



Liebe Gäste,

schön, dass Sie da sind –
herzlich willkommen im Würtemberger Hof!

Der Februar im Würtemberger Hof

Restaurant:

Unser Monatsmotto:

Grünkohl - Superfood vs. Klassisch

Sonntagsbraten:

Jeden Sonntagmittag

Valentinstag:

Romantisches 3-Gang Abendmenü
mit Aperitif

Pferdemarkt Spezial

Montag, 16. Februar 2026:

Durchgängig warme Küche mit Spezialkarte
von 11:00 Uhr bis 15:00 Uhr

Veranstaltungen:

Candle Light Yoga mit Mona

Mittwoch, 11. Februar 2026

Facereading – ein Date mit dir selbst

mit Nadja Klaß

Dienstag, 24. Februar 2026

After Work Party ab 18:00 Uhr

Donnerstag, 26. Februar 2026

Wir freuen uns
auf viele schöne Begegnungen

–
und natürlich auf Sie!

Ihr Team vom Würtemberger Hof

Alle Preise sind in Euro und inkl. der
gesetzlichen Mehrwertsteuer ausgewiesen.

Februar - Grünkohl Superfood vs. klassisch

VORSPEISEN

Grünkohlsuppe
mit Sprossen und Dinkelcrooutons
Kale soup with sprouts and spelt croutons
9,00 €

Lauwarmer Grünkohl mit Flower Sprout
Fetakäse, getrockneten Tomaten
und Pinienkernen
Lukewarm kale with flower sprouts
feta cheese, sun-dried tomatoes and pine nuts
13,50€

ZWISCHENGERICHT

Grünkohl-Flower-Sprout Bowl mit
Belugalinsen, Parmesan
Birne und Walnüssen
Kale & Flower Sprout Bowl with Beluga Lentils
Parmesan, Pear and Walnuts
Kleine Portion/ Small portion 12,50 €
Große Portion / Big portion 18,50 €

HAUPTGÄNGE

Grünkohl Pad Thai mit Nüssen, Reisnuedeln
gebratener Hähnchenbrust
oder geräuchertem Tofu
Kale Pad Thai with Nuts, Rice Noodles, Pan-Fried
Chicken Breast or Smoked Tofu
21,50 €

Grünkohl-Strudel
mit Lachs und Sauce Hollandaise
Kale Strudel
with Salmon and Sauce Hollandaise
24,50 €

Grünkohl klassisch mit Kohlwurst
Kochwurst, Kassler und Salzkartoffeln
Traditional Kale with smoked sausage, boiled
sausage, cured pork loin and boiled potatoes
24,50 €

Alle Preise sind in Euro und inkl. der
gesetzlichen Mehrwertsteuer ausgewiesen.

VORSPEISEN

Beilagensalat
mit Nüssen und Croûtons
Side Salad with Nuts and Croutons
7,50 €

Kraftbrühe
mit Flädle, Maultaschen und Gemüsewürfel
Consommé with Crêpes Stripes
Swabian Ravioli and diced Vegetables
8,50 €

Feldsalat mit Balsamicodressing
Speck-Crumble und Croûtons
Lamb's Lettuce with Balsamic Dressing
Crispy Bacon Crumble and Croutons
10,50 €

Rinder carpaccio
mit Parmesan und Rucola
Beef Carpaccio
with Parmesan and Arugula
17,50 €

ZWISCHENGERICHTE

Schweizer Wurstsalat mit Bergkäse
Swiss Sausage Salad with Mountain Cheese
mit Bratkartoffeln/ with Fried Potatoes 16,00 €
mit Brot/ with Bread 13,00 €

Schwäbische Linsen mit Saitenwürstchen
Bauchspeck und hausgemachten Spätzle
Swabian Lentils with Sausages
streaky Bacon and homemade Spaetzle
16,50 €
Kleine Portion/ Small portion 13,00 €

Salatbowl
mit Haus- oder Rucola-Senf-Dressing
Gurken, Radieschen, Kirschtomaten
Sprossen, Kerne, Karotten und Croûtons
Salad bowl with homemade Dressing or Arugula -
Mustard-Dressing, Cucumber, Cherry Tomatoe, Radish
Seeds, Sprouts, Carrots and croutons
15,00 €

Tagliatelle mit Trüffelöl, Cherrytomaten
Parmesan und Rucola
Tagliatelle with Truffle Oil, Cherry Tomatoes
Parmesan and Arugula
17,50 €

Optional zu Salatbowl und Tagliatelle
Optional with Salad Bowl and Tagliatelle

Tofu/ Hähnchenstreifen
Tofu/ Chicken Strips
9,50 €

Rinderstreifen/ Garnelen
Beef Stripes/ Shrimps
12,50 €

Alle Preise sind in Euro und inkl. der
gesetzlichen Mehrwertsteuer ausgewiesen.

HAUPTSPEISEN

"Hof-Pfännle" mit Schweinemedaillon
Rostbrätle, Maultasche

Rahmsauce und hausgemachten Spätzle

"Farmer Pan" with Medallion of Pork, small Swabian
Roast Beef, Swabian Ravioli, Cream Sauce
and Homemade Spaetzle

27,50 €

Kleine Portion/ Small portion 24,00 €

Wiener Schnitzel

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Vienna Schnitzel with
Parsley Potatoes and Cranberries

29,00 €

Kleine Portion/ Small portion 25,50 €

Schwäbischer Rostbraten

mit Schmelz- und Röstzwiebeln

dazu hausgemachte Spätzle

Swabian Roast Beef with fried Onions
and Homemade Spaetzle

31,50 €

Zweierlei Skrei-Filets mit Sauce Velouté

Dillkartoffeln und Grillgemüse

Two kinds of Cod Fillets with Velouté Sauce

Dill Potatoes and grilled Vegetables

32,00 €

Regionales Dry Aged Roastbeef mit Jus

Wurzelgemüse und Macaire Kartoffeln

Regional dry-aged Roast Beef with Jus

Root Vegetables, and Macaire Potatoes

36,00 €

DESSERTS

Weißes Schokoladenmousse mit Brownie
und frischen Beeren

White Chocolate Mousse with Brownie
and fresh Berries

10,50 €

Hausgemachtes Schokoladensoufflé
mit Cassis-Sorbet und Himbeergelée

Homemade Chocolate Soufflé
with Blackcurrant Sorbet and Raspberry Jelly

12,50 €

Eiscreme

Vanille, Schokolade, Erdbeere

Ice cream Vanilla, Chocolate, Strawberry

Pro Kugel / per scoup 3,50 €

Sorbet

Zitrone, Mango, Cassis

Sorbet Lemon, Mango, Cassis

Pro Kugel / per scoup 4,00 €

Affogato

Espresso mit Vanilleeis

Espresso with Vanilla Ice Cream

6,50 €