



Liebe Gäste,

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

Der März im Württemberger Hof

Restaurant:

Unser Monatsmotto:

Rund um die Muschel
Harte Schale, weicher Kern.

Sonntagsbraten:

Jeden Sonntagmittag

Veranstaltungen:

Candle Light Yoga mit Mona

Mittwoch, 11. März 2026

Kakao meets ätherische Öle mit Ela

Dienstag, 24. März 2026

After Work Party ab 18:00 Uhr

Donnerstag, 26. März 2026

Wir freuen uns
auf viele schöne Begegnungen
–
und natürlich auf Sie!

Ihr Team vom Württemberger Hof

März
Rund um die Muschel
Harte Schale, weicher Kern

VORSPEISEN

Schaumsuppe von der Miesmuschel
mit Safran und Dill
Mussel Foam Soup with Saffron and Dill
9,00 €

HAUPTGÄNGE

Miesmuscheln
mit Tomatensauce und Pommes frites
Mussels
with Tomato Sauce and French Fries
kleine Portion 15,00 €
große Portion 21,00 €

Miesmuscheln
mit Weißwein-Sahnesauce
und Pommes frites
Mussels
with White Wine Cream Sauce and French Fries
kleine Portion 16,00 €
große Portion 22,00 €

Miesmuschel-Risotto
mit Parmesanchip
Mussel-Risotto
with Parmesan Chip
kleine Portion 16,00 €
große Portion 22,00 €

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 €

Rote Bete Tatar
mit Feta Crumble
und karamellisierten Walnüssen
Beetroot Tartare
with Feta Crumble and caramelized Walnuts
10,50 €

Rindercarpaccio
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 €

HAUPTSPEISEN

Udon-Pad-Thai
mit Gemüse und gerösteten Erdnüssen

Udon Pad Thai
with Vegetables and roasted Peanuts
19,50 €

mit gebratener Hähnchenbrust
with pan-seared Chicken Breast

oder/or
mit geräuchertem Tofu
with smoked Tofu
je/each 22,50 €

"Hof-Pfännle" mit Schweinemedallion

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 €

Regionales Dry Aged Roastbeef mit Jus

Wurzelgemüse und Macaire Kartoffeln

Regional dry-aged Roast Beef with Jus
Root Vegetables, and Macaire Potatoes

36,00 €

Doradenfilets an Krustentiersauce

mit saisonalem Gemüse und Polenta-Talern

Sea Bream Fillets with Shellfish Sauce
served with seasonal Vegetables and Polenta Rounds

29,00 €

DESSERTS

Panna Cotta
mit Waldfruchtsauce im Weckglas

Panna Cotta
with Forest Fruit Sauce in a Weck Jar
6,50 €

Affogato
Espresso mit Vanilleeis
Espresso with Vanilla Ice Cream
6,50 €

Hausgemachtes Vanillesoufflé
mit Schokoladeneis und Himbeergelée
(Zubereitungszeit ca. 15. Minuten)
Homemade Vanilla Soufflé
with Chocolate Ice Cream and Raspberry Jelly
(Approx. 15 minutes preparation time)
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 €