



S P E I S E K A R T E

Liebe Gäste,
herzlich willkommen im Hotel Empfinger Hof.

Nehmen Sie Platz, lehnen Sie sich zurück und genießen Sie gemütliche Stunden in entspannter Atmosphäre. Unsere Küche verbindet schwäbische Tradition mit moderner Leichtigkeit und viel Liebe zum Detail. Wir legen großen Wert auf frische, regionale Zutaten und bereiten jedes Gericht mit Sorgfalt zu – damit Sie jeden Moment bei uns mit allen Sinnen genießen können.

„Gutes Essen und gute Gesellschaft sind zwei der reinsten Freuden des Lebens.“
— Lucius Annaeus Seneca

APERITIF

Hugo	7,90
Frischer Bio-Holundersirup mit Minze, einem Spritzer Soda und feinem Prosecco – leicht, blumig und erfrischend.	
Aperol Sprizz	7,90
Der beliebte Klassiker mit Aperol, Soda, einer Scheibe Orange und spritzigem Prosecco – bittersüß und sommerlich.	
Rhabarber Sprizz	7,90
Feiner Rhabarbersirup mit Soda und Prosecco – fruchtig, frisch und angenehm säuerlich.	
Maracuja Sprizz	7,90
Aperol, Maracujasaft, verfeinert mit Soda und Prosecco – spritzig, leicht und voller Sommeraroma.	
Johannisbeer Sprizz	7,90
Aromatische Johannisbeere mit Soda und feinem Prosecco – fruchtig und elegant mit feiner Säure.	
Lillet Wild Berry	7,90
Lillet Blanc mit Schweppes Wild Berry und frischen Beeren – fruchtig, spritzig und charmant französisch.	
Lillet Citrosé	7,90
Lillet Blanc mit Tonic, Zitrone und Minzblättern – feinherb, zitrusfrisch und elegant.	
Campari Orange	7,90
Ein zeitloser Klassiker aus Campari und Orangensaft – herb, fruchtig und belebend.	

Alkoholfreie Aperitifs

Frei Hugo	6,90
Frische Minze, Bio-Holundersirup, Ginger Ale und Soda – ein spritzig-aromatischer Genuss ohne Alkohol.	
Frei Johannisbeer Sprizz	6,90
Feine Johannisbeere mit Ginger Ale und Soda – fruchtig, leicht und erfrischend.	

SUPPEN

Hausgemachte Flädlesuppe 6,90

Kräftige Rinderbrühe mit feinen, handgerollten Kräuterflädle

Cremige Kürbissuppe 7,90

Fein abgeschmeckt und mit Sahne und Kürbiskernöl

VORSPEISEN

Feldsalat mit gebratenem Speck 6,90

Frischer Feldsalat mit krossen Speckwürfeln mit Hausdressing

Schwäbisches Probiererle 7,90

Maultasche mit Kartoffelsalatgarnitur und Röstzwiebeln

SALATE & BOWLS

Kleine Herbst-Salatbowl	4,90
Bunte Auswahl frischer Salate mit Vitalkernen und Gartenkresse mit Hausdressing	
Große Herbst-Salatbowl	9,90
Bunte Auswahl frischer Salate mit Vitalkernen und Gartenkresse mit Hausdressing	
– <u>auf Wunsch mit:</u>	
• Gebratenen Putenstreifen	17,90
• 2 Garnelenspießen	18,90

VEGETARISCHE GERICHTE

Schwäbische Käsespätzle	14,90
Hausgemachte Spätzle mit würzigem Käse, Röstzwiebeln und frischer Blattsalatgarnitur	
Linguine in Steinpilz-Sauce	14,90
Feine Pasta in cremiger Steinpilz-Sauce, veredelt mit Parmesan und frittierte Rauke	
Thai Curry	17,90
Gebratenes Gemüse in cremiger Kokosmilch mit Sesam und duftendem Basmati-Wildreis – <i>leicht pikant</i>	
– <u>wahlweise mit:</u>	
• mit 2 Garnelenspießen	23,90
• mit gebratenen Rinderstreifen	26,90

FISCHGERICHTE

Zanderfilet auf der Haut gebraten	26,90
serviert mit sautiertem Gemüse, Thymian-Gnocchi und feiner Weißburgunder-Sauce	

HAUPTGERICHTE

Hausgemachte Linsen mit Spätzle	11,90
verfeinert mit frischen Kräutern	
• auf Wunsch mit Saitenwürstle	14,90
Schweinekotelett	20,90
mit sautiertem Gemüse, Pommes Frites und hausgemachter Bratensauce	
Wildburger	22,90
Wildfleisch-Patty mit Cheddar, Rotweinschalotten und Trüffel-Mayonnaise, dazu Süßkartoffel-Pommes Frites	
Wiener Schnitzel von der Kalbsoberschale	28,90
Knusprig ausgebacken, serviert mit Pommes Frites, Preiselbeer-Gelée und Zitrone	
Rumpsteak vom Rinderrücken	29,90
zart gegrillt, mit Rotweinschalotten, Süßkartoffel-Püree und kleinem Blattsalatbouquet	
Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken	29,90
mit kräftiger Zwiebelsoße, Speckbohnen und Spätzle	

DESSERTS

Affogato

4,90

Vanilleeis mit frisch aufgebrühtem Espresso

Crème Brûlée

8,90

Klassischer Vanillepudding mit karamellisierter Zuckerkruste, serviert mit Walnuss-Eis und Sahne

Tartufo

8,90

Feines italienisches Eis-Dessert mit Früchtemark und Sahne

Für kleine Genießer

Portion Pommes Frites mit Ketchup

5,50

Knusprige Pommes – einfach lecker! 🍟 😊

Spätzle mit cremiger Rahmsoße

5,50

Unsere schwäbischen Spätzle in feiner Rahmsoße – mild & lecker! 🍷 😊

Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes Frites

9,90

Knuspriges Schnitzel mit goldgelben Pommes – ein Klassiker! 🐷 🍟 😊

Kleines paniertes Schnitzel mit Spätzle und Soße

9,90

Kleines Lieblingsgericht für große Esser – mit Spätzle & leckerer Soße! 🍷 😊

🎁 **Jedes Kind erhält eine Kugel Eis gratis!** 🍦 😊

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser, Limonaden & Säfte

Peterstaler Wasser medium	0,25l	3,50
Black Forest still	0,5l	5,00
	0,7l	6,90
Tafelwasser	0,5l	3,00
	1,0l	4,90
Apfel-, Orangen-, Maracuja,	0,3l	3,90
Johannisbeernektar, Multivitamin	0,4l	4,90
Saftschorle	0,3l	3,80
Saftschorle	0,4l	4,80
Cola, Orange, Spezi, Zitrone	0,3l	3,80
Coca Cola zero	0,4l	4,80
Thomas Henry		
Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale	0,25l	3,80

Heiße Getränke

Tasse Kaffee Crème	3,50
Tasse Kaffee entkoffeiniert	3,50
Espresso	3,30
Doppelter Espresso	4,50
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	3,90
Gourmet Latte	
Haselnuss, Macadamia, Vanille, u.m.	4,50
Tasse Tee	3,50

Bier vom Fass



Pils – Export – Hefeweizen	0,3l	3,90
	0,5l	5,10

Flaschenbiere



Kristallweizen	0,5l	5,10
dunkles Weizen	0,5l	5,10
Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	5,10
Pils alkoholfrei	0,33l	3,90

OFFENE WEISSWEINE

Riesling, Fellbacher Goldberg	0,2l	7,60
--------------------------------------	------	------

Ein eleganter Riesling mit feinem Duft nach Pfirsich und Zitrusfrüchten. Ideal zu leichten Gerichten, Geflügel oder Fisch.

Grauer Burgunder, Weingut Kiefer, trocken	0,2l	7,90
--	------	------

Ein harmonischer Weißwein mit Aromen von reifer Birne, Apfel und feinen Nussnoten. Ein vielseitiger Begleiter zu hellen Fleischgerichten.

Sauvignon Blanc, Weingut Schloss Ortenberg	0,2l	8,20
---	------	------

Ein spritziger, trockener Weißwein mit feinem Duft nach Stachelbeeren, Kiwi und exotischer Maracuja.

OFFENER ROSÉWEIN UND WEISSHERBST

Spätburgunder Weißherbst, Fellbacher	0,2l	7,60
---	------	------

Ein zart roséfarbener Wein mit feinem Duft nach Erdbeeren und roten Beerenfrüchten.

Am Gaumen fruchtig, harmonisch und mild, mit einer angenehm feinen Süße.

Rosé, Fellbacher	0,2l	7,90
-------------------------	------	------

Ein elegantes, sommerliches Rosé mit feinem Duft nach reifen Beeren und zarten Blütennoten. Im Geschmack leicht, frisch und ausgewogen, mit sanfter Frucht und belebender Leichtigkeit – ein Wein, der pure Lebensfreude ausstrahlt.

OFFENER ROTWEIN

Acolon, Fellbacher

0,2l 7,90

Ein kräftiger, samtiger Rotwein mit Aromen von reifen Kirschen, dunklen Beeren und feiner Würze.

Am Gaumen vollmundig und rund, mit weichen Tanninen und einem harmonischen Abgang. Ein idealer Begleiter zu kräftigen Fleischgerichten.

Fellbacher Trollinger Schiefer – trocken

0,2l 7,00

Ein typischer Vertreter der schwäbischen Weinkultur – leicht, fruchtig und ehrlich. Dieser Trollinger wächst auf warmen Schieferverwitterungsböden rund um Fellbach und zeigt sich mit einem zarten Rubinrot im Glas. In der Nase entfalten sich feine Aromen von Kirschen und roten Beeren, am Gaumen wirkt er frisch, ausgewogen und mit sanftem Tannin. Ein unkomplizierter, sympathischer Wein, der perfekt zu Vesper, leichten Fleischgerichten oder einfach in geselliger Runde passt.

Brunito, Toscana IGT

0,2l 8,50

Ein ausdrucksstarker Rotwein aus der Toskana mit intensiver Rubinfarbe und Aromen von Kirsche, Himbeere und feiner Würze. Am Gaumen vollmundig, samtig und harmonisch, mit weichen Tanninen und langem Abgang. Ausgezeichnet mit 96 Punkten – ein Wein mit Klasse und Charakter, ideal zu Pasta und Fleischgerichten.