>Weizen <sup>16</sup>Roggen <sup>17</sup>Gerste <sup>18</sup>Hafer <sup>19</sup>Dinkel <sup>20</sup>Kamut  
<sup>21</sup>Soja/Sojaerzeugnisse <sup>22</sup>Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse <sup>23</sup>Sesam/Sesamerzeugnisse <sup>24</sup>Schalenfrüchte <sup>25</sup>Mandeln <sup>26</sup>Haselnüsse <sup>27</sup>Walnüsse <sup>28</sup>Kaschunüsse  
<sup>29</sup>Pecannüsse <sup>30</sup>Paranüsse <sup>31</sup>Pistazien <sup>32</sup>Macadamia (Queenslandnuss) <sup>33</sup>Eier/Eierzeugnisse <sup>34</sup>Milch/Milcherzeugnisse <sup>35</sup>Fisch/Fischerzeugnisse <sup>36</sup>Krebstiere/  
Krebstiererzeugnisse <sup>37</sup>Senf/Senferzeugnisse <sup>38</sup>Sellerie/Sellerieerzeugnisse <sup>39</sup>Schwefeldioxid/Sulfite <sup>40</sup>Lupine/Lupinenerzeugnisse <sup>41</sup>Weichtiere/Weichtier-  
erzeugnisse <sup>42</sup>kann Spuren enthalten

Weine und Sekte enthalten Sulfite.

**KÜFFNER'S**  
**HOF-BIERGARTEN**

mit dem Bier von hier *Neckar-Sulmer* BRAUHAUS

# GETRÄNKE & SPEISEN

TÄGLICH  
AB 11.30 UHR  
GEÖFFNET



FOLGE UNS AUF FACEBOOK  
[www.facebook.com/Kueffner-Hof-102518537874494](https://www.facebook.com/Kueffner-Hof-102518537874494)

FOLGE UNS AUF INSTAGRAM  
[www.instagram.com/kueffnerhof/](https://www.instagram.com/kueffnerhof/)

Ihre  
Meinung  
ist uns  
wichtig!

★★★★ jetzt bewerten

Scan  
mich!



**Herzlich willkommen bei uns auf dem Küffner Hof, schön dass Sie da sind.**

Gerade der Ort, den Sie sich heute ausgesucht haben, steht für Geselligkeit und sich Wohlfühlen, damit Sie ein paar Stunden die Sorgen des Alltags hinter sich lassen können.

Wir halten unser Konzept für einzigartig, weil es vielseitig ist und unseren Gästen die Möglichkeit bietet, hier lange zu verweilen.

Voraussetzung für den Wunsch irgendwo hin zu gehen und dort zu bleiben ist relativ einfach:

Ein harmonisches Ambiente, aufmerksamer und freundlicher Service und natürlich ausgezeichnete Speisen und Getränke zu fair kalkulierten Preisen.

Wir legen sehr viel Wert auf Regionalität und achten sehr darauf, woher wir unsere Produkte beziehen – nicht selten bei den besten Produzenten in der Umliegenden Region. Daraus produzieren wir mit viel Liebe und echter Handarbeit unsere Gerichte. Wir sind uns sicher, dass Ihnen diese schmecken und Sie beim essen Handarbeit und Liebe spüren.

Selbstredend geben wir unser bestes und wie Winston Churchill schon sagte „Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen“.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen schönen Aufenthalt und einen guten Appetit.

**Ihr Hans-Peter Küffner mit Team**

## BIERE



Pils <sup>[A]</sup>	0,3l	3,20	0,5l	4,20
Brauhaus Helles <sup>[A]</sup>	0,3l	3,20	0,5l	4,20
Hefeweizen	0,3l	3,20	0,5l	4,20
Kristallweizen			0,5l	4,20
Aktionsbier	0,3l	3,20	0,5l	4,20
Radler <sup>[A]</sup>	0,3l	3,20	0,5l	4,20
Maß <sup>[A]</sup>			1l	8,40
Pitcher <sup>[A]</sup>			1,5l	12,50
Meterbier <sup>[A]</sup>			10 x 0,2l	16,00

## ALKOHOLFREI

Alkoholfreies Bier <sup>[A]</sup>	0,3l	3,50
Alkoholfreies Weizen <sup>[A]</sup>	0,5l	4,50

## BIER ZUM MITNEHMEN

SIXPACK (zum mitnehmen)	6,90
Kellerpils, Helles oder Radler	
5 Liter Partyfass	20,00
(Pils, Hefeweizen, Helles, Saisonbier a. Bestellung)	

## HOHENLOHER WEINE



OFFENE WEINE WEISS	0,25l
Riesling halbtrocken	4,50
Riesling trocken	4,50
Grauburgunder Kabinett trocken	5,50
OFFENE WEINE ROSÉ	0,25l
Schwarzriesling Weißherbst	4,50
OFFENE WEINE ROT	0,25l
Trollinger Lemberger halbtrocken	4,50
Lemberger trocken	4,50

## WEINE



OFFENE WEINE WEISS	0,25l
Riesling halbtrocken	4,50
Riesling trocken	4,50
Weissburgunder trocken	4,50
Pinot Grigio	4,50

OFFENE WEINE ROSÉ	0,25l
Schwarzriesling Weißherbst	4,50
Spätburgunder Weißherbst trock.	4,50

OFFENE WEINE ROT	0,25l
Trollinger Lemberger halbtrocken	4,50
Trollinger trocken	4,50
Samtrot	4,50

SCHORLE (weiß, rosé oder rot)	
	0,25l 3,20 0,5l 5,90

OFFENE WEINE SÜSS & FRUCHTIG	0,25l
Riesling	4,50
Spätburgunder Rosé	4,50
Lemberger	4,50

## SEKT

	0,1l	0,75l
Schloss Affaltrach Glas Sekt	4,50	
Schloss Affaltrach Glas Saphir - alk.frei	4,50	
Flasche Sekt weiß oder rosé	21,80	
Montelvini Promosso Secco Frizzante	4,20	
	Flasche 0,75l	19,80

## ALKOHOLFREIES

	0,3l	0,5l
Afri Cola <sup>[1,8,11]</sup> / Cola-Mix <sup>[1,3,8,11]</sup>	3,50	4,20
Afri Cola Zero <sup>[1,8,11]</sup>		4,20
Apfelschorle	3,50	4,20
Zitronenlimonade <sup>[1,2,8]</sup>	3,50	4,20
Bitter Lemon <sup>[1,2,8]</sup>	3,50	4,20
Tafelwasser	2,90	3,50
Bad Liebenzeller Mineralwasser still, medium, classic	4,50	

## SÄFTE & NEKTAR

	0,3l	0,5l
Orangensaft	3,80	
Multivitaminsaft	3,80	
Johannisbeernektar <sup>[6,8]</sup>	3,80	
Apfelsaft naturtrüb	3,80	
Rhabarbersaft	3,80	
Kirsch	3,80	
Saftschorle aus Saft od. Nektar	3,50	4,50

## WARME GETRÄNKE

Café Cremé <sup>[M]</sup>	2,60
Espresso <sup>[M]</sup>	2,20
Doppelter Espresso <sup>[M]</sup>	3,50
Cappuccino <sup>[M/G]</sup>	3,50
Milchkaffee <sup>[M]</sup>	3,50
Latte Macchiato <sup>[M/G]</sup>	3,40
Heiße Schokolade <sup>[C]</sup>	3,40
Pott Tee (versch. Sorten)	3,00

## SPIRITUOSEN

	2cl	4cl
Obstler	3,00	
Williams Christ	3,00	
Kirschwasser	3,00	
Jägermeister	3,00	
Tequilla	3,00	
Ficken Likör <sup>[1,2,3]</sup>	3,00	
Ramazotti		5,50

## ETWAS BESONDERES

Spezialitätenbrennerei Schoch, Talheim	2cl
Honig Willi	3,90
Honig Mirabelle	3,90

## APERITIFS & LONGDRINKS

	4cl
Campari Soda / Campari Orange	5,90
Wodka Lemon	6,90
Jack Daniels Cola	6,90
Gin Tonic	6,80
Hugo	6,30
Aperol Spritz	6,30
Lillet Wild Berry	6,30

## SALATE

Bunter Salatteller	4,90
Salatschale Pute	14,50
mit frischen Blattsalaten, Putenbruststreifen in Honig und Sesam geschwenkt <sup>[K]</sup>	
Salatschale Pilze	13,50
mit frischen Blattsalaten und gebratenen Champignons <sup>[1,2,3/K]</sup>	
Salatschale Maultaschen	14,50
mit frischen Blattsalaten, gebratenen Maultaschen <sup>[1,2,3/K]</sup>	
Salatschale Lachs	15,20
mit frischen Blattsalaten und Räucherlachs <sup>[K]</sup>	
mit Dressing Ihrer Wahl:	
Joghurt-Hausdressing <sup>[8/7]</sup>	
Honig-Senf-Dressing <sup>[8/7]</sup>	
Balsamico-Dressing <sup>[8/7]</sup>	
Wurstsalat	10,80
reichlich garniert, dazu Brot <sup>[1,2,3/A]</sup>	
Schweizer Wurstsalat	11,80
reichlich garniert mit Käse und Brot <sup>[1,2,3/A]</sup>	

## AUS DEM SUPPENTOPF

Tomatencremesuppe	5,50
Schwäbische Maultaschensuppe	5,50

## FLAMMKUCHEN

mit frischem Rahm	
- gekochter Schinken und Zwiebeln	9,50
- Speck und Zwiebeln	9,50
- Käse und Zwiebeln	9,50
- Apfelscheiben und Honig	9,50
- Ziegenkäse, Honig, Rosmarin	9,80
- Lachs und Dill	9,90

## ECHT SCHWÄBISCH

1 Paar Bauernbratwürste	13,80
mit selbstgemachtem Kartoffelsalat und Bratensoße <sup>[1,2,3/7]</sup>	
Selbstgemachte Maultaschen	14,50
mit geschmälzten Zwiebeln und selbstgemachtem Kartoffelsalat <sup>[1,2,3/C,7]</sup>	
Linsen mit selbstgemachten Spätzle und Saiten <sup>[1,2,3/C,7]</sup>	13,80
Fleischküchle	13,90
nach „Oma Erika´s Art“	
mit geschmälzten Zwiebeln und selbstgemachtem Kartoffelsalat <sup>[4/7]</sup>	
Selbstgemachte Käsespätzle	14,50
mit geschmälzten Zwiebeln und Beilagensalat	
Bierkutscherbraten an Biersoße	16,50
mit Rotkraut u. handgemachten gebratenen Knödelscheiben	
Schwäbischer Biergulasch	16,90
mit selbstgemachten Spätzle u. Beilagensalat <sup>[1/C]</sup>	
Schweinelendchen	18,50
in Pfefferrahmsauce mit Karottengemüse und hausgemachten Spätzle	
Hopfännle	19,50
Schweinelende, Bierkutscherbraten, hausgemachte Maultaschen, hausgemachte Spätzle, Rahmsauce und Beilagensalat	