

# BEGRÜSSUNG

---

Liebe Gäst:innen,

wir freuen uns, Sie bei uns in der Herzogskelter begrüßen zu dürfen.

Unsere aktuellen Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Homepage. Beachten Sie hierzu auch unseren Facebook und Instagram Auftritt.

Unsere Küche ist regional und saisonal ausgerichtet. Im Herbst und Winter finden Sie Wildgerichte und Kürbis auf unserer Speisekarte ebenso wie heimische deftige Küche. Im Sommer bieten wir eine leichtere, mediterrane Küche an. Unsere Speisen sind durchkalkuliert, bei Änderungen erheben wir eine Aufwandsgebühr.

Bitte beachten Sie unsere Getränkekarte, da unsere offenen Weine und Limonaden Jahreszeitlich variieren.

Wir sind stolz auf unser fabelhaftes Team! Bitte behandeln Sie unsere Mitarbeiter:innen so wie Sie behandelt werden möchten und beachten Sie unsere Schließzeiten.

Wir danken Ihnen herzlich für Ihre Treue!

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt, freuen uns über jede Anregung und konstruktive Kritik. Gerne freuen wir uns auch über eine Bewertung auf Plattformen wie Google.

Ihre Familie Hoffmann mit Team

# UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

---

## Montag bis Mittwoch

12.00 bis 14.00 Uhr    Küchenzeiten: 12.00 Uhr bis 13.30 Uhr

17.00 bis 22.00 Uhr    Küchenzeiten: 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr

## Donnerstag bis Samstag

17.00 bis 22.00 Uhr    Küchenzeiten: 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Sonn- und Feiertage geschlossen, an bestimmten  
Sonn und Feiertagen haben wir geöffnet. Diese  
Zeiten finden Sie auf unter folgendem Link:  
[www.herzogskelter.de/aktuelles](http://www.herzogskelter.de/aktuelles). Gerne richten  
wir Ihre Veranstaltung auch außerhalb unserer  
Öffnungszeiten aus, bitte sprechen Sie uns an.



# APERITIF

---

## APERITIF COCKTAILS

<b>APEROL SPRITZ</b> <sup>1,11</sup> Aperol, Secco, Orange	0.2l	7.50
<b>LILLET WILD BERRY</b> <sup>5</sup> Lillet, Beerenfrüchte, Secco, Wild Berry	0.2l	7.50

## APERITIF COCKTAILS ALKOHOLFREI

<b>LEMON SPRITZ</b> <sup>1,3,11</sup> Bitter Lemon, Maracuja, Limette, Grenadine	0.2l	6.90
<b>ORANGE SUNRISE</b> <sup>1</sup> Orange, Limette, Grenadine	0.2l	6.90

## KLASSISCHER APERITIF

<b>CAMPARI</b> <sup>1,9</sup> Orange oder Soda (in der Karaffe 0,1l)	4cl	5.60
<b>MARTINI</b> <sup>5,2</sup> extra dry oder bianco	4cl	4.60
<b>SHERRY</b> <sup>5</sup> fino oder medium	5cl	4.90

## MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

<b>CIDER</b> <sup>5</sup>	0.33l	4.80
<b>WEINGÄRTNER C&amp;G</b> <b>RIESLING SEKT TROCKEN</b> <sup>5</sup> (WINZERSEKT)	0.1l	4.80

**WEITERE APERITIF VORSCHLÄGE FINDE SIE IN UNSERER GETRÄNKEKARTE**

Bei Umbestellungen oder Änderungen der Gerichte in unserer Karte kommt es zu Preisanpassungen. Auskunft erhalten Sie von unserem Servicepersonal. Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt., alle Preise in Euro/€. Bei unserem Servicepersonal erhalten Sie Auskunft über die Allergene

# SUPPEN UND VORSPEISEN

---

## SALAT VOM BUFFET 7.00

einmal zum Selbstaussuchen von unserem Salatbuffet  
ein Vergnügen aus verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten

## KÜRBIS CREMESUPPE 8.00

mit Zitronengras, Ingwer, Chili und Kokosnussmilch  
dazu Brot.

**Auch Vegan möglich, sagen Sie uns bescheid.**

## PFIFFERLING CREMESUPPE 9.00

mit frischen Pfifferlingen, Sahnehaube und Croutons  
dazu Brot

## SCHWÄBISCHE FLÄDLESUPPE 6.00

Rinderbrühe mit Flädle

## KÖRBCHEN BROT/BAGUETTE 2.00

**Bei einzelner Bestellung einer Vorspeise oder Suppe als Hauptgang berechnen wir eine Servicepauschale von 3,-**

Bei Umbestellungen oder Änderungen der Gerichte in unserer Karte kommt es zu Preisanpassungen. Auskunft erhalten Sie von unserem Servicepersonal. Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt., alle Preise in Euro/€. Bei unserem Servicepersonal erhalten Sie Auskunft über die Allergene

# HAUPTGERICHTE

---

## GEBRATENES ZANDERFILET 30.00

an körniger Senfsauce dazu Kürbis Kartoffelstampf

## ROSTBRATEN LADY CUT(≈180g\*) 29.00 | MASTERCUT(≈230g\*) 32.00

an Zwiebeljus dazu Spätzle und eine Maultasche

## PFEFFER-RUMPSTEAK 33.00

an Rotweinsauce dazu Bratkartoffeln

## MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET 27.00

an Pfifferlingrahmsauce dazu Spätzle

## SAUERBRATEN VON DER DEUTSCHEN FÄRSE 30.00

dazu Rotkraut und Semmelknödel

Färse= weibliches Rind das noch nicht gekalbt hat

\*bezieht sich auf das Rohgewicht

Bei Umbestellungen oder Änderungen der Gerichte in unserer Karte kommt es zu Preisanpassungen. Auskunft erhalten Sie von unserem Servicepersonal. Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt., alle Preise in Euro/€. Bei unserem Servicepersonal erhalten Sie Auskunft über die Allergene

HERZOGSKELTER RESTAURANT · HOTEL  
DEUTSCHER HOF 1 · 74363 GÜGLINGEN · TEL.: 07135 / 930 61-0 · WWW.HERZOGSKELTER.DE

# HAUPTGERICHTE

---

**RINDERROULADE NORMAL 30.00 | GROSS 35.00**

in eigener Sauce geschmort, mit Gurke, Speck und Zwiebeln  
gefüllt dazu Rotkraut und Semmelknödel

**SAURE NIERLE VOM SCHWEIN 16.00**

in Sherryrahmsauce dazu Bratkartoffeln

**KUTTELN 15.00**

in Trollinger Sauce dazu Bratkartoffeln

**LINSEN MIT SPÄTZLE 16.00**

mit Saitenwurst und Speck

Bei Umbestellungen oder Änderungen der Gerichte in unserer Karte kommt es zu Preisanpassungen.  
Auskunft erhalten Sie von unserem Servicepersonal. Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt., alle  
Preise in Euro/€. Bei unserem Servicepersonal erhalten Sie Auskunft über die Allergene

HERZOGSKELTER RESTAURANT · HOTEL  
DEUTSCHER HOF 1 · 74363 GÜGLINGEN · TEL.: 07135 / 930 61-0 · WWW.HERZOGSKELTER.DE

# PLANT BASED

---

**VEGANE ERBSEN COUSCOUS BÄLLCHEN 23.00**  
auf Kokos-Kürbisragout dazu orientalischer Reis und  
Tomatensalat

**VEGETARISCHE DINKELBRATLINGE 23.00**  
auf cremigen Kichererbsen Ragout mit Spinat und Karotten  
dazu Mandelreis

**KÄSESPÄTZLE (VEGETARISCH) 18.00**  
mit Bergkäse in Rahm und Schmorzwiebeln  
dazu ein Salat vom Buffet

Bei Umbestellungen oder Änderungen der Gerichte in unserer Karte kommt es zu Preisanpassungen.  
Auskunft erhalten Sie von unserem Servicepersonal. Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt., alle  
Preise in Euro/€. Bei unserem Servicepersonal erhalten Sie Auskunft über die Allergene

HERZOGSKELTER RESTAURANT · HOTEL  
DEUTSCHER HOF 1 · 74363 GÜGLINGEN · TEL.: 07135 / 930 61-0 · WWW.HERZOGSKELTER.DE

# GETRÄNKEKARTE AUSZUG

---

## HAUSGEMACHTES

HOLUNDERSPRUDEL	0.51	4.80
Holundersirup, Minze, Limette, Soda	1.01	8.50

BLAUBEERLIMONADE	0.41	5.70
Blaubeeren, Limettensaft, Rohrzucker		

GINGER LEMON LIMONADE	0.41	5.70
Ginger Ale, Limettensaft, Minze		

## ENSINGER

BIO MINERALWASSER		
classic, medium oder still	0.251	3.30
classic, medium oder still	0.751	6.50

## SINALCO

ORANGE	0.331	3.50
COLA <sup>1,10</sup>	0.331	3.50
COLA ZERO <sup>1,8,10</sup>	0.331	3.50
COLA MIX <sup>1,3,10</sup>	0.331	3.50
ZITRES <sup>3</sup>	0.331	3.50
ZITRONE KLAR	0.31	3.00

Bei Umbestellungen oder Änderungen der Gerichte in unserer Karte kommt es zu Preisanpassungen. Auskunft erhalten Sie von unserem Servicepersonal. Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt., alle Preise in Euro/€. Bei unserem Servicepersonal erhalten Sie Auskunft über die Allergene



# INFORMATION ZU ALLEGERNEN STOFFEN

---

A	Gluten haltige Getreide (Weizen)
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
H	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
I	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
J	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
K	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Schwefeldioxid
M	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

(1) mit Farbstoff, (2) konserviert, (3) mit Antioxidationsmittel,  
(4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt,  
(7) gewachst, (8) mit Süßungsmittel enthält eine Phenylalaninquelle,  
(9) mit Phosphat, (10) koffeinhaltig

Bei Umbestellungen oder Änderungen der Gerichte in unserer Karte kommt es zu Preisanpassungen. Auskunft erhalten Sie von unserem Servicepersonal. Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt., alle Preise in Euro/€. Bei unserem Servicepersonal erhalten Sie Auskunft über die Allergene