



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

---

## Der April im Württembergischer Hof

### **Restaurant:**

#### Unser Monatsmotto:

Wildkräuter, Bärlauch und Lamm  
Sobald verfügbar, regionaler Spargel

### Ostern im Württembergischer Hof

Karfreitag - mittags und abends  
Fisch Spezial, Ostermenü und reguläre Karte

Karsamstag - mittags und abends  
Ostermenü und reguläre Karte

Ostersonntag - mittags  
Ostermenü und reguläre Karte

Ostermontag  
Ab 11:00 Uhr Osterbrunch  
abends Ostermenü und reguläre Karte

### Samstags-Lounge auf der Terrasse

Ab 04. April 2026 jeden Samstag  
11:00 Uhr bis 17:00h  
Spritziige Getränke & Snacks

### **Veranstaltungen:**

Samstag, 18.04.2026  
Literarisches Frühstück mit Ewald Arenz

Dienstag, 21.04.2026  
Breathwork mit Anne

---

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

Ihr Team vom Württembergischer Hof

# April - Wildkräuter, Bärlauch und Lamm

---

## VORSPEISEN

Bärlauch-Cremesuppe mit Croutons  
Wild Garlic Cream Soup with Croutons  
9,00 €

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 €

## HAUPTGÄNGE

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 €

# 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 €

\*Fregola Sarda – Pastaperlen  
mit Parmesansauce, Zucchini  
Paprika und Aubergine  
Fregola Sarda – Pasta Pearls with Parmesan Sauce  
Zucchini, Bell Pepper and Eggplant  
17,50 €

## **\*Optional für Caesar-Salat & Fregola Sarda**

+Tofu/Tofu 5,00 €  
+ Hähnchenbrust/Chicken Breast 6,00 €  
+ Rinderfiletstreifen/Beef Fillet 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 €

Saiblingfilet 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 €