

Hüttenzauber am Golfplatz

Ab Donnerstag, 5. Januar bis Sonntag, 12. März 2023 täglich.
Zum Hüttenzauber sagen wir „Grüß Gott und Servus“ mit
alpenländlichen Schmankerln!

Hausaperitif

Geeiste Gartenbeeren und Cassis Likör aufgefüllt
mit Sekt und Mineralwasser 6,80 €

Vorspeisen und Suppen

Bayrische Leberknödelsuppe 4,40 €

Schwarzwurzelrahmsuppe mit Käspressknödel 4,40 €

Vogerlsalat

Knackiger Feldsalat mit steirischem Kürbiskernöl,
krossem Speck und Kracherle 7,90 €

Sülze vom Wintergeflügel mit steirischem Kürbiskernöl
Röstitalern und Rote Bete 8,80 €

Hauptgerichte

Wiener Backhendl mit Remouladensoße,
Kartoffel- und Feldsalat 12,80 €

Frische Kalbsleber mit Äpfeln und Zwiebeln
an Balsamico-Sahne-Soße, dazu geschmelzte Spätzle 18,80 €

Tiroler Schlutzkrapfen -vegetarisch-
Eine Pasta Spezialität aus den Bergen Tirols gefüllt
mit Spinat und Frischkäse, in Butter geschwenkt
mit Parmesan und Semmelbröseln bestreut 11,80 €

Wiener Kalbsrahmgulasch mit Kartoffelknödeln 15,80 €

Ofenfrische Schweinehaxe mit Rotkraut und
Kartoffelknödeln 14,60 €

Hausgemachter Kaiserschmarren
mit Rumrosinen, Mandeln und Apfelkompott
Auch als Dessert für 2 Personen 11,80 €

Speisekarte

Leichte Gerichte

Großer bunter Salatteller von Rohkost- und Blattsalaten
mit hausgemachtem Kräuterdressing und Baguette 9,20 €

bitte wählen Sie dazu:

mit Putenbruststeifen 13,60 €

mit gebratenen Garnelen 15,80 €

mit gebackenen Calamari 12,60 €

Dreierlei Golfer Tapas

Guacamole mit Garnelen, Kirschtomaten mit Mozzarella
und Pesto, gebackenen Calamari und Knoblauch-Dip
dazu Baguette 11,40 €

Beilagen Salat 4,50 €

Vegetarische Gerichte und Pasta

Bunte Tagliarini in tomatisierter Chili-Sahne-Soße mit
Kirschtomaten und gehobelem Parmesan 9,80 €

oder mit grillierten Garnelen 16,40 €

Allgäuer Kässpatzen mit Röstzwiebeln 9,90 €

Hausgemachte Grünkernküchle auf
Schwarzwurzelrahm dazu Marktgemüse 11,80 €

Fischgerichte

Steinbeißer Filet vom Rost an Senfsoße
mit Marktgemüse und Petersilienkartoffeln 17,80 €

Knusprig gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensoße
und hausgemachtem Kartoffelsalat 14,40 €

Burger

<i>Golfclub-Burger: 200g bestes Rindfleisch, würzig mariniert, Tomate, Zwiebeln, Cheddar-Käse und zweierlei Soßen auf Eisbergsalat</i>	12,80 €
<i>Veggi-Burger: Knuspriger Falafel Bratling mit Guacamole mariniertem Mozzarella, Tomaten, Gurken und Zwiebel</i>	10,30 €
<i>Schnitzel-Bacon-Burger: Schweineschnitzel, Bacon, Kochkäse, Röstzwiebeln auf Eisbergsalat Salat</i>	11,80 €
<i>Crispy-Chicken-Burger: Knuspriges Hähnchen, BBQ-Dips, Mozzarella, Tomaten, Gurken Zwiebeln auf Eisbergsalat</i>	11,80 €
<i>Alle Burger auch mit Pommes Frites zuzüglich</i>	2,50 €

Schnitzel immer wieder lecker

<i>Knuspriges Schweineschnitzel mit Pommes Frites</i>	12,80 €
<i>Kochkässchnitzel Knuspriges Schweineschnitzel mit hausgemachtem Kochkäse und herzhaften Bratkartoffeln</i>	13,90 €
<i>Odenwälder Zwiebelschnitzel mit Kartoffelknödeln</i>	13,90 €
<i>Cordon bleu vom Mastschweinrücken mit Pommes Frites</i>	15,60 €
<i>Schwäbisches Rahmschnitzel von der Putenbrust an Pilz-Sahne-Soße mit Butterspätzle</i>	14,80 €

Für unsere kleinen Gäste

<i>Leckere Spätzle mit feiner Rahmsoße</i>	3,80 €
<i>Pommes Frites mit Mayonnaise und Ketchup</i>	3,60 €
<i>Putenrahmschnitzel mit Spätzle</i>	7,40€
<i>Zwergen-Schnitzel mit Pommes Frites</i>	7,40 €

Die Kindergerichte sind nur für Kinder bis 12 Jahre

Fleischgerichte

*Argentinisches Rumpsteak mit hausgemachter
Kräuterbutter, Marktgemüse und Kartoffelrösti*
180 g 20,80 € 250g 28,80 €

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten 200g wie bei Müttern
von der Rinderhäfte mit Zwiebelsoße
und geschmälzten Spätzle* 18,80 €

*Grillteller
Medaillons von Rind, Pute und Schwein mit
Kräuterbutter, Herbstgemüse
dazu Kartoffelrösti* 17,60 €

*Wildschweinbraten mit Preisbeeren
Rotkraut und Knödeln* 18,80 €

*Burgunderschmorbraten vom Rind
mit Wintergemüse und Kartoffelknödeln* 17,90 €

Extras

*Für Zusatzbestellungen wie extra Soße, Kräuterbutter,
Kochkäse, etc. berechnen wir einen Aufschlag von* 1,70 €

*Zusätzliche Beilage wie Pommes-frites, Spätzle,
Kartoffelsalat, etc.* 3,50 €

Vesper

*Gebratener Fleischkäse mit Röstzwiebeln
und Bratkartoffeln
mit einem Spiegelei* 8,90 €
10.40 €

*Currywurst mit hausgemachter Soße
und Pommes Frites* 7,80 €
mit Kartoffelsalat 8,60 €

*Hausgemachter Odenwälder Kochkäse
mit Musik und Brot* 7,30 €

*Elsässer Wurstsalat mit herzhaften Bratkartoffeln
mit Brot* 9,50 €
8,20 €

Weißwein

<i>Weißburgunder trocken</i> <i>Weingut Adam Müller Baden</i>	0,25 l	4,80 €
<i>Riesling trocken</i> <i>Weingut Adam Müller Baden</i>	0,25 l	4,80 €
<i>Grauburgunder trocken</i> <i>Beckstein Weinhaus Franken</i>	0,25 l	4,90 €
<i>Spätburgunder Weißherbst Rosé fruchtig</i> <i>Weingut Adam Müller Baden</i>	0,25 l	4,80 €

Rotwein

<i>Spätburgunder Rotwein trocken</i> <i>Weingut Adam Müller Baden</i>	0,25 l	4,90 €
<i>Weinschorle</i> <i>weiß, rosé, rot</i>	0,25 l	3,80 €

Flaschenweine

<i>Blanc de Noir trocken</i> <i>QBA Becksteiner Weinhaus</i>	0,75 l	17,80 €
<i>Tauberschwarz trocken eine Rarität</i> <i>QBA Becksteiner Weinhaus</i>	0,75 l	19,80 €
<i>Italien Apulien Tere di Montelusa</i> <i>Primitivo IGT Puglia</i>	0,75 l	19,40 €
<i>Spanien Conde Valdemar</i> <i>Tempranillo Rioja Conde</i>	0,75 l	18,70 €

Unsere Biere vom Fass

<i>Distelhäuser Helles</i>	0,3 l	2,90 €	0,5 l	3,60 €
<i>Distelhäuser Pils</i>	0,3 l	2,90 €	0,5 l	3,60 €
<i>Distelhäuser Hefeweizen hell</i>	0,3 l	3,00 €	0,5 l	3,90 €
<i>Radler</i>	0,3 l	2,90 €	0,5 l	3,60 €
<i>Cola - Weizen</i>			0,5 l	3,90 €

Distelhäuser Flaschenbier

Hefeweizen alkoholfrei		0,5 l	3,90 €
Hefeweizen dunkel		0,5 l	3,90 €
Pils alkoholfrei		0,33 l	3,30 €

Alkoholfreie Getränke

Limonade von Sinalco			
Cola oder Cola-Zero	0,2l 2,00 €	0,5 l	4,80 €
Orange	0,2l 2,00 €	0,5 l	4,80 €
Spezi	0,2l 2,00 €	0,5 l	4,80 €
Zitrone	0,2l 2,00 €	0,5 l	4,80 €

Saft und Schorlen

Apfelsaft		0,2 l	2,90 €
Johannisbeersaft		0,2 l	2,90 €
Grapefruitsaft		0,2 l	2,90 €
Orangensaft		0,2 l	2,90 €
Alle Säfte als Schorle möglich		0,5 l	4,80 €

Mineralwasser

Franken Brunnen Exquisit still oder spritzig	0,25 l 2,60 €	0,75 l	4,90 €
---	---------------	--------	--------

Sekt und Prosecco

Golfclub Privat-Cuvee	Glas	0,10 l	4,50 €
Winzersekt trocken	Flasche	0,75 l	24,00 €
Prosecco Zonin Frizzante	Piccolo	0,20 l	6,20 €
Prosecco Cipriano Frizzante	Flasche	0,75 l	25,00 €

Zum Abschluss...

Wildbrände von Sennert´s, eine Spezialität aus dem Odenwald mit Kirsche, Apfel, Mirabelle	2 cl		5,60 €
--	------	--	--------

Spirituosen

<i>Apfelbrand</i>	2 cl	2,90 €
<i>Birnenbrand</i>	2 cl	2,90 €
<i>Mirabellenbrand</i>	2 cl	2,90 €
<i>Jägermeister</i>	2 cl	2,90 €
<i>Stonsdorfer Kräuter</i>	2 cl	2,90 €
<i>Dimple Scotch Whiskey</i>	4 cl	6,50 €
<i>Gordens Dry Gin</i>	4 cl	5,80 €

Heißgetränke

BIO-FAIRTRADE

<i>Kaffee Crema</i>	2,90 €
<i>Cappuccino</i>	3,30 €
<i>Milchkaffee</i>	3,30 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,30 €
<i>Espresso</i>	2,60 €
<i>Espresso Macchiato</i>	2,90 €
<i>Heiße Schokolade</i>	2,90 €
<i>Glas Tee</i>	2,90 €
<i>Glas Milch</i>	1,90 €

*Auswahl aus unserem Bio-Teesortiment: Minze, Rooibos/Orange,
Früchte, Kräuter, Grüntee, Schwarztee*

Etwas Süßes

<i>Pannacotta mit Beerensoße</i>	4,80 €
<i>Mousse au Chocolat</i>	5,60 €
<i>Ofenfrischer Apfelstrudel mit Zimt-Sahne</i>	4,80 €
<i>zusätzlich mit Vanilleeis</i>	6,20 €

Fragen Sie nach unsere Eiskarte