„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 „Rosenwirt“ 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 weitum 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 Fleischerzeugung 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.*

www.rinderwirt.de

Dein Online-Metzger vom Rinderwirt in Sigmaringendorf

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, **leckeres 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**

Unser Hofladen

Viele Produkte direkt aus unserer Landwirtschaft und Jagd.
Tolle regionale Gerichte im Glas aus unserer Gasthausküche.

NATÜRLICH 100% ARTGERECHT!

Hofladen „Beim Rinderwirt“

Wir erweitern unser Angebot! In Ergänzung zu unserem Gasthaus „Beim Rinderwirt“ (www.rinderwirt.de) und zu unserer Online-Metzgerei #zudirnachhause (www.zudirnachhause.de) gibt es jetzt noch unseren Hofladen.

Kommen Sie vorbei und **nehmen Sie die Produkte mit nach Hause**, die wir für Sie bereits im Gasthaus und in unserer Online-Metzgerei anbieten.

Frisches Galloway und **Shropshire Lamm** von unseren extensiven Weiden, **frisches Wild** aus unserem Jagdrevier, **selbst gebackenes Brot** und **Dinnete**, viele **küchenfertig zubereitete Menüs** und Beilagen aus unserer Speisekarte und vieles mehr.

Ergänzt haben wir unser Angebot noch um echte Hofladen-Klassiker, wie **Honig, Freilandeier, Nudeln, Apfelsaft, etc.** Selbstverständlich alles **regional, artgerecht und bodenständig,** so wie Sie den Rinderwirt kennen!

Wir wollen, dass Einkaufen Spaß macht - egal ob Sie den Einkauf im Hofladen mit einem Gasthausbesuch verbinden, bei uns im Hotel übernachten oder einfach so vorbeikommen. Unser Hofladen ist der neue Mittelpunkt für alle unsere Gäste und Kunden – mitten im Rinderwirt, zwischen Kuhstall und Wintergarten!

Kommen Sie vorbei, wir freuen uns über Ihren Einkauf!

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*
5,60 € 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*
14,90 € a,g

Feine Scheiben vom Mozzarella (Kuhmilch)

mit Tomatenscheiben, Blattsalat, Balsamico-Oliven-dressing und Baguette
Mozzarella *with green salad, balsamic-olive dressing and baguette*
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*
14,90 € 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*
18,90 € 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*
16,90 € 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

Leckeres vom Gallowayrind: Von Grill und Herd

Galloway aus Weidehaltung

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*

19,90 € a,j,A1

Pfeffersteak vom Gallowayrind (230g)

mit Pfefferrahmsoße und Pommes Frites

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

25,90 € a,g,j

Saftiges Bierkutschergulasch vom Gallowayrind

mit Salzkartoffeln und marktfrischem Gemüse

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

18,90 € a,g

Galloway-Steak (230g)

mit hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln

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

25,90 € g,j

Dein Online-Metzger vom Rinderwirt

www.zudirnachhause.de

GALLOWAY VOM HÄSELBERG

Markgraf zu Königsegg-Aulendorf

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.

GALLOWAY VOM HÄSELBERG

glutenfrei (ohne A 1-7) laktosefrei

Das darf natürlich nicht fehlen...

Kleine Portion -1,00 €

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*
31,90 € a,g,j

Rumpsteak (230 g)
mit großem, lecker angemachtem Salat
Rump steak (230 g) *with a big, delicious salad*
20,90 € g,j

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes Frites
Escalope of pork „Viennese style“ *with french fries*
14,90 € a,c,g,A1

Saftige Schweinemedaillons 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

Rumpsteak (230 g)
mit hausgemachter Kräuterbutter, marktfrischem Gemüse und Pommes Frites
Rump steak (230 g) *with homemade herb butter, vegetables and french fries*
22,90 € 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*
23,90 € a,c,j,A1

Schweineschnitzel „Wiener Art“, glutenfrei
mit Pommes Frites
Escalope of pork „Viennese style“, gluten free *with french fries*
15,90 € 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*
22,90 € 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*
19,90 € g,j

Jägerschnitzel
mit Champignonrahmsoße, marktfrischem Gemüse und hausgemachten Eierspätzle
Escalope „Chasseur“ *with mushrooms in cream sauce, vegetables and homemade egg Spätzle*
17,90 € a,c,g

Wild aus heimischer Jagd

WILD

Wildschweinschnitzel „Wiener Art“
Paniertes Wildschweinschnitzel mit Bratkartoffeln und Quittengelee
Wild boar schnitzel „Viennese style“ *breaded wild boar schnitzel with roast potatoes and quince jelly*
19,90 € 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*
23,90 € a,c,g

„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*
23,90 € 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

Kleine Portion -1,00 €

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
9,90 € 1,3,7,9,j

mit Spiegelei und Bratkartoffeln
with sunny side up eggs and fried potatoes
13,90 € 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 gehobeltem Parmesan
Pasta „Rinderwirt“ *with tomato meat sauce from Galloway-Beef and sliced Parmesan cheese*
13,90 € a,c,g

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

Bandnudeln
mit Bärlauchpesto und Parmesan
Ribbon noodles *with bear's garlic pesto and Parmesan cheese*
11,90 € a,c,g,A1

HÄUSSLER

glutenfrei (ohne A 1-7) lactosefrei

„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

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

Kleine Portion
-1,00 €

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*
6,90 € a,g,h

Sanfter Engel
Vanilleeis, Eierlikör, Krokantstreusel,
Sahne und Eisgebäck
Gentle angel *Vanilla ice-cream, eggnog, crunchy crumble, cream and biscuits*
6,90 € a,c,g

Himbeerbecher
Vanille- und Schokoladeneis,
heiße Himbeeren, Sahne und Eisgebäck
Raspberry Cup *Vanilla- and chocolate ice-cream, hot raspberries, cream and biscuits*
6,90 € a,g

Dunkle Schokoladenmousse
mit frischen Früchten
Self-made chocolate mousse *with fresh fruits*
9,90 € a,c,g

Gebackener Apfel
mit Vanilleeis
Baked apple *with vanilla ice-cream*
9,90 € a,g

Eiskaffee
Vanilleeis, gekühlter Kaffee[9]
und Sahne
Iced coffee *Vanilla ice-cream, cold coffee[9] and cream*
5,90 € a,g

Eisschokolade
Vanille- und Schokoeis,
gekühlter Kaba und Sahne
Iced chocolate *Vanilla- and chocolate ice-cream, cold chocolate and cream*
5,90 € a,g

Affogato
Espresso und 1 Kugel Vanilleeis
Affogato *Espresso and 1 scoop of vanilla ice-cream*
4,20 € a,g,9

Für unsere „Naschkatzen"

Tasse Kaffee 9		**Espresso** 9	
Cup of coffee [9]	**2,60 €**	***Latte Macchiato*** [9,g]	**2,60 €**
Cappuccino 9,g		**Tee im Glas**	
Cappuccino [9,g]	**3,40 €**	***Cup of tea***	**2,60 €**
Milchkaffee 9,g			
White coffee [9,g]	**3,40 €**		
Latte Macchiato 9,g			
Latte Macchiato [9,g]	**3,80 €**		

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

Heißgetränke

Zusatzstoffe:
1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 mit Phosphat
8 mit Milcheiweiß
9 koffeinhaltig
10 chininhaltig
11 mit Süßungsmittel
12 gewachst
13 mit Taurin
14 enthält eine Phenyalaninquelle

Deklarationspflichtige Allergene:
a Glutenhaltige Getreide (A=glutenhaltiges Getreide (Weizen[1], Roggen[2], Gerste[3], Hafer[4], Dinkel[5], Kamut[6], Hybridstämme[7]))
b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
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, Pistanzien) und daraus gewonnene Erzeugnisse
i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
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 3,10 €
0,70 l 5,90 €

Teinacher Naturell Mineralwasser
Teinacher Naturell mineral water
0,25 l 3,10 €
0,70 l 5,90 €

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

0,30 l 3,10 € / 0,50 l 4,10 €

Alle Säfte natürlich auch als Schorle!

Coca Cola [1,3,9]
Coke
0,30 l 3,10 €
0,50 l 4,10 €

Coca Cola light [1,3,9]
Coca Cola light
0,50 l 4,10 €

Fanta [1,3]
Orange Lemonade
0,30 l 3,10 €
0,50 l 4,10 €

Cola Mix [1,3]
Coke Mix
0,30 l 3,10 €
0,50 l 4,10 €

Schweppes Bitter Lemon [1,3,10]
Schwepes Bitter Lemon
0,20 l 3,20 €

Bionade (Holunder/Litschi)
Bionade (elder/lychee)
0,33 l 4,60 €

Ein gutes Bier gehört dazu...

Frisch vom Fass...

Zwiefalter Pils [1]
0,30 l 3,10 €
0,50 l 4,10 €

Zwiefalter Spezial [1]
0,30 l 3,10 €
0,50 l 4,10 €

Paulaner Hefe-Weizen [1]
0,30 l 3,10 €
0,50 l 4,10 €

Paulaner Hefeweizen Dunkel [1]
0,50 l 4,10 €

Paulaner Kristallweizen [a]
0,50 l 4,10 €

Paulaner Hefe-Weißbier „Alkoholfrei“ [1] *„alcohol free“*
0,50 l 4,10 €

Paulaner Münchner Hell „Alkoholfrei“ [1] *„alcohol free“*
0,50 l 4,10 €

Bier aus der Flasche...

Aus unserem „Weinsortiment“

Bioweine offen 0,25 l

Brackenheimer Riesling trocken
Erdig, feinherb,
reifer Apfel- und Akazienduft
Earthy, off-dry, ripe apple- and acacias smell
0,25 l 8,90 €
0,75 l 24,70 €

Brackenheimer Rosé
Dezente, leichte Frucht, an reife Waldbeeren und Himbeere erinnernd
Discreet, light fruit, commemorative of wild berries and raspberries
0,25 l 8,90 €
0,75 l 24,70 €

Brackenheimer Trollinger mit Lemberger trocken
Schöne Verbindung von saftiger Frische und gehaltvoller Würze
Nice conjunction of juicy briskness and substantial condiment
0,25 l 8,90 €
0,75 l 24,70 €

Weißherbst offen 0,25 l

Staatsweinkeller Meersburg Spätburgunder Weißherbst
Süffig ausgebaute Spezialität - sanfter, runder Wein
Palatable enlarged - speciality-gently rounded wine
0,25 l 7,90 €

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 6,90 €

Fleiner Eselsberg Riesling halbtrocken
Feinfruchtiger, harmonisch, eleganter Württemberger
Fruity, harmonic, elegant Württembergion
0,25 l 6,90 €

Meersburger Müller-Thurgau trocken
Guter, ehrlicher Wein vom Bodensee
Goodly, honestly win
0,25 l 7,90 €

Auggener Schäf Gutedel trocken
Duftiger, bekömmlicher, typisch magenfreundlicher Markgräfler
Aromatical, digestible Markgräfler
0,25 l 6,90 €

Pinot Grigio IGT delle Venezie Endrizzi
Rund, mundfüllend, weich
Rounded, mouth filling, soft
0,25 l 8,90 €

Hagnauer Sonnenufer Müller-Thurgau
Blumiger Duft mit würzigen Anklängen
Flowery scent with flavoursome appeal
0,25 l 8,90 €
0,70 l 24,70 €

Rotweine offen 0,25 l

Fellbacher Lämmler Trollinger
Herzhaft-fruchtig
Hearty-fruity
0,25 l 6,90 €

Weingärtner Henchelberg Trollinger mit Lemberger
Charaktervoll, feinherb
Characterful, off-dry
0,25 l 6,90 €

Hagnauer Burgstall Spätburgunder Rotwein
Samtig, elegant und vollmundig
Velvet, dainty, heady
0,25 l 8,90 €
0,75 l 24,70 €

Staatsweingut Meersburg Spätburgunder Rotwein trocken
Kraftvoller, ausgeprägter Spätburgunder
Powerful, distincted Spätburgunder (pinot noir)
0,25 l 7,90 €

Merlot IGT delle Venezie Endrizzi
Herrlich saftiger, runder Merlot mit viel Schmelz und Fülle
Gorgeous juicy, rounded Merlot
0,25 l 8,90 €

Weissweine 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 8,90 €
0,75 l 24,70 €

Rotweine Flaschen 0,75 l

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 10,90 €
0,75 l 32,70 €

Sie brauchen noch ein Geschenk?

Wie wäre es mit einem Geschenkgutschein mit individuellem Wert? Einzulösen natürlich im Gasthaus / Hotel / Hofladen.

Fragen Sie unser Personal nach unseren Gutscheinen!

Darfs eine Flasche Wein sein?

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!

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 und Instagram

Öffnungszeiten:

Oktober bis Ende April
(Nebensaison)
Dienstag - Samstag
17.00 - 22.00 Uhr
(Küche von 17.00 - 21.00 Uhr)
Sonn- und Montag
RUHETAG

Mai bis Ende September
(Hauptsaison)
Montag - Samstag
17.00 - 22.00 Uhr
(Küche von 17.00 - 21.00 Uhr)
Sonn- und Feiertag
17.00 - 21.00 Uhr
(Küche von 17.00 - 20.00 Uhr)

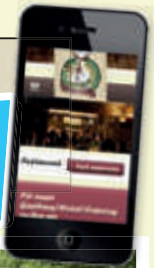
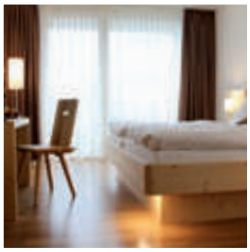
Wir hoffen,
Sie hatten einen schönen Aufenthalt in unserem Gasthaus.

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!

Ganz einfach!
QR Code SCANNEN