



# Speisekarte



Alle Preise in Euro inklusive MwSt.

### **Herzlich Willkommen,**

wir freuen uns sehr, Sie als Gast bei uns begrüßen zu dürfen. Genießen Sie den wunderbaren Ausblick auf die Hausener Zinnen und Schloß Werenwag bei einem erfrischenden Getränk und leckeren Speisen.

In unserer Küche verarbeiten wir frische Lebensmittel ohne künstliche Aromen und ohne Geschmacksverstärker. Beim Einkauf unserer Zutaten achten wir auf ökologische und umweltverträgliche Aspekte. Wo immer es geht, verwenden wir regionale Produkte.

Wir legen Wert auf artgerechte Tierhaltung und beziehen deshalb unsere Fleisch- und Wurstwaren vom Bäumlehof in Leibertingen.

Wir kochen frisch, daher kann es in Stoßzeiten gelegentlich zu Engpässen kommen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, wenn Sie manchmal etwas länger auf Ihr Essen warten müssen.

### **Guten Appetit wünscht Familie Süßmuth und das Team der Donautal Touristik**

Für Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, halten wir eine separate Allergikerkarte bereit. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste zusätzlich darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von glutenhaltigem Getreide, Eier, Milch, Soja, Sesam, Sellerie, Senf, Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten können.



Von der Alb...

# Linsengerichte

Linsen sind ein Grundnahrungsmittel in der Schwäbischen Küche. Auf den kargen Böden der Alb wuchsen die anspruchslosen Linsen besonders gut, doch der Anbau erforderte früher viel Handarbeit und geriet im Zuge der Industrialisierung in der Landwirtschaft in Vergessenheit.

Mittlerweile werden die meisten Linsen aus Deutschland auf der Schwäbischen Alb angebaut. Und die "Alb-Leisa" wurde von Slow Food in die „Arche des Geschmacks“ aufgenommen.

Linsen mit Spätzle und Bio-Saitenwürstchen<sup>1)</sup>

**10,80**

Linsen mit Spätzle

**7,80**



# Schwäbische Maultaschen

Nach einer Legende wollten die Mönche in Maulbronn auch in der Fastenzeit Fleisch essen. Sie kamen auf die pfiffige Idee, das Fleisch vor ihrem Herrgott zu verstecken. Kleingehackt und mit Nudelteig umwickelt war die Maultasche geboren, im Volksmund auch „Herrgottsbscheißerle“ genannt.

Wir machen unsere Maultaschen selber!



Zu den Maultaschen gibt es selbst gemachten Kartoffelsalat, der ohne Brühe zubereitet wird, und einen grünen Kranz aus gemischtem Salat.

Die klassischen Maultaschen servieren wir „geschmälzt“, d. h. mit leicht in Butter gedünsteten Zwiebeln.

Die vegetarischen Maultaschen reichen wir Ihnen mit einer Parmesan-Butterschmelze.

Klassische  
Maultaschen

10,80

Vegetarische  
Maultaschen



10,80

# Suppe

Gulaschsuppe mit Brot		5,80
Kartoffel-Lauchcreme - Suppe mit Brot	✓	4,50
Kartoffel-Lauchcreme - Suppe mit Brot und Bio-Würstchen <sup>1)</sup>		5,80

# Salat

Beilagensalat	✓	4,50
Kleiner gemischter Salat	✓	5,90
Bauernsalat mit Beuroner Schafskäse und Brot	✓	10,60
Bunter Salat mit Maultaschenstreifen		9,80
Linsensalat mit Beuroner Schafskäse	✓	10,80
Große Donautal Salatschüssel		12,50



# Nudeln

Spaghetti mit Tomaten - Sugo	✓	7,20
Spaghetti mit Sugo Arabiata	✓	7,20
Spaghetti Bolognese		8,90

# Schwäbische Tapas

13,60

delikate Kleinigkeiten aus der Schwäbischen Küche, lassen Sie sich überraschen!


## Fleisch & Wurst

Bio-Grillwurst <sup>1</sup> „Rote“ mit Brot und Senf	4,80
Bio-Grillwurst <sup>1</sup> „Rote“ mit Pommes Frites	6,50
Bio-Grillwurst <sup>1</sup> „Rote“ mit Kartoffelsalat	6,50
Schweinesteak (Hals) mit Kartoffelsalat	10,50
Schweinesteak (Hals) mit Pommes Frites und Salat	13,80

## Essen teilen

Ideal für Familien und Freunde. Gesellig beisammensitzen und Essenteilen – wie zu Hause, nur das Sie nicht selbst kochen müssen.

Ab 4 Portionen können Sie diese Gerichte in großen Schüsseln bestellen:

Linzen mit Spätzle & Bio-Saiten <sup>1</sup> Für jede weitere Person 8,00 € zusätzlich.	35,00
Spaghetti Tomaten-Sugo  Für jede weitere Person 6,00 € zusätzlich.	24,50
Spaghetti Bolognese Für jede weitere Person 7,00 € zusätzlich.	29,80
Riesenpommes	11,20

## Kinderteller

Maultäschle mit Tomatensauce	5,50
Spätzle mit Soße	4,20
Pommes mit Ketchup oder Majonnaise <sup>2)3)4)</sup>	4,80

# Dessert

Panna cotta	4,50
Warmer Apfelkuchen mit Vanilleeis und Sahne	5,80
Coupe Donautal 3 Kugeln Vanilleeis, Sahne und Schokosauce	5,00
Mäusejagd 2 Kugeln Vanilleeis, Schokolinsen und Schaummäusen	3,80

## Kaffee\*

\*aus fair trade Bio-Anbau

Kaffee Crema Tasse / Becher	2,40/2,80
Cappuccino	3,00
Milchkaffee	3,00
Latte Macchiato	3,20
Espresso / doppelter Espresso	2,00/2,60
Kaffee und Milchkaffee auch koffeinfrei	
Tee* (verschiedene Sorten)	2,20
*aus fair trade Anbau	
Heiße Schokolade	3,20

## Wechselnde Kuchenauswahl





# Eiskalt

Eiskaffee

4,50

Eisschokolade

4,50

Sanfter Engel

4,20



# Limo selbstgemacht

Limonade

3,80

Eistee

3,20



# Alkoholfreie Getränke

Eisvogel Orangenlimonade <sup>2) 3) 4)</sup>	0,2 l / 0,4 l	<b>2,00/3,00</b>
Eisvogel Zitronenlimonade <sup>2) 3) 4)</sup>	0,2 l / 0,4 l	<b>2,00/3,00</b>
Eisvogel Cola <sup>2) 3) 4) 6)</sup>	0,2 l / 0,4 l	<b>2,00/3,00</b>
Eisvogel Spezi <sup>2) 3) 4) 6)</sup>	0,2 l / 0,4 l	<b>2,00/3,00</b>
Coke Zero <sup>2) 3) 4) 6)</sup>	0,3 l	<b>3,00</b>
Bitter Lemon <sup>5)</sup>	0,2 l	<b>2,50</b>
Seezüngle (Kirsche, Birne oder Träuble)	0,3 l	<b>3,00</b>
Apfelsaft	0,3 l	<b>3,00</b>
Apfelsaftschorle	0,2 l / 0,4 l	<b>2,10/3,20</b>
Johannisbeernektar	0,3 l	<b>2,80</b>
Johannisbeernektar-Schorle	0,2 l / 0,4 l	<b>2,00/3,00</b>
Holunderblütensirup-Schorle	0,2 l / 0,4 l	<b>2,10/3,20</b>
Teinacher Mineralwasser medium	0,3 l / 0,5 l / 0,75 l	<b>2,20/2,80/4,00</b>
Teinacher Mineralwasser still	0,25 / 0,5 l / 0,75 l	<b>2,00/2,80/4,00</b>
Filippo Mineralwasser Medium	0,75 l	<b>2,50</b>
Eisvogel Tafelwasser	0,4 l	<b>2,00</b>

Unser Apfelsaft kommt aus dem Naturpark Obere Donau. Genießen Sie eine erfrischende Apfelsaftschorle aus naturbelassenem Direktsaft! Sie unterstützen damit den Erhalt der hiesigen Streuobstwiesen. Auch der Holunderblütensirup ist ein reines Naturprodukt. Die Blüten werden im Raum Tübingen gesammelt. Als Schorle getrunken erinnert er an längst vergangene Kindertage.



# Biere vom Fass

Zwiefalter Spezial-Export	0,3 l / 0,5 l	2,80/3,50
Zwiefalter Hefeweizen - hell	0,3 l / 0,5 l	2,80/3,50
Cola-Weizen <sup>2) 3) 4) 6)</sup>	0,3 l / 0,5 l	2,80/3,50
Russ <sup>2) 3) 4)</sup>	0,3 l / 0,5 l	2,80/3,50
Radler <sup>2) 3) 4)</sup>	0,3 l / 0,5 l	2,80/3,50

# Flaschen-Biere

Zwiefalter Hefe alkoholfrei	0,5 l	3,50
Zwiefalter Kristallweizen	0,5 l	3,50
Zwiefalter Urweizen	0,5 l	3,50
Zwiefalter Kloster - Pils	0,3 l	3,00
Zwiefalter Engele	0,3 l	3,00
Zwiefalter alkoholfrei	0,3 l	2,80
Lammsbräu glutenfrei	0,3 l	3,50



## Zwiefalter Klosterbräu - denn Gutes bleibt!

Wie schon zu Zeiten der Benediktiner werden die Zwiefalter Bierspezialitäten aus feinsten regionalen Rohstoffen gebraut. Kristallklares Wasser aus dem Klosterbrunnen, Braugerste von den Feldern der Schwäbischen Alb und bester Tettlinger Hopfen.


# Offene Weine

Die Weine vom ökologischen Weingut Richard Schmidt aus Eichstetten im Kaiserstuhl haben uns begeistert. Kein Wunder, seine Weine erhalten regelmäßig Auszeichnungen.

<b>Müller-Thurgau</b> kräftiger sortentypischer Wein mit leichtem Muskatgeschmack	0,2 l		<b>4,00</b>
<b>Grauer Burgunder</b> intensiver Duft und angenehme Säure	0,2 l		<b>4,50</b>
<b>Weißer Burgunder</b> blumiges Bukett mit zarter Säure	0,2 l		<b>4,50</b>
<b>Rosé Spätburgunder</b> Leichter, fruchtig-frischer Sommerwein	0,2 l		<b>4,80</b>
<b>Blauer Spätburgunder</b> sortentypisches, gehaltvolles Burgunderbukett	0,2 l		<b>4,50</b>
Wein aus Großbottwar, Württemberg			
<b>Großbottwarer Wunnenstein, Trollinger</b> weich, saftig, mit Erdbeer- und Kirscharomen	0,2 l		<b>4,00</b>
<b>Weinschorle (mit Qualitätswein)</b>	0,25 l		<b>3,50</b>

# Flaschenweine rot

## Baden

<b>Eichstetter Herrenbuck Spätburgunder Rotwein QbA</b> ökologisches Weingut Richard Schmidt gehaltvolles Burgunderbukett, feinwürzig mit einem Duft von Kirschen, bester Biowein Baden-Württemberg 2017 Kategorie leichte Rotweine	0,75 l		<b>14,20</b>
<b>Meersburger Bengel Spätburgunder QbA</b> Staatsweingut Meersburg rubinrote Farbe und betörender Duft nach Weichselkirschen mit Noten von Kaffee und Kakao, fruchtbetonter, schlanker, sehr animierender Wein	0,75 l		<b>15,70</b>
<b>Rot und Wild QbA</b> Hirsch-Privatkellerei Cuvee aus Lemberger, Merlot und Cabernet würzig, vollmundig, ausbalanciert. Viel Kraft und Frucht.	0,75 l		<b>12,50</b>



# Flaschenweine rot


## Italien


Chianti Da Vinci DOCG 0,75 l **12,50**  
Cantina Leonardo Da Vinci  
Cuvee aus Sangiovese, Merlot, Canaiolo, Purpurrot, feinfuchtig, vollmundig


Rosso del Molino IGT 0,75 l **11,50**  
Cantina di Custoza  
Cuvee aus Cabernet und Merlottiefes Rubinrot, weich, kraftvoll


# Flaschenweine weiss

## Baden

Eichstetter Herrenbuck Sauvignon Blanc QbA 0,75 l  **15,60**  
ökologisches Weingut Richard Schmidt  
zarte Note nach Gräsern und Kräutern, an eine frisch gemähte Wiese erinnernd,  
bester Biowein Baden-Württemberg 2016 Kategorie kräftige, fruchtige Weißweine

Eichstetter Herrenbuck Grauer Burgunder QbA 0,75 l  **14,20**  
ökologisches Weingut Richard Schmidt  
an Apfel und Birne erinnernder Duft, leichte Frische, vollmundig, sehr  
extraktreicher Wein, beim Internationalen Grauburgunder-Preis 2017 war  
der Jahrgang 2016 unter den Top Ten.

Eichstetter Herrenbuck Spätburgunder Rosé QbA 0,75 l  **14,80**  
ökologisches Weingut Richard Schmidt  
ein leichter Sommerwein mit zartem Burgunderaroma und einer erfrischenden Säure,  
bester Biowein Baden-Württemberg 2016, Kategorie leichte, trockene Weißweine

Secco weiß 0,75 l  **15,20**  
ökologisches Weingut Richard Schmidt  
eleganter Perlwein, feinfuchtig, anregend und belebend zu jeder Tageszeit

## Italien

Lugana DOC 0,75 l **13,60**  
Colle Lungo Visconti, Lombardei  
aus der alteingesessenen Rebe Turbiana, hellgold  
funkelnd, zartduftend, fein strukturiert



# Spirituosen

Edelbrände von Leopold Bohn aus Jechtingen am Kaiserstuhl  
„Bolde“ Bohn zählt zu den besten badischen Kleinbrennern  
mit unzähligen prämierten Schnäpsen und Edelbränden.

Obstwasser	2 cl	<b>2,40</b>
------------	------	-------------

Williams Christ, Fruchtatzug	2 cl	<b>3,00</b>
auf Williamsbirnen nachgereifter Birnenschnaps		

Waldhimbeergeist	2 cl	<b>2,60</b>
mit intensiver Fruchtnote		

Mirabelle, Fruchtatzug	2 cl	<b>3,00</b>
milder Mirabellenschnaps		

Grappa vom Gewürztraminer	2 cl	<b>2,80</b>
2 Jahre im Eichenfass gelagert		

Roter Weinbergpfirsichlikör	2 cl	<b>2,80</b>
aus sonnengereiften Früchten vom Kaiserstuhl		

Edelbrände von der Brennerei Schätzle aus Deilingen

Albgeist	2 cl	<b>2,40</b>
kräftiger Kräuterlikör, bester Kräuterlikör Deutschlands		

Heubergteufel	2 cl	<b>3,00</b>
Klassischer Magenbitter		

Heuberger Blutwurzel	2 cl	<b>2,60</b>
Kräuterlikör aus Blutwurzel		

Omas Apfelstrudel	2 cl	<b>3,00</b>
schmeckt wie hausgemachter Apfelstrudel		

Gin 1893	2 cl	<b>4,00</b>
2016 Bester Gin Deutschlands		

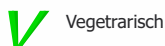
# Long Drink

Campari <sup>2)</sup> -Orange		<b>4,50</b>
-------------------------------	--	-------------

Gin Tonic mit Gin 1893		<b>6,50</b>
------------------------	--	-------------

Hugo		<b>4,80</b>
------	--	-------------

Zusatzstoffe: 1) mit Nitritpökelsalz                      4) mit Antioxidationsmitteln  
2) mit Farbstoff    5) chininhaltig  
3) mit Konservierungsstoff                              6) coffeinhaltig



# Frisch aus der Region

Wo immer es geht, verwenden wir Produkte aus unserer Region:

**Den Schafskäse** holen wir vom Reinfeldler Hof in Beuron.

**Fleisch- und Wurstwaren** beziehen wir überwiegend vom Bäumlehof in Leibertingen.

**Die Alblinsen** sind von der Erzeugergemeinschaft „Lauteracher Alb-Feld-Früchte“.

**Salat und Gemüse** kaufen wir in der Stettener Markthalle.

**Das Brot** wird im Holzbackofen der Familie Strobel in Gutenstein gebacken.

**Den Kuchen** liefert uns die Bäckerei Hermle aus Irndorf.

**Beim Kaffee** setzen wir auf die Schweizer Traditionsrösterei Turm Kaffee. Seit 2012 gibt es bei uns Kaffee aus 100% fair gehandelten Bio-Arabica-Bohnen.

**Das Mehl** für unsere Maultaschen kaufen wir im Mühlenladen der Dietfurter Mühle.

**Unser Apfelsaft** ist ein naturbelassener Direktsaft aus dem Naturpark Obere Donau.

**Der Holunderblütensirup** kommt von der Schwäbischen Alb.

**Unsere Biere** werden von der Zwiefaltener Klosterbrauerei in alter Klostertradition mit regionalen Zutaten nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516 gebraut.

**Die Weine** stammen zum größten Teil vom Weingut Richard Schmidt in Eichstetten, einem der ersten ökologisch arbeitenden Weingüter am Kaiserstuhl.

**Die Brände** von Leopold Bohn kommen ebenfalls vom Kaiserstuhl. Neu in diesem Jahr sind verschiedene Albspezialitäten von der Brennerei Schätzle aus Deilingen. Neben „Albgeist“ und „Heubergteufel“ können Sie bei uns auch den „Gin 1893“ genießen, 2017 mit der Goldmedaille des International Spirits Award ausgezeichnet.





88631 Beuron-Hausen i. T.  
Kreenheinstettener Straße 10  
Telefon (07466) 1525  
info@donautal-touristik.de  
www.donautal-touristik.de

Freies W-LAN, SSID: Gast  
Kennwort: Minigolf



# Speisekarte