



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

Der April im Württemberger Hof

Restaurant:

Unser Monatsmotto:

Spargel, Bärlauch, Wildkräuter & Lamm

Samstags-Lounge auf der Terrasse

Jeden Samstag

11:00 Uhr bis 17:00h

Spritzige Getränke & Snacks zum Spezialpreis

Veranstaltungen:

Dienstag, 21.04.2026

Breathwork mit Anne

Wir freuen uns
auf viele schöne Begegnungen

–
und natürlich auf Sie!

Ihr Team vom Württemberger Hof

April – Spargel, Bärlauch Wildkräuter & Lamm

Regionaler Spargel

Spargel-Cremesuppe
mit geräuchertem Lachs
Cream of Asparagus Soup with Smoked Salmon
10,50 €

Halbes Pfund regionaler Spargel
mit Flädle, Petersilienkartoffeln und
Sauce Hollandaise **oder** flüssiger Butter
Half Pound of Regional Asparagus
with Pancake, Parsley Potatoes
and Hollandaise Sauce **or** melted Butter
22,50 €

- +Schinkenvariation 9,00 €
Ham Selection
- + kleines Wiener Schnitzel 12,50 €
Small Viennese Schnitzel
- + kleines Rindersteak 150g 14,00 €
Small Beef Steak 150g
- + gegrilltes Saiblingsfilet 14,00 €
Grilled Char Fillet

Bärlauch, Wildkräuter, Lamm

Frühlingsalat mit Wildkräutern
gegrillten grünen Spargelspitzen
Kirschtomaten und Parmesanspänen
Spring Salad with Wild Herbs grilled Green Asparagus
Tips, Cherry Tomatoes and Parmesan Shavings
11,50 €

Bärlauch-Risotto
mit Kräutersaitlingen und Parmesanchip
Wild Garlic Risotto
with King Oyster Mushrooms and Parmesan Crisp
kleine Portion/Small Serving 15,00 €
große Portion/Regular Serving 20,00 €

Lammcarée
mit Ratatouille-Gemüse und Polenta-Talern
Rack of Lamb
with Ratatouille Vegetables and Polenta Rounds
36,00 €

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

VORSPEISEN

Salat der Saison mit Hausdressing
Nüssen und Croûtons
Seasonal Salad with House Dressing
Nuts and Croutons
kleine Portion/Small Serving 7,50 €
große Portion/Regular Serving 15,00 €

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

Burrata Caprese
Bunte Tomaten, Basilikum,
Pesto und Olivenöl
Burrata Caprese
Heirloom Tomatoes, Basil, Pesto and Olive Oil
13,50 €

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

ZWISCHENGERICHTE

Fischsuppe
mit Edelfischen, Meeresfrüchten
Baguette und Sauce Rouille
Fish Soup with Noble Fish,
Seafood, Baguette and Sauce Rouille
als Vorspeise/Starter 10,50 €
als Hauptgang/Main Course 19,50 €

*Caesar-Salat
Romanasalat, Parmesan-Dressing
gehobelter Parmesan und Croutons
Caesar Salad
Romaine Lettuce, Parmesan Dressing, shaved
Parmesan and Croutons
13,00 €

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

*Optional für Caesar-Salat & Tagliatelle

+Tofu/Tofu 5,00 €
+ Hähnchenbrust/Chicken Breast 6,00 €
+ Rinderstreifen/Beef Stripes 9,00 €
+ Garnelen/Prawns 12,00 €

HAUPTSPEISEN

Schwäbische Linsen mit Saitenwürstchen
Bauchspeck und hausgemachten Spätzle

Swabian Lentils with Sausages
streaky Bacon and homemade Spaetzle

16,50 €

kleine Portion/Small Serving 13,00 €

"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 €

Saiblingsfilet auf grünem Spargel-Ragout

mit Dillkartoffeln und Weißwein-Schaum

Char Fillet on Green Asparagus Ragout
with Dill Potatoes and White Wine Foam

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 €

Rhabarber-Parfait
mit marinierten Erdbeeren
und Vanille-Crumble
Rhubarb Parfait
with marinated Strawberries and Vanilla Crumble
9,50 €

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 €