

eninger hof

Hotel + Restaurant

Inhaber: Familie Pötter

Am Kappelbach 24 ● 72800 Eningen

Fon: 07121 / 988 550 ● Fax: 07121 / 988 5524

E-Mail: info@eninger-hof.de

Web: www.eninger-hof.de

Speise- und Getränkekarte

Sehr verehrter Gast!

Wir heißen Sie in unserem Hotel-Restaurant "Eninger Hof" sehr herzlich willkommen. Schalten Sie für ein paar Stunden ab von der Hektik des Alltags und genießen Sie die schmackhaften Angebote aus Küche und Keller.

Wir "Schmeck den Süden"-Gastronomen bringen Ihnen ein Stück Heimat auf Ihren Teller. Ein saftiges Stück Fleisch, frisches Gemüse oder fangfrischen Fisch und ALLES aus unserem Ländle.

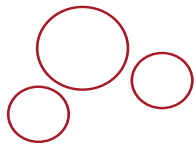
Jedes "Schmeck den Süden"-Gericht, gekennzeichnet mit dem , Besteht ausschließlich aus Zutaten, die aus unserer Region kommen. Nachweislich und kontrolliert.

Regionaler Anbau, kurze Transportwege und frische Produkte: die Kernpunkte Der "Schmeck den Süden"-Philosophie. Regionale Küche ist saisonale Küche, das heißt: Auf den Teller kommt, was die Jahreszeit hergibt. Probieren Sie es aus.



Unsere "Schmeck den Süden"-Lieferanten:

Metzgerei Heinrich, Burladingen	Fleisch- und Wurstwaren
Landwirt Toni Rapp, Würtingen	Kartoffeln, Eier
Geflügelhof Blasy	Eier
Mühlen-Lutz, Buttenhausen	Mehl, Getreide
Nudelfabrik Tress, Münsingen	Nudelprodukte
Zondler-Früchte, Reutlingen	Gemüse, Obst, Salat
Bäckerei Sautter, Eningen	Brot, Brötchen, Kuchen
Hofladen Hayingen-Ehestetten	Champignons
Kaiser-Brauerei, Geislingen	Verschiedene Biere
Getränke Mühleisen, Eningen	Teinacher Mineralwasser, verschiedene Säfte
Schlosskellerei Affaltrach	Sekt und Weine
Wein-Bauer, Tübingen	Weine
Jörg List, Pfullingen	Verschiedene Destillate



Suppen, Salate und Vorspeisen



Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Flädle oder hausgemachten Maultaschen

€ 4,50

Tomatencreme-Suppe mit Gin verfeinert, einer Sahnehaube und frischen, knusprigen Brotcroutons

€ 4,80



Gemischter Salatteller

mit verschiedenen frischen Salaten, einem feinen Dressing und Joghurtsauce

kleine Portion € 3,80

normale Portion € 5,20

große Portion € 8,00

Fitness-Salat

Frischer, großer bunter Salatteller mit einem feinen Balsamico-Dressing, natur gebratenen Putenstreifen, einer leichten Joghurt-Sauce und frischen Brotcroutons

€ 11,50

kleine Portion € 9,50

Geräucherte Lachsscheiben

auf knusprigen, hausgemachten Kartoffel-Rösti mit einer leichten Honig-Dillsauce

€ 12,50

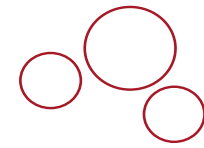
Knusprige Riesengarneelen

in Chili-Knoblauch-Butter gebraten, auf feinen Gemüsebandnudeln in Olivenöl angeschwenkt, mit frisch gehobeltem Parmesan und einer Balsamico-Creme verfeinert

als Vorspeise € 12,50






als Hauptgericht € 18,50







Hauptgerichte Fleisch / Geflügel / Fisch

Vom Schwein

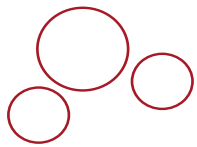
	Paniertes Schweineschnitzel aus dem Schweinerücken geschnitten, mit Beilagen nach Wahl und einem gemischten Salat	kleine Portion	€ 15,50 € 13,50
	Cordon Bleu * vom Schweinerücken mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Beilagen nach Wahl und ein frischer Salat	kleine Portion	€ 16,50 € 14,50
	Zartes Rahmschnitzel vom Schweinerücken, natur gebraten, an einer feinen Speck-Rahmsauce, mit buntem Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle	kleine Portion	€ 16,50 € 14,50
	Schwabentöpfele Schweinemedallions vom Filet, mit frischen Rahm-Champignons, hausgemachten Käsespätzle und einem frischen Salat	kleine Portion	€ 20,50 € 18,50
	Geschnetzeltes Schweinefilet in einer feinen Chanpignon-Rahmsauce, mit einem knusprigen, hausgemachten Kartoffel-Rösti und einem bunten Salatteller	kleine Portion	€ 20,50 € 18,50

Vom Rind

	Schwäbischer Sauerbraten an einer feinen Trollinger-Sauce, mit hausgemachten Semmelknödeln und einem bunten Salatteller	kleine Portion	€ 16,50 € 14,50
	Wiener Zwiebelfleisch Gebratene Scheiben vom Rinder-Tafelspitz mit gerösteten Zwiebeln, Preiselbeeren, marktfrischem Gemüse und knusprigen Bratkartoffeln	kleine Portion	€ 16,50 € 14,50
	"Eninger Hof"-Pfännle Rinder- und Schweinemedallions mit gebratenen Zwiebeln, Tomaten und Speck, dazu knusprige Bratkartoffeln und ein gemischter Salat	kleine Portion	€ 19,50 € 17,50

* mit Phosphat





Hauptgerichte Fleisch / Geflügel fisch

Vom Rind

Zwiebelrostbraten vom argentinischen Angus-Rind mit frischen Röstzwiebeln, knusprigen Bratkartoffeln und einem gemischten Salat	€ 21,50
	kleine Portion € 19,50
Argentinisches Rumpsteak mit einer leichten Café de Paris-Sauce, knusprigen Bratkartoffeln und buntem Gemüse	€ 23,50
	kleine Portion € 21,50

Geflügel

Putenbrust-Geschnetzeltes in einer leichten Curry-Sauce, mit panierten Bananen, Reis und einem gemischten Salat	€ 16,80
	kleine Portion € 14,80

Fisch

Gebratenes Lachsfilet auf einem leichten Rahm-Spinat und feinen Butterkartoffeln	€ 18,80
Knuspriges Zanderfilet auf der Haut gebraten, an einer leichten Senf-Dill-Sauce mit feinen Bandnudeln	€ 18,80

Vegetarische Gerichte

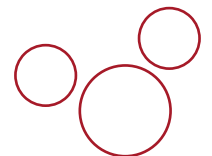


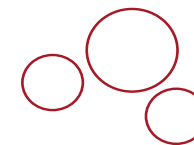
Hausgemachte Käsespätzle mit frischen Röstzwiebeln und einem gemischten Salatteller	€ 11,50
	kleine Portion € 9,50

Bandnudeln in Olivenöl angeschwenkt, mit einer Balsamico-Creme verfeinert, dazu frisches Gemüse und geriebener Parmesan-Käse	€ 10,50
	kleine Portion € 8,50



Knuspriges Kartoffel-Rösti mit buntem Gemüse und Emmentaler Käse überbacken	€ 11,50
	kleine Portion € 9,50





Maultaschenvariationen



Hausgemachte Maultaschen

in der Brühe, in Ei gebraten oder in einer Zwiebelschmelze, dazu Kartoffelsalat

€ 10,80

Hausgemachte Maultaschen

mit einer feinen Café de Paris-Sauce und Käse überbacken, dazu ein gemischter Salat

€ 11,80



Hausgemachte Maultaschen "Jäger Art"

mit einer feinen Champignon-Rahmsauce und einem bunten Salatteller

€ 11,80

Kleine Gerichte

Toast "Hawaii" *

Toastbrottscheiben mit Schinken, Ananas und Käse überbacken, dazu ein kleiner bunter Salat

€ 9,00

Ein Paar Bratwürste * mit Kartoffelsalat

€ 9,00

Kleine Portion € 7,00



Wurstsalat * Schweizer Art (mit Käse) oder Schwäbische Art (mit Schwarzwurst)

mit Brot € 9,00

mit Bratkartoffeln € 11,50



Saure Kutteln

mit Brot € 9,00

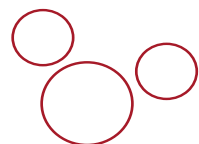
mit Bratkartoffeln € 11,50

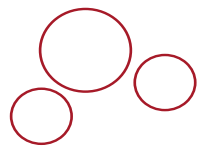


Ochsenmaulsalat

mit Brot € 9,00

* mit Phosphat





Biere vom Faß

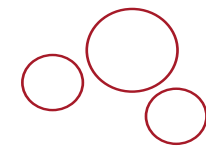
Kaiser	Export oder Radler	0,3 l	€ 2,50
Kaiser	Export oder Radler	0,5 l	€ 3,30
Kaiser	Hefeweizen	0,3 l	€ 2,60
Kaiser	Hefeweizen	0,5 l	€ 3,50
Kaiser	Kristallweizen	0,3 l	€ 2,60
Kaiser	Kristallweizen	0,5 l	€ 3,50
Kaiser	Kellerpils naturtrüb	0,3 l	€ 3,30

Biere aus der Flasche

Kaiser	Hefeweizen dunkel	0,5 l	€ 3,50
Kaiser	Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	€ 3,50
Beck´s	alkoholfrei	0,33 l	€ 2,50



Getränke

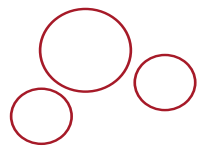


Alkoholfreie Getränke

Teinacher Gourmet	Medium oder still	0,25 l	€ 2,50
		0,5 l	€ 4,00
Apfelsaft-Schorle	klar oder naturtrüb	0,2 l	€ 2,50
		0,4 l	€ 3,50
Orangensaft-Schorle		0,2 l	€ 2,70
		0,4 l	€ 3,70
Kirschsaft-Schorle		0,2 l	€ 2,80
		0,4 l	€ 3,80
Traubensaft-Schorle		0,2 l	€ 2,80
		0,4 l	€ 3,80
Johannisbeersaft-Schorle		0,2 l	€ 2,80
		0,4 l	€ 3,80
Maracujasaft-Schorle		0,2 l	€ 2,70
		0,4 l	€ 3,70
Grapefruitsaft-Schorle		0,2 l	€ 2,70
		0,4 l	€ 3,70
Coca-Cola **, Fanta **, Spezi **, Sprite		0,2 l	€ 2,50
		0,4 l	€ 3,50
Coca-Cola light **		0,33 l	€ 3,50
Bitter Lemon Tonic Water ***	(Flasche)	0,2 l	€ 2,50

** coffeinhaltig *** chininhaltig





Offene Weißweine

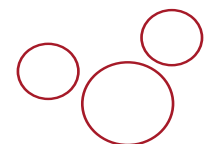
2014	Willsbacher Diebelsberg	Riesling trocken QbA	0,25 l	€ 4,70
2014	Lehensteinsfelder Steinacker	Riesling halbtrocken QbA	0,25 l	€ 4,70
2014	Eichstetter Grauer Burgunder	trocken QbA (Baden)	0,25 l	€ 4,90
2014	Chardonnay Les Rivages	Vin de Pays (Frankreich)	0,25 l	€ 5,20

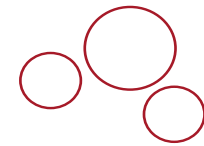
Offene Rotweine

2014	Heilbronner Stiftsberg	Trollinger halbtrocken QbA (Württemberg)	0,25 l	€ 4,90
2014	Affaltracher Salzberg	Trollinger mit Lemberger trocken QbA (Württemberg)	0,25 l	€ 4,90
2014	Affaltracher Salzberg	Lemberger trocken QbA (Württemberg)	0,25 l	€ 4,90
2014	Eichstetter Spätburgunder	Rotwein halbtrocken QbA (Kaiserstuhl/Baden)	0,25 l	€ 4,90
2014	Metzinger Hofsteige	Schwarzriesling trocken QbA (Württemberg)	0,25 l	€ 5,10
2014	Merlot Les Rivages	Vin de Pays (Frankreich)	0,25 l	€ 5,20

Offene Rosé-Weine

2014	Löwensteiner Salzberg	Schwarzriesling Weißherbst halbtrocken QbA	0,25 l	€ 4,90
2014	Cote de provence	(Frankreich)	0,25 l	€ 5,20
	Weinschorle	rot, weiß, rosé	0,25 l	€ 3,50

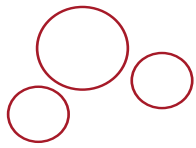




Aperitif und Digestif

Sekt	(Schloßkellerei Affaltrach, Brillant trocken)	0,1 l	€ 3,30
		0,2 l	€ 6,00
		0,7 l (Flasche)	€ 22,00
Aperol Sprizz		0,25 l	€ 5,50
Hugo		0,25 l	€ 5,50
Sekt mit Holundersirup		0,1 l	€ 3,80
Campari	Orange	4 cl	€ 7,00
Campari	Soda	4 cl	€ 5,50
Sherry	Medium oder Dry	4 cl	€ 3,60
Martini Bianco		4 cl	€ 3,80
Obstbrände	(Williamsbirne, Obstler, Zwetschgenwasser, Kirschwasser)	2 cl	€ 2,50
Kräuterschnäpse	(Fernet Branca, Ramazotti, Jägermeister)	2 cl	€ 3,00
Aquavit	(Linie, Malteser)	2 cl	€ 3,50
Jack Daniels	(Whiskey)	4 cl	€ 5,00
Jacky Cola		4 cl	€ 6,00
Sambucca, Uozo, Baileys, Amaretto		2 cl	€ 3,00





Kaffee aus der Kaffeerösterei AZUL (Bremen)

Tasse Kaffee	Creme oder Coffeinfrei	€ 2,60
Portion Kaffee	Creme oder Coffeinfrei	€ 5,20
Cappuccino		€ 3,00
Espresso		€ 2,50
Latte Macchiato		€ 3,00
Milchkaffee		€ 3,00

Verschiedene Heißgetränke

Pfefferminztee, Schwarztee, Hagebuttentee, Früchtetee, Kamillentee		€ 2,50
Azuko-Schokolade	Vollmilch, mit einer Sahnehaube	€ 3,00
Glühwein		0,25 l € 3,00

