



„Beim Rinderwirt“

150 Jahre Familienbetrieb

Qualität hat bei uns Tradition

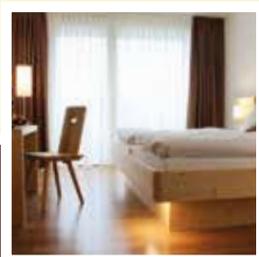


Eine Familiengeschichte über sechs Generationen

1871 Am Kirchweihsonntag, 15. Okt. 1871, eröffnete Joseph Siebenrock am Bohl eine Wirtschaft. Der „Rosengarten“ bot neben der einheimischen Bevölkerung vor allem den Arbeitern an der unmittelbar nebenan liegenden Eisenbahnstrecke die Möglichkeit einer Einkehr. Als Siebenrock starb, heiratete seine Witwe den aus der Walke stammenden Gerold Speh. Dieser übernahm das stattliche Gasthaus und die dazugehörige umfangreiche Landwirtschaft. Nach dem Tod der Mitgründerin heiratete er die aus Heudorf stammende Luzia Spalt. 1916 starb Speh und seine Witwe heiratete den ebenfalls verwitweten Adolf Schmid, der bis 1940 der „Rosengarten“ war. Nach ihm übernahm Karl Speh, der Sohn aus der ersten Ehe seiner Mutter, das Anwesen. Zusammen mit seiner Frau Wally, geb. Reiner, aus Mengen betrieb er den „Rosengarten“ über 30 Jahre lang und sie machten ein weitem für seine gut bürgerliche Küche bekanntes Gasthaus daraus. Dazu betrieb der „Pfeifen-Karle“, wie der leutselige Gastwirt im Volksmund genannt wurde, seine große Landwirtschaft. Mit seinem stattlichen Pferdegespann, seinem ganzen Stolz, war er ein ortsbekanntes Original.

1972 In der fünften, ununterbrochenen Familiengeneration ging das angesehene Gasthaus 1972 an Rosemarie und Hubert Krugger. Nach der Aussiedlung des Bauernhofes entfernten sie die landwirtschaftlichen Gebäude, erstellten ein mehrgeschossiges Wohnhaus und erneuerten und renovierten die Gasträume vollständig. Ihnen gelang es, dank einer vorzüglichen Küche und gepflegter Gastlichkeit, den „Rosengarten“ zu einem landauf-landab bekannten Haus zu machen.

2006 Mit Gerd Krugger und Marlies Zimmermann übernahmen 2006 zwei in vielen renommierten Häusern ausgebildete Fachleute das elterliche Anwesen. Mit einem größeren Umbau 2006 erweiterten sie die Gasträume, sanierten Küche und Nebenräume. Auf eigenen landwirtschaftlichen Flächen begannen sie 2008 mit der Zucht von Galloway-Rindern für die Fleischherzeugung für den Gastbetrieb. Seither trägt der alte „Rosengarten“ den Namen „Beim Rinderwirt“. 2013/14 schufen sie mit dem Bau eines Hotels ein weiteres Standbein für ihr Unternehmen. Das neue Hotel und das Gasthaus entsprechen in jeder Hinsicht den Standards moderner Gastronomie und sind entsprechend auch national und international frequentiert. Mit den drei Töchtern Lena, Hannah und Romy steht für die Zukunft schon die nächste Generation bereit. *Die Familientradition kann also weitergehen.*



Dein Online-Metzger vom Rinderwirt in Sigmaringendorf



✓ deutschlandweite Lieferung ✓ beste Qualität ✓ direkt vom Erzeuger

Was ist #zudirnachhause - #zudirnachhause ist Dein Online-Metzger vom Rinderwirt in Sigmaringendorf. Hier kannst Du gezielt **bestes Fleisch von Weidetieren oder Wild** aus unserer nächsten Umgebung für Deine Küche zu Hause kaufen.

#zudirnachhause ist die perfekte Ergänzung zu unserem Restaurant „Beim Rinderwirt“.

Alle Tiere kommen von unseren Weiden, aus unserem Jagdrevier oder von Partnern, die wir bestens kennen. **Wir setzen auf Lokalität, Bodenständigkeit und Naturverbundenheit.** Nicht auf Gütesiegel oder professionelles Verbandsmarketing.

Gutes Fleisch aus natürlicher Haltung

Bei uns bekommst Du ein äußerst **hochwertiges Naturprodukt**. Wir wollen sowohl für unsere Gäste „Beim Rinderwirt“ als auch für unsere Kunden beim **Online-Metzger #zudirnachhause** ein Angebot an gutem Fleisch aus natürlicher Haltung machen und auch nur das verkaufen, **was wir zu 100% kennen**.

Wir zeigen Respekt zu all unseren Tieren, die wir nur Ihres Fleisches wegen töten. Geschlachtet wird erst, wenn das Tier komplett vermarktet ist. **Wir setzen auf echte Nachhaltigkeit, sowohl auf der Weide als auch im Jagdrevier.**

Wir bieten verschiedene Fleischpakete an

Unter www.zudirnachhause.de könnt ihr exklusiv **Galloway Rindfleisch** aus unserer ganzjährigen Weidehaltung, **leckerer Shropshire Lammfleisch** oder **Wildfleisch aus eigener Jagd** bestellen.

Wir bieten hierfür verschiedene Fleischpakete an. Lasst euch das nicht entgehen...

Und bestellt noch heute unter: www.zudirnachhause.de



Ausflugsziele in der Region

Besondere Freizeitaktivitäten für die ganze Familie

Sie planen einen Ausflug mit der Familie, wissen aber nicht genau wohin dieser gehen soll? Dann schauen Sie sich doch mal das Angebot in unserer Region an.

Ob die Geschichte des Schlosses Sigmaringen, Fahrrad- oder Kanufahren vorbei an imposanten Felsen und Sehenswürdigkeiten im Donautal, Geschichte pur auf dem Campus Galli in Meßkirch oder das Reiseziel erster Klasse - der Bodensee - etwas für Sie und ihre Familie ist – alles das erfahren Sie unter www.hohenzollern-urlaub.de.

Schauen Sie doch einfach mal vorbei...

www.hohenzollern-urlaub.de



Gutes aus Omas Suppenküche

Genießen Sie mit Freunden...

Unsere Suppen werden noch nach alten Rezepten aus Omas Zeiten gekocht.

Die Suppen entstehen aus den besten Grundprodukten unserer Region...

Kräftige Brühe vom Rind mit Flädle

und frischen Kräutern aus dem Kräutergarten

Beef broth with sliced pancakes and fresh herbs

4,80 € ^{1, c, i}

Ochsenschwanzsuppe

mit Ochsenschwanzeinlage

Oxtail soup

4,90 €  

Tomatencremesuppe (vegetarisch)

mit Sahnehaube und knusprigen Brotcroûtons

Tomato cream soup (vegetarian) with cream topping and croutons

4,80 €  (möglich) ^{1, g}



Kleine Leckereien vor der „großen“ Mahlzeit

Der Beilagensalat

Lecker angemachte Salate mit feinem Blattsalat und Hausdressing oder Essig-Öldressing

Side salad Delicious mixed salads with green salad and house dressing or vinegar-oil dressing

5,20 € ^{1, g, i} 



Hauchdünn geschnittene Scheiben vom Rinderfilet

Carpaccio vom Galloway-Rind, mit Balsamico-Kräuterdressing, feinem Blattsalat und Baguette

Very thin slices of beef fillet in herb crust with balsamic-herb dressing, green salad and farmhouse bread

13,90 € ^{a, g}  

Geräucherte Scheiben vom Gallowayschinken

und gebratenen Champignons mit feinem Blattsalat und Baguette

Sliced Galloway gammon and roasted mushrooms, green salad and baguette

13,90 € ^{a, g} 

Feine Scheiben vom Mozzarella (Kuhmilch) aus Hohentengen

mit Tomatenscheiben, Blattsalat, Balsamico-Oliven-dressing und Baguette

Mozzarella from Hohentengen with green salad, balsamic-olive dressing and baguette

12,90 € ^{a, g}



 **glutenfrei** (ohne A 1-7)

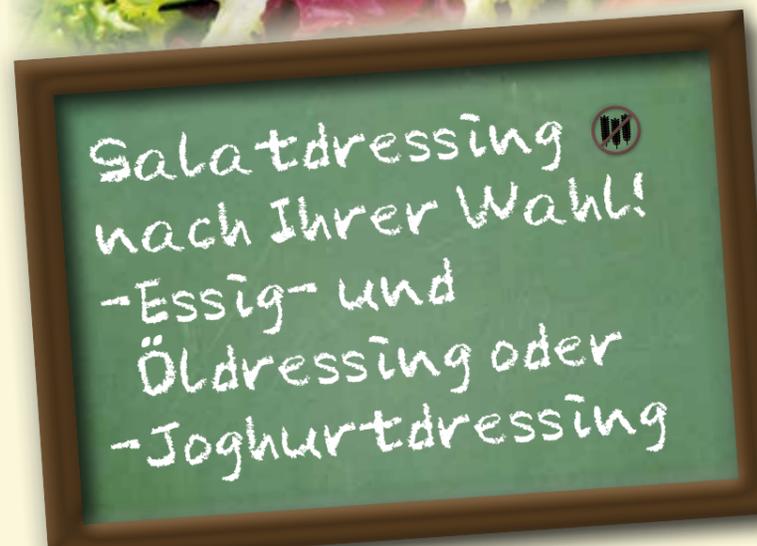
 **lactosefrei**

Von unserem Gemüsebauern... Genuss voller Vitamine

Eine bunte Mischung! Großer Salatteller

Blattsalate mit Tomate, Ei, Paprikastreifen und Baguette. Wählen Sie dazu nach Ihren Wünschen aus den

nebenstehenden Komponenten aus...



Salat auch lactosefrei möglich! 

A lactose free salad is also possible!

... leicht und lecker

Putenbruststreifen mit frisch gebratenen Champignons

... **delicate and delicious** turkey breast strips and roasted mushrooms

14,90 € ^{a, c, g, i} 

... „Rinderwirt“ Spezial

Streifen vom Galloway-Rumpsteak mit frisch gebratenen Champignons

... **„Rinderwirt“ special** Galloway rump steak strips and roasted mushrooms

19,90 € ^{a, c, g, i}

... wie es der Grillliebhaber mag

Mit saftigem Rinder- und Putensteak sowie gebratenem Garnelenspieß

... **for all the meat lovers** with beef and turkey steak, shrimp skewer

17,90 € ^{a, c, g, i} 

... wie bei den „Wilderern“

Steaks vom Reh- und Wildschwein, mit gebratenen Champignons und Quittengelee

... **as with the „poachers“** steak of venison and wild boar with roasted mushrooms and quince jelly

18,90 € ^{a, c, g, i} 

... für die Fleischlosen

Lecker angemachte Salate mit Blattsalat und gebratenem Garnelenspieß

... **for all vegetarians** mixed salads with lettuce and shrimp skewer

15,90 € ^{a, c, g, i, A1}

Nutzen Sie unser kostenloses WLAN

Freier Zugang ohne
Passwort...einfach die
AGB's bestätigen und LOS GEHT'S!

Viel Spaß mit unserem kostenlosen WLAN.



Impressionen vom Rinderwirt



Galloway aus Weidehaltung

Leckerer vom Gallowayrind: Von Grill und Herd

Rindsroulade vom Gallowayrind

gefüllt mit Zwiebeln, Essiggurke und Speck, dazu Salzkartoffeln und marktfrisches Gemüse

Beef roulade filled with onions, bacon and gherkin, served with boiled potatoes and vegetables

18,90 € a.j.A1

Pfeffersteak vom Gallowayrind (230g)

mit Pfefferrahmsoße und Pommes Frites

Galloway-Beef steak „spicy“ (230 g) with pepper sauce and french fries

24,90 € a.g.j

Saftiges Bierkutschergulasch vom Gallowayrind

mit Salzkartoffeln und marktfrischem Gemüse

Juicy Beer goulash from the Galloway cattle with boiled potatoes and vegetables

17,90 € a.g



Galloway-Steak (230g)

mit hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln

Galloway-Beef steak (230 g) with homemade herb butter and roast potatoes

24,90 € g.j

Dein Online-Metzger vom Rinderwirt
www.zudirnachhause.de



Galloway aus eigener Weidehaltung...

Das Gallowayrind ist eine hornlose Fleischrinderrasse und stammt ursprünglich aus Südwest-Schottland. Gallowayrinder sind friedfertige, genügsame und widerstandsfähige Tiere, haben dichtes, mittelfeines Unterhaar und längeres, gewelltes Oberhaar.

Durch die Zucht unserer eigenen Gallowayrinder in den Obstwiesen am Häselberg in Richtung Scheer möchten wir Ihnen eine hervorragende Qualität an bestem Rinderfleisch anbieten. Durch die ganzjährige Weidehaltung - unsere Tiere kennen keinen Stall und keine Intensivmast - entsteht so ein langsam gewachsenes Fleisch. Im Sommer ernähren sich die Tiere ausschließlich von Kräutern und Gräsern der Wiesen, auf denen sie leben. Im Winter werden unsere Rinder mit Stroh und Heu von eigenen Weiden und Feldern gefüttert.



Das darf natürlich nicht fehlen...



Rinderfilet (250g)

mit hausgemachter Kräuterbutter
oder Pfefferrahmsoße

Beilage nach Wahl:

Pommes Frites, hausgemachte
Eierspätzle oder Bratkartoffeln

Beef Filet steak (250 g) with homemade
herb butter or pepper sauce

Side dish of choice: french fries, homemade
egg Spätzle or fried potatoes

29,90 € ^{a,g,j}

Rumpsteak (230 g)

mit großem, lecker angemachtem Salat

Rump steak (230 g) with a big, delicious salad

19,90 € ^{g,j}

Schweineschnitzel

„Wiener Art“

mit Pommes Frites

Escalope of pork „Viennese style“
with french fries

13,80 € ^{a,c,g,A1}

Saftige Schweinemedallions vom Grill

mit Champignonrahmsoße,
marktfrischem Gemüse und
hausgemachten Eierspätzle

Medallions of pork with mushrooms in cream
sauce, vegetables and homemade egg Spätzle

18,90 € ^{a,c,g,A1}

Wildschweinschnitzel „Wiener Art“

Paniertes Wildschweinschnitzel mit Bratkartoffeln
und Quittengelee

Wild boar schnitzel „Viennese style“ breaded wild boar schnitzel
with roast potatoes and quince jelly

18,90 € ^{a,c,g}

„Wildsteaks“

Steaks von Reh und Wildschwein mit Pfefferrahmsoße,
hausgemachten Eierspätzle, marktfrischem Gemüse
und Quittengelee

„Deer steaks“ Deer- and wild boar steaks with pepper cream sauce,
homemade egg Spätzle, vegetables and quince jelly

22,90 € ^{a,c,g}

Rumpsteak (230 g)

mit hausgemachter Kräuterbutter,
marktfrischem Gemüse und
Pommes Frites

Rump steak (230 g) with homemade herb
butter, vegetables and french fries

21,90 € ^{g,j}

Zwiebelrostbraten (230 g)

mit Röstzwiebeln, marktfrischem
Gemüse und hausgemachten
Eierspätzle

Beef steak with onions (230 g) with fried
onions, vegetables and homemade egg Spätzle

22,90 € ^{a,c,j,A1}

Schweineschnitzel

„Wiener Art“, glutenfrei

mit Pommes Frites

**Escalope of pork „Viennese style“, gluten
free** with french fries

14,90 € ^c

Champignon-Steak (230g)

Rumpsteak mit Champignonrahmsoße,
marktfrischem Gemüse und
hausgemachten Eierspätzle

Mushroom steak (230g) Rump steak with
mushroom cream sauce, vegetables and
homemade egg Spätzle

21,90 € ^{a,c,g,j,A1}

„Grillteller“

Rinder-, Schweine- und Putensteak
vom Grill mit Speckbohnen, Pommes
Frites, Grilltomate und hausgemachter
Kräuterbutter

„Mixed grill“ grilled Beef, pork and turkey
steaks, beans with bacon, french fries, grilled
tomato and homemade herb butter

18,90 € ^{g,j}

Jägerschnitzel

mit Champignonrahmsoße,
marktfrischem Gemüse und
hausgemachten Eierspätzle

Escalope „Chasseur“ with mushrooms in
cream sauce, vegetables and homemade egg
Spätzle

16,90 € ^{a,c,g}

Wild aus heimischer Jagd



„Wildteller“

Wildschwein- und Rehsteaks mit gebratenen Champignons,
hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln, marktfrischem
Gemüse und Quittengelee

„Deer plate“ wild boar- and deer steaks with roasted mushrooms,
homemade herb butter, roast potatoes, vegetables and quince jelly

22,90 € ^{g,j}

Saftiges Rehragout

mit gebratenen Champignons, hausgemachten Eierspätzle
und Quittengelee

Deer ragout with wild mushrooms, homemade egg Spätzle and quince jelly

19,90 € ^{1,c}

Eine kleine warme Mahlzeit

Schwäbische Maultaschen

mit Rind- und Schweinefleischfüllung
und Röstzwiebeln

„Maultaschen“ Swabian pasta squares
filled with minced beef and pig and fried onions

9,90 € ^{a,c,A1}



Zwei Rinder-Bratwürste

mit Bauernbrot und Senf

Two Galloway-sausages
with farmhouse bread and mustard

6,20 € ^{1,3,7,9,a,j,A1}

mit Kartoffelsalat und Senf
with potato salad and mustard

8,90 € ^{1,3,7,9,j}

mit Spiegelei und Bratkartoffeln
with sunny side up eggs and fried potatoes

12,90 € ^j

Feine Nudelgerichte aus der „Häussler“ Nudelmaschine

Das Pesto und
die Nudeln sind
selbstgemacht!

Käsespätzle

mit Emmentaler Käse und
Röstzwiebeln

Cheese Spätzle with Emmentaler cheese
and fried onions

11,90 € ^{a,c,g,A1}

Pasta „Rinderwirt“

mit Tomaten-Hackfleischsoße vom
Gallowayrind und gehobtem Parmesan

Pasta „Rinderwirt“ with tomato meat sauce from
Galloway-Beef and sliced Parmesan cheese

13,90 € ^{a,c,g}

Bandnudeln

mit Bärlauchpesto und Parmesan
Ribbon noodles with bear's garlic pesto and
Parmesan cheese

11,90 € ^{a,c,g,A1}

Bandnudeln „Garnele“

mit Bärlauchpesto, gebratenem
Garnelenspieß und Parmesan

Ribbon noodles „shrimps“ with bear's garlic
pesto, fried shrimps skewer and Parmesan cheese

13,90 € ^{a,b,g,A1}



„A zünftig's Vesper“

Jetzt gehts um die Wurst...

Gallowayschinken wird nach alter Tradition hergestellt.
Gutes muss gut bleiben....

Hausmacher Vesper

mit Schwarzwurst und Gallowayschinken,
Senf und Bauernbrot

*Homemade „Vesper“ with homemade blood- and
liversausage, mustard and farmhouse bread*

11,90 € ^{a,j}

Wurstsalat

mit feiner Lyoner

Sausage salad with Galloway-ring bologna

8,90 € ^{1,3,7}

Schwäbischer Wurstsalat

mit Schwarzwurst und feiner Lyoner

*Swabian sausage salad with homemade blood sausage
and Galloway bologna*

9,90 € ^{1,3,7,g}

Schweizer Wurstsalat

mit Allgäuer Emmentaler und
feiner Lyoner

Swiss sausage salad with cheese and Galloway bologna

9,90 € ^{1,3,7,g}

Galloway- schinken nach alter Rezeptur



Wurstsalat „Spezial“

mit Schwarzwurst,
Allgäuer Emmentaler und feiner Lyoner

*Special sausage salad with blood sausage,
cheese and Galloway bologna*

9,90 € ^{1,3,7,g}



Dunkle Schokoladenmousse

mit frischen Früchten

*Self-made chocolate mousse
with fresh fruits*

7,90 € ^{a,c,g}

Gebäckener Apfel

mit Vanilleeis

Baked apple with vanilla ice-cream

7,90 € ^{a,g}



Knusper-Nuss-Becher

Versch. Sorten Nusseis, geröstete
Nüsse, Sahne, Krokantstreusel
und Eisgebäck

*Crunchy Nut Cup Misc. varieties of nut ice,
roasted nuts, cream, crunchy crumble and biscuits*

5,90 € ^{a,g,h}

Sanfter Engel

Vanilleeis, Eierlikör, Krokantstreusel,
Sahne und Eisgebäck

*Gentle angel Vanilla ice-cream, eggnog,
crunchy crumble, cream and biscuits*

5,90 € ^{a,c,g}

Himbeerbecher

Vanille- und Schokoladeneis,
heiße Himbeeren, Sahne und Eisgebäck

*Raspberry Cup Vanilla- and chocolate
ice-cream, hot raspberries, cream and biscuits*

5,90 € ^{a,g}

Für unsere „Naschkatzen“

Tasse Kaffee ⁹

Cup of coffee ⁹

2,40 €

Cappuccino ^{9,g}

Cappuccino ^{9,g}

3,10 €

Milchkaffee ^{9,g}

White coffee ^{9,g}

3,10 €

Latte Macchiato ^{9,g}

Latte Macchiato ^{9,g}

3,50 €

Espresso ⁹

Latte Macchiato ^{9,g}

2,40 €

Tee im Glas

Cup of tea

2,40 €

Eiskaffee

Vanilleeis, gekühlter Kaffee⁹
und Sahne

*Iced coffee Vanilla ice-cream, cold coffee⁹
and cream*

4,90 € ^{a,g}

Eisschokolade

Vanille- und Schokoeis,
gekühlter Kaba und Sahne

*Iced chocolate Vanilla- and chocolate
ice-cream, cold chocolate and cream*

4,90 € ^{a,g}

Affogato

Espresso und 1 Kugel Vanilleeis

*Affogato Espresso and 1 scoop of
vanilla ice-cream*

3,90 € ^{a,g,9}



Mehr Eis???

Dann fragen Sie
nach unserer Eiskarte

Unsere Teesorten

Pfefferminz-, Hagebutten-,
Grüner-, Kamillen- und
Schwarztee

Heißgetränke

Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker

Deklarationspflichtige Allergene:

- a Glutenhaltige Getreide (A=glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷))
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig

- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose)
- h Schalenfrüchte (Mandeln, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Peca-, Para-, Macadamianüsse, Pistazien) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 gewachst
- 13 mit Taurin
- 14 enthält eine Phenylalaninquelle

- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulfite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Unsere „Alkoholfreien“

Teinacher Gourmet Mineralwasser
Teinacher Gourmet mineral water
0,33 l | 2,90 €
0,50 l | 3,90 €

Teinacher Naturell Mineralwasser
Teinacher Naturell mineral water
0,25 l | 2,90 €
0,50 l | 3,90 €

Säfte/Juices

Apfelsaft, Orangensaft, Maracujanektar, Traubensaft, Bananennektar, Kirschnektar, Johannisbeernektar, Multivitaminsaft
Apple, Orange, Passion fruit nectar, Grape, Banana, Cherry, Currant, Multivitamin

0,30 l | 2,90 € / 0,50 l | 3,90 €

Alle Säfte natürlich auch als Schorle!

Coca Cola ^{1,3,9}
Coke
0,30 l | 2,90 €
0,50 l | 3,90 €

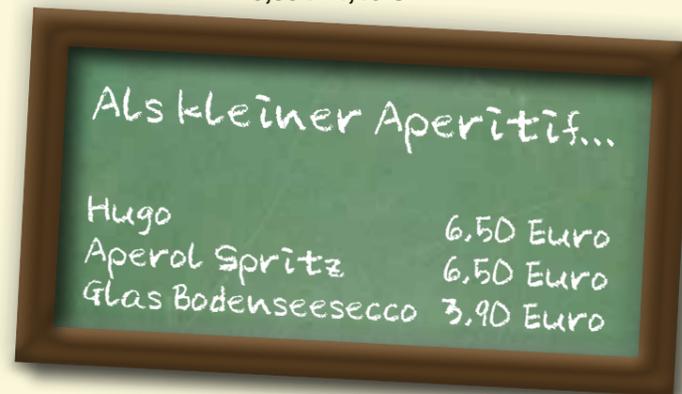
Coca Cola light ^{1,3,9}
Coca Cola light
0,20 l | 2,90 €

Fanta ^{1,3}
Orange Lemonade
0,30 l | 2,90 €
0,50 l | 3,90 €

Cola Mix ^{1,3}
Coke Mix
0,30 l | 2,90 €
0,50 l | 3,90 €

Schweppes Bitter Lemon ^{1,3,10}
Schweppes Bitter Lemon
0,2 l | 3,00 €

Bionade (Holunder/Litschi)
Bionade (elder/lychee)
0,33 l | 4,40 €



Frisch vom Fass...

Ein gutes Bier gehört dazu...

Zwiefalter Pils ¹
0,30 l | 2,90 €
0,50 l | 3,90 €

Zwiefalter Spezial ¹
0,30 l | 2,90 €
0,50 l | 3,90 €

Paulaner Hefe-Weizen ¹
0,30 l | 2,90 €
0,50 l | 3,90 €

Paulaner Hefeweizen Dunkel ¹
0,50 l | 3,90 €

Paulaner Kristallweizen ^a
0,50 l | 3,90 €

Paulaner Hefe-Weißbier „Alkoholfrei“ ^{1, „alcohol free“}
0,50 l | 3,90 €

Paulaner Münchner Hell „Alkoholfrei“ ^{1, „alcohol free“}
0,50 l | 3,90 €

Bier aus der Flasche...

Aus unserem „Weinsortiment“

Bioweine ^{ECOVIN}
offen 0,25 l

Brackheimer Riesling trocken
Erdig, feinherb, reifer Apfel- und Akazienduft
Earthy, off-dry, ripe apple- and acacias smell
0,25 l | 7,90 €
0,75 l | 23,70 €

Brackheimer Rosé
Dezente, leichte Frucht, an reife Waldbeeren und Himbeere erinnernd
Discreet, light fruit, commemorative of wild berries and raspberries
0,25 l | 7,90 €
0,75 l | 23,70 €

Brackheimer Trollinger mit Lemberger trocken
Schöne Verbindung von saftiger Frische und gehaltvoller Würze
Nice conjunction of juicy briskness and substantial condiment
0,25 l | 7,90 €
0,75 l | 23,70 €

Weißherbst
offen 0,25 l

Staatsweinkeller Meersburg Spätburgunder Weißherbst
Süffig ausgebaute Spezialität - sanfter, runder Wein
Palatable enlarged - speciality-gently rounded wine
0,25 l | 6,90 €

Weissweine
offen 0,25 l

Verrenberger Lindelberg Fürstenfass Riesling trocken
Für Liebhaber des klassisch trockenen Rieslings
For all classic, dry Riesling lovers
0,25 l | 5,90 €

Fleiner Eselsberg Riesling halbtrocken
Feinfruchtiger, harmonisch, eleganter Württemberger
Fruity, harmonic, elegant Württembergion
0,25 l | 5,90 €

Meersburger Müller-Thurgau trocken
Guter, ehrlicher Wein vom Bodensee
Goodly, honestly win
0,25 l | 6,90 €

Anggener Schäf Gutedel trocken
Duftiger, bekömmlicher, typisch magenfreundlicher Markgräfler
Aromatical, digestible Markgräfler
0,25 l | 5,90 €

Pinot Grigio JGT delle Venezie Endrizzi
Rund, mundfüllend, weich
Rounded, mouth filling, soft
0,25 l | 6,90 €

Hagnauer Sonnenufer Müller-Thurgau
Blumiger Duft mit würzigen Anklängen
Flowery scent with flavoursome appeal
0,25 l | 7,90 €
0,70 l | 23,70 €

Rotweine
offen 0,25 l

Fellbacher Lämmle Trollinger
Herzhaft-fruchtig
Hearty-fruity
0,25 l | 5,90 €

Weingärtner Henchelberg Trollinger mit Lemberger
Charaktervoll, feinherb
Characterful, off-dry
0,25 l | 5,90 €

Hagnauer Burgstall Spätburgunder Rotwein
Samtig, elegant und vollmundig
Velvet, dainty, heady
0,25 l | 7,90 €
0,75 l | 23,70 €

Staatsweingut Meersburg Spätburgunder Rotwein trocken
Kraftvoller, ausgeprägter Spätburgunder
Powerful, distincted Spätburgunder (pinot noir)
0,25 l | 6,90 €

Merlot JGT delle Venezie Endrizzi
Herrlich saftiger, runder Merlot mit viel Schmelz und Fülle
Gorgeous juicy, rounded Merlot
0,25 l | 6,90 €

Weissweine
Flaschen 0,75 l

Rotweine
Flaschen 0,75 l

Hagnauer Grauburgunder

Duft von frischen Äpfeln,
fruchtig mit lebendiger Fruchtsäure

Scent of fresh apples, fruity with lively fruit acid

0,25 l 7,90 €

0,75 l 23,70 €

Grand Marrenon

AOC Syrah

Granatrot, reife Beerenfrüchte, die
fast marmeladig wirken, verfeinern
sich mit rauchigen, erdigen
Tabaknoten

*Garnet red, ripe berry fruits that look almost
jammy, refine themselves with smoky,
earthy tobacco notes*

0,25 l 10,90 €

0,70 l 32,70 €

Bergsig Cabernet Sauvignon

Estate Südafrika

Körperreich, trocken, würzig und sanft,
mit Aromen von schwarzen Johannis-
und Brombeeren

*Body-full, dry, flavoursome and smooth, with
flavours of blackcurrant and black berry*

0,25 l 8,90 €

0,75 l 26,70 €

**Sie brauchen noch
ein Geschenk?**

Verschenken Sie doch einen
Gutschein für eine Übernachtung
in unserem Hotel oder für ein Essen
in unserem Gasthaus.

Fragen Sie unser Personal nach
unseren Gutscheinen!



Unser Hotel „Beim Rinderwirt“

Eine Familientradition über sechs Generationen



Hotel „Beim Rinderwirt“

Unser neu erbautes Haus erwartet Sie mit einzigartigem Ambiente und hochwertigem Komfort.

Unser Haus bietet Ihnen **zwölf helle Doppelzimmer**, die auch als Einzelzimmer gebucht werden können. Es verfügt außerdem über **zwei Familien-Maisonette-Zimmer** und **ein barrierefreies Zimmer**.

Bei uns bekommen Sie erstklassigen Service.

Alle unsere Zimmer sind **mit Parkett und Massivholzmöbeln** liebevoll eingerichtet und verfügen über einen **eigenen Balkon**, der einen angenehmen Aufenthalt im Freien zur Muse und Entspannung bietet. **SAT-Fernseher und Telefonanlage** gehören ebenso zur selbstverständlichen Ausstattung. Eine bequem **begehbare Dusche**, ein großes Waschbecken und genügend Ablage- und Nutzfläche zeichnet das Bad aus.

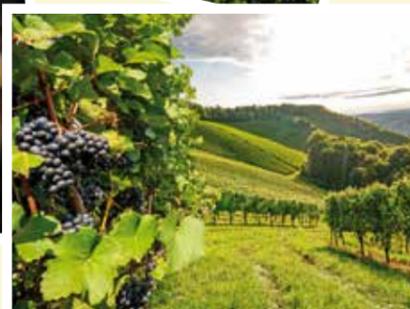
Alles, was das Herz begehrt...

In unserem großzügigen und gemütlichen Frühstücksraum können Sie nach Herzenslust schlemmen. Bei dem umfangreichen Frühstücksbuffet legen wir größten Wert auf **hochwertige Produkte von Erzeugern aus der Region**.

Buchen Sie noch heute!
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



**Darfs eine Flasche
Wein sein?**



Bis bald und auf ein Wiedersehen Beim Rinderwirt!



Familie Krugger / Zimmermann
Hauptstraße 17
72517 Sigmaringendorf
Tel. 07571 / 74974-100

Besuchen Sie uns auf
unserer Homepage unter
www.rinderwirt.de
oder auf Facebook, Instagram
oder WhatsApp business



Öffnungszeiten:

Montag - Samstag

17.00 - 23.00 Uhr
(Küche von 17.00 - 21.00 Uhr)

Sonntag

Oktober - März
RUHETAG
April - September
17.00 - 22.00 Uhr
(Küche von 17.00 - 20.00 Uhr)

Wir hoffen,

Sie hatten einen schönen Aufenthalt in unserem Gasthaus.

Empfehlen Sie uns gerne weiter!

Wenn Sie möchten, dürfen Sie diese Karte gerne als
„kleine Erinnerung“ an uns mitnehmen.

Vielen Dank für Ihren Besuch!

Euer Rinderwirt

**Lena, Hannah, Romy,
Marlies und Gerd**



24h Tischreservierung

Über ihr Smartphone
unter www.rinderwirt.de
oder WhatsApp business!
Unter der Nummer 01522 7163700



Ganz einfach!

**QR Code
SCANNEN**

