



SPEISEKARTE



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.



MARACUJA SPRIZZ

7,90

Aperol, Maracujasaft, verfeinert mit Soda und Prosecco – spritzig, leicht und voller Sommeraroma.



LILLET WILD BERRY

7,90

Lillet Blanc mit Schweppes Wild Berry und frischen Beeren – fruchtig, spritzig und charmant französisch.



CAMPARI ORANGE

7,90

Ein zeitloser Klassiker aus Campari und Orangensaft – herb, fruchtig und belebend.



LIMONCELLO SPRITZ

7,90

Limoncello, Prosecco und Soda mit einer Zitronenscheibe – fruchtig, spritzig und herrlich erfrischend.



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 & VORSPEISEN

Hausgemachte Flädlesuppe	6,90
Kräftige Rinderbrühe mit feinen Kräuterflädle	
Bunte Salatbowl	6,90
Frische Blattsalate, hausgemachte Rohkostsalate, Hausdressing	
Rindercarpaccio	16,90
Fein geschnittenes Rindfleisch, Balsamico-Creme, Olivenöl und Parmesan	
Knusprige Rösti mit feinem Räucherlachs	15,90
Meerrettich-Schmand-Nocke und frischem Salatbouquet	

Pasta

Tagliatelle – wählen Sie Ihre Lieblingssauce:

Arrabbiata	15,90
Fruchtige Tomatensauce mit Knoblauch, Chili und Grana Padano	
Carbonara	16,90
Cremige Sauce mit Pancetta, Eigelb, Pecorino Romano und schwarzem Pfeffer	
Garnelen & Kirschtomaten	22,90
Gebratene Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch und Kirschtomaten	

SALATE & BOWLS

Große Sommer-Salatbowl 9,90

Bunte Auswahl frischer Salate mit Hausdressing

– auf Wunsch mit:

• **Gebratenen Putenstreifen** 17,90

• **Tranchen vom Rumpsteak** 19,90

• **Chicken Karaage** 17,90

Karaage ist die japanische Bezeichnung für knusprig frittiertes Hähnchen

VEGETARISCHE GERICHTE

Schwäbische Käsespätzle 16,90

Hausgemachte Spätzle mit würzigem Käse,
Röstzwiebeln und frischer Blattsalatgarnitur

Gemüse – Curry (vegan) 17,90

Gebratenes Gemüse in cremiger Kokosmilch mit Sesam
und duftendem Basmati-Wildreis – *leicht pikant*

FISCHGERICHTE

Knusprig paniertes Fischfilet 17,90
goldbraun gebacken, serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remoulade

BURGER

Saftige Burger im feinen Brioche-Bun mit hausgemachter Burgersauce und knusprigen Pommes frites. Unsere Rindfleisch-Burger werden mit 180 g reinem Rindfleisch zubereitet.

Empfinger Hof Burger 19,90
Saftiges Rindfleisch-Patty im Brioche-Bun mit geschmolzenem Cheddar, Onion Melt, Tomate, frischem Salat und Paprikarelish

BBQ Bacon Burger 19,90
Saftiges Rindfleisch mit würziger BBQ-Sauce, knusprigem Bacon, geschmolzenem Cheddar, frischem Salat, Tomate, Gurke, Röstzwiebeln

HAUPTGERICHTE

Geschmelzte Maultaschen
mit kräftigem Zwiebeljus und hausgemachtem Kartoffelsalat 16,90

Medaillons vom Schweinefilet 25,90
in cremiger Champignonrahmsauce und hausgemachten Spätzle

Schnitzel „Wiener Art“

Knusprig ausgebacken, serviert mit Pommes Frites und Zitrone

- | | |
|---|-------|
| – vom Schwein (2 knusprige Schnitzel) | 19,90 |
| – vom Kalb (klassisches Kalbsschnitzel) | 29,90 |

Verfeinern Sie Ihr Schnitzel auf Wunsch mit:

- | | |
|--------------------------------|------|
| • Hausgemachter Bratensauce | 1,50 |
| • Cremiger Champignonrahmsauce | 2,50 |
| • Schälchen Preiselbeeren | 2,50 |

Geschmorte Ochsenbäckchen

28,90

zart geschmort in kräftigem, dazu Rahm-Wirsing
und cremiges Kartoffel-Sellerie-püree

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken

29,90

mit kräftigem Zwiebeljus, Speckbohnen und hausgemachten Spätzle

kleine Gerichte

Wurstsalat „Schwäbische Art“

12,90

Lyonerstreifen, Schwarzwurst mit Zwiebeln und Essiggurken,
dazu Bauernbrot

Wurstsalat „Schweizer Art“

14,90

Lyonerstreifen mit Emmentaler, Zwiebeln und Essiggurken,
dazu Bauernbrot

Wurstsalat „Deluxe“

16,90

Feine Lyonerstreifen, Schwarzwurst mit Emmentaler, Essiggurken,
Paprika und roten Zwiebeln, serviert mit Bratkartoffeln

DESSERTS

Affogato 4,90

Vanilleeis mit frisch aufgebrühtem Espresso

Schwäbische Apfelküchle 8,90

goldbraun gebacken, in Zimt-Zucker gewendet, dazu Vanilleeis

Zitronen-Tartufo 7,90

Erfrischendes Zitroneneis mit fruchtigem Kern, serviert mit frischen Früchten.

Warmes Schokoladenküchlein 9,90

Mit schmelzendem Kern aus belgischer Schokolade, dazu cremiges Vanilleeis und frische Beeren

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	0,35l	3,00
	0,75l	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.