

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

**Timo Schweikhardt
und Team**

GETRÄNKE



BIERE

Pils ^[A]	0,3l 3,20	0,5l 4,20
Brauhaus Helles ^[A]	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 ^[A]	0,3l 3,20	0,5l 4,20
Maß ^[A]		1l 8,40
Pitcher ^[A]		1,5l 12,50
Meterbier ^[A]		10x 0,2l 16,00

ALKOHOLFREIES BIER

Alkoholfreies Bier ^[A]	0,3l 3,50
Alkoholfreies Weizen ^[A]	0,5l 4,50

BIER ZUM MITNEHMEN

Sixpack (zum mitnehmen) Kellerpils oder Helles	6 x 0,33l 6,90
---	----------------

APERITIFS & LONGDRINKS 4cl

Campari Soda ¹ / Campari Orange ¹	5,90
Wodka Lemon	6,90
Jack Daniels Cola	6,90
Gin Tonic ^{1,2}	6,90
Hugo	7,50
Aperol Spritz ¹	7,50
Lillet Wild Berry	7,50
Lillet White Peach	7,50
Sommerschorle Weißwein, Bitter Lemon, Limettensirup und Eis	6,50

WEINE

FÜRSTENFASS

Genuss aus der Region
WEINKELLEREI
HOHENLOHE

HOHENLOHER WEINE offener Ausschank

WEISS	0,25l
Riesling halbtrocken	4,50
Riesling trocken	4,50
Grauburgunder Kabinett trocken	5,50
Lemberger weiß gekeltert fruchtig	5,20
Weißburgunder halbtrocken	5,20

ROSÉ	0,25l
Schwarzriesling Weißherbst halbtrocken	4,50
Rosé trocken	5,20
Apatura. fruchtig	5,20
Der >Muskat< Schillerwein	

ROT	0,25l
Trollinger Lemberger halbtrocken	4,50
Lemberger trocken	4,50
Samtrot Kabinett fruchtig	5,50
Spätburgunder trocken	5,20
Taurus lieblich	5,50

HOHENLOHER WEINE in Flaschen

WEISS	0,75l
Grauburgunder Kabinett trocken	16,50
Weißburgunder halbtrocken	15,50
Lemberger weiß gekeltert – fruchtig	15,50

ROSÉ	0,75l
Rosé trocken	15,50
Apatura. fruchtig	15,50
Der >Muskat< Schillerwein	

ROT	0,75l
Spätburgunder trocken	15,50
Samtrot Kabinett fruchtig	16,50
Taurus lieblich	16,50
Cuvée trocken	19,50
>Dunkelgraf< im Holzfass gereift	

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

SEKT

Fürstenfass Cuvée weiß	Glas 0,1l 3,90
	Flasche 0,75l 22,80
Hausmarke	Glas 0,1l 3,50
	Flasche 0,75l 19,80

ALKOHOLFREIES

0,3l 0,5l

Afri Cola ^[1,8,11] / Cola-Mix ^[1,3,8,11]	3,50	4,20
Bluna ^[1,3]		
Afri Cola Zero ^[1,8,11]		4,20
Apfelschorle	3,50	4,20
Zitronenlimonade ^[1,2,8]	3,50	4,20
Bitter Lemon ^[1,2,8]	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 ^[6,8]	3,80	
Apfelsaft naturtrüb	3,80	
Rhabarbernektar	3,80	
Kirsch	3,80	
Maracuja	3,80	
Traube rot	4,20	
Saftschorle aus Saft od. Nektar	3,50	4,50

WARME GETRÄNKE

Café Cremé ^[11]	2,80
Espresso ^[11]	2,40
Doppelter Espresso ^[11]	3,70
Cappuccino ^[11/G]	3,70
Milchkaffee ^[11]	3,70
Latte Macchiato ^[11/G]	3,60
Heiße Schokolade ^[G]	3,60
Pott Tee (versch. Sorten)	3,20

SPIRITUOSEN

2cl 4cl

Obstler	3,00
Williams Christ	3,00
Kirschwasser	3,00
Jägermeister	3,00
Tequilla	3,00
Ficken Likör ^[1,2,3]	3,00
Ramazzotti	5,50

SPEISEN

SALATE

Beilagensalat	3,00
Bunter Salatteller	4,90
Salatschale Pilze mit frischen Blattsalaten und gebratenen Champignons ^[1,2,3/K]	14,50
Salatschale Pute mit frischen Blattsalaten, Putenbruststreifen in Honig und Sesam geschwenkt ^[K]	15,50
Salatschale Schnitzel mit frischen Blattsalaten und panierten Schnitzelstreifen vom Schwein	15,50
Salatschale Maultaschen mit frischen Blattsalaten, gebratenen Maultaschen ^[1,2,3/K]	15,50
mit Dressing Ihrer Wahl:	
Joghurt-Hausdressing ^[8/J]	
Honig-Senf-Dressing ^[8/J]	
Balsamico-Dressing ^[8/J]	
Wurstsalat reichlich garniert, dazu Brot ^[1,2,3/A]	10,80
Schweizer Wurstsalat reichlich garniert mit Käse und Brot ^[1,2,3/A]	11,80

SUPPEN & VORSPEISEN

Tomatencremesuppe	5,80
Schwäbische Maultaschensuppe	5,80
Hausgemachte Maultasche als "Probierle" mit Salatbouquet	5,80
Zünftiges Vesperbrett mit Schwarzwälder Schinken, kaltem Schweinebraten, Pfefferbeißer, Landjäger, Obazda, Käsewürfel und reichhaltiger Garnitur	14,50

FLAMMKUCHEN

mit frischem Rahm

gekochter Schinken ^{2a} und Zwiebeln	9,80
Speck ^{2a} und Zwiebeln	9,80
Käse und Zwiebeln	9,80
Apfelscheiben und Honig	9,80
Spezial mit Schinken ^{2a} , Speck ^{2a} , Zwiebel und Käse	10,50
Ziegenkäse, Honig, Rosmarin	10,70

ECHT SCHWÄBISCH

1 Paar Bauernbratwürste mit selbstgemachtem Kartoffelsalat und Bratensauce ^[1,2,3/J,I]	14,80
Selbstgemachte Maultaschen mit geschmälzten Zwiebeln und selbst- gemachtem Kartoffelsalat ^[1,2,3/C,I,J]	15,50
Linsen mit selbstgemachten Spätzle und Saiten ^[1,2,3/C,J]	14,80
Hausgemachte Fleischküchle mit geschmälzten Zwiebeln und selbst- gemachtem Kartoffelsalat ^[4/J,I]	14,90
Selbstgemachte Käsespätzle mit geschmälzten Zwiebeln und Beilagensalat	15,50
Bierkutscherbraten an Biersauce mit Rotkraut u. selbstgemachten gebratenen Knödelscheiben	17,50
Schwäbischer Biergulasch mit selbstgemachten Spätzle u. Beilagensalat ^[1/C]	17,90
Schweinelendchen in Pfefferrahmsauce mit Karottengemüse und Kroketten	19,50
Filetgeschnetzeltes vom Schwein in Cognacrahmsauce mit selbstgemachten Spätzle und Beilagensalat	19,80
Hofpfännle Schweinelende, Bierkutscherbraten, selbstgemachte Maultaschen, selbstgemachte Spätzle, Rahmsauce und Beilagensalat	20,50

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. und Bediengeld | Zusatzstoffe ¹Farbstoff ²Konservierungsstoff ^{2a}Nitritpökelsalz ^{2b}Nitrat ^{2c}Nitrat und Nitritpökelsalz ³Antioxidationsmittel ⁴Geschmacksverstärker ⁵geschwefelt ⁶geschwärzt ⁷gewachst ⁸Phosphat ⁹Süßungsmittel ¹⁰eine Phenylalaninquelle ¹¹Koffein ¹²Chinin ¹³Milcheiweiß **Allergie- und unverträglichkeitsauslösende Inhaltsstoffe** ¹⁴Glutenhaltige Getreide ¹⁵Weizen ¹⁶Roggen ¹⁷Gerste ¹⁸Hafer ¹⁹Dinkel ²⁰Kamut ²¹Soja/Sojaerzeugnisse ²²Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse ²³Sesam/Sesamerzeugnisse ²⁴Schalenfrüchte ²⁵Mandeln ²⁶Haselnüsse ²⁷Walnüsse ²⁸Kaschunüsse ²⁹Pecannüsse ³⁰Paranüsse ³¹Pistazien ³²Macadamia (Queenslandnuss) ³³Eier/Eizeugnisse ³⁴Milch/Milcherzeugnisse ³⁵Fisch/Fischerzeugnisse ³⁶Krebstiere/Krebstiererzeugnisse ³⁷Senf/Senferzeugnisse ³⁸Sellerie/Sellerieerzeugnisse ³⁹Schwefeldioxid/Sulfite ⁴⁰Lupine/Lupinenerzeugnisse ⁴¹Weichtiere/Weichtiererzeugnisse | *kann Spuren enthalten | Weine und Sekte enthalten Sulfite.

AUS PFANNE & VOM GRILL

Grillwurst mit Pommes frites, Ketchup, Senf oder Mayonnaise ^[1,2,9,31,32]	10,50
Currywurst mit selbstgemachter Currysauce und Pommes frites ^[2,9]	11,50
Putensteak mit Kräuterbutter, Pommes frites, Beilagensalat	16,90
Putensteak mit Champignonrahmsauce, selbstgemachten Spätzle, Beilagensalat	16,90
Schweineschnitzel paniert mit Bratensauce, Pommes frites u. Beilagensalat	16,90
Cordon Bleu mit Pommes frites und Beilagensalat	18,80
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit selbstgemachten Spätzle und Beilagensalat ^[1,C]	22,80
Rumpsteak mit selbstgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Beilagensalat	23,80

FISCHGERICHTE

Seelachs im Bierteig gebacken mit Remouladensauce und Kartoffel-Gurkensalat	16,90
Selbstgemachte Fischmaultaschen auf Ratatouillegemüse an Weißwein-Dill-Sauce	16,50

EXTRA BEILAGEN

Pommes frites	4,80
Selbstgemachte Spätzle ^[1,C]	4,80
Selbstgemachter Kartoffelsalat	4,80

FÜR DIE KLEINEN [bis 12 Jahre]

Pommes frites mit Mayo oder Ketchup ^[1,2]	4,80
Selbstgemachte Spätzle mit Braten- oder Rahmsauce ^[1,C]	5,00
Putensteak mit selbstgemachten Spätzle und Rahmsauce ^[1,C]	8,50
Schnitzel vom Schwein paniert mit Pommes frites und Ketchup oder Mayo	8,50

VEGETARISCH & VEGAN

VEGETARISCH

Selbstgemachte Spinatknödel auf Champignonrahm mit Beilagensalat	15,50
Basmatireis auf cremigem Kichererbsen-Curry	14,80

VEGAN

Buntes Pfannengemüse in Kokos-Chili-Sauce und Basmatireis	14,80
--	-------

DESSERT

"Heiße Liebe" Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne	7,50
3 Kugeln gemischtes Eis mit Schlagsahne (wahlweise Vanille, Schokolade, Erdbeer oder Walnuss)	6,80
Lauwarmes Schokoküchle mit Vanilleeis und Schlagsahne	8,50
Selbstgemachte Grießschnitte mit Zimt & Zucker und Vanillesauce	8,50
Dreierlei Sorbet auf frischen Früchten (Apfel, Himbeere und Passionsfrucht)	8,50

Ihre
Meinung
ist uns
wichtig!

★★★★★ jazz bewerten

Scan
mich!

