

# „Beim Rinderwirt“

## 153 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 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 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.*



# Frühstück mit Produkten aus unserer Region



FRÜHSTÜCK  
PRO PERSON  
VOM BUFFET INKL.  
KAFFEE, TEE,  
SÄFTE  
**19,90 €**

So fängt der Morgen an...  
Frühstücken „Beim Rinderwirt“

**Montag - Freitag 6.30 - 10.00 Uhr**  
**Samstag, Sonntag und an Feiertagen von 7.00 - 11.00 Uhr**  
(Nur mit Voranmeldung möglich!)

Starten Sie den Tag mit Qualitätsprodukten aus der Region und von ausgesuchten Lieferanten...

**Genießen Sie ruhige Stunden bei einem gemütlichen Frühstück im Hotel „Beim Rinderwirt“.**

Wurstwaren vom Gallowayrind  / Frische Backwaren vom Bäcker /  
Wurstspezialitäten aus unserer Landwirtschaft / Mozzarella aus Hohentengen  /  
Müsli von my Müsli  / Rührei, Spiegelei,...vom Bauer Merk  /  
Faller Kuvertüren vom Schwarzwald 



# 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“ gibt es jetzt noch unseren Hofladen.

Kommen Sie vorbei und nehmen Sie die Produkte mit nach Hause, die wir für Sie im Hofladen anbieten.

**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*

5,30 € <sup>1,c,i</sup>

### Ochsenschwanzsuppe

mit Ochsenschwanzeinlage

*Oxtail soup*

5,90 €  

### Tomatencremesuppe (vegetarisch)

mit Sahnehaube und knusprigen Brotcroûtons

*Tomato cream soup (vegetarian) with cream topping and croutons*

5,30 € <sup>1,g</sup>  (möglich)

### Hühnersuppe

mit feinem Hühnerfleisch, Gemüse- und Nudleinlage

*Chicken soup with fine chicken, vegetables and pasta*

5,30 € <sup>1,g</sup> 



## 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

5,90 € <sup>1,g,i</sup>   (möglich)



### 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*

16,90 € <sup>a1,g</sup>  (möglich) 

### Geräucherte Scheiben vom Gallowayschinken

und gebratenen Champignons mit feinem Blattsalat und Baguette

*Sliced Galloway gammon and roasted mushrooms, green salad and baguette*

16,90 € <sup>a1,g</sup>  (möglich)

### Feine Scheiben vom Mozzarella (Kuhmilch)

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

*Mozzarella with green salad, balsamic-olive dressing and baguette*

15,90 € <sup>a1,g</sup>



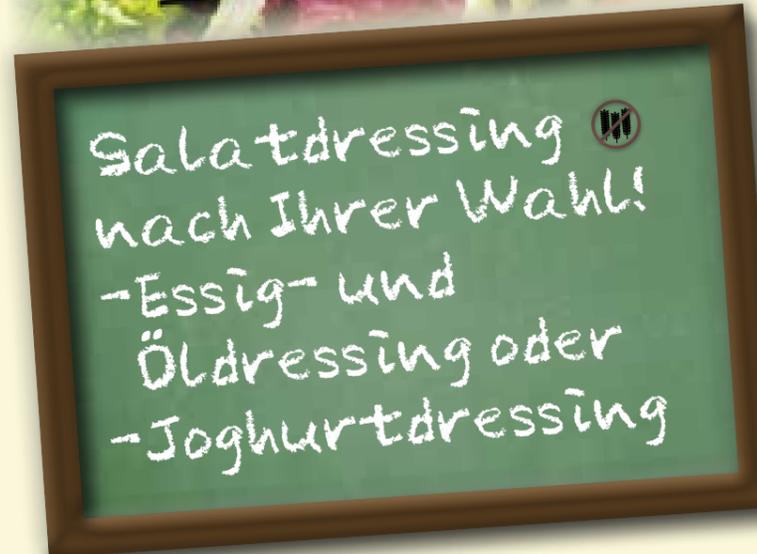
 **glutenfrei möglich** (ohne a 1-7) - bitte bei unserem Personal angeben  **lactosefrei**

# 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!*

**Nutzen Sie unser  
kostenloses WLAN**

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

**Viel Spaß mit unserem kostenlosen WLAN.**



## ... leicht und lecker

Putenbruststreifen mit frisch gebratenen Champignons

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

15,90 € <sup>a1,c,g,i</sup> 

## ... „Rinderwirt“ Spezial

Streifen vom Galloway-Rumpsteak mit frisch gebratenen Champignons

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

21,90 € <sup>a1,c,g,i</sup>

## ... 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*

21,90 € <sup>a1,c,g,i</sup> 

## ... 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*

19,90 € <sup>a1,c,g,i</sup> 

## ... für die Fleischlosen

Lecker angemachte Salate mit Blattsalat und gebratenem Garnelenspieß

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

17,90 € <sup>a1,c,g,i,A1</sup>

# Impressionen vom Rinderwirt



*Galloway aus Weidehaltung*

# Leckeres vom Gallowayrind: Von Grill und Herd

## Rindsroulade vom Gallowayrind

gefüllt mit Zwiebeln, Essiggurke und Speck, dazu hausgemachte Eierspätzle und marktfrisches Gemüse

*Beef roulade filled with onions, bacon and gherkin, served with homemade egg Spätzle and vegetables*

22,90 € <sup>a1,j</sup>

## Pfeffersteak vom Gallowayrind (230g)

mit Pfefferrahmsoße und Pommes Frites

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

28,90 € <sup>a1,g,j</sup>

## Saftiges Rindergulasch vom Gallowayrind

mit hausgemachten Eierspätzle und marktfrischem Gemüse

*Juicy Beef goulash from the Galloway cattle with homemade egg Spätzle and vegetables*

19,90 € <sup>a1,g</sup>



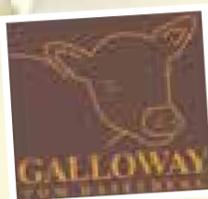
## Galloway-Steak (230g)

mit hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln

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

28,90 € <sup>g,j</sup>

*Dein Direktvermarkter vom Sigmaringendorf*  
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...



## Rumpsteak Salat (230 g)

mit hausgemachter Kräuterbutter und großem, lecker angemachtem Salat  
**Rump steak salad (230 g)** with with homemade herb butter and a big, delicious salad

22,90 € <sup>g,j</sup>

## Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes Frites  
**Escalope of pork „Viennese style“** with french fries

15,90 € <sup>a1,c,g</sup>

## Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit großem, lecker angemachtem Salat  
**Escalope of pork „Viennese style“** with a big, delicious salad

17,90 € <sup>a1,c,g,j</sup>

## Schweineschnitzel „Wiener Art“, glutenfrei

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

17,90 € <sup>c</sup>

## Rumpsteak (230 g)

mit hausgemachter Kräuterbutter, marktfrischem Gemüse und Pommes Frites

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

25,90 € <sup>g,j</sup>

## Zwiebelrostbraten (230 g)

mit Röstzwiebeln, marktfrischem Gemüse und hausgemachten Eierspätzle

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

27,90 € <sup>a1,c,j</sup>

## Saftige Schweinemedallions vom Grill

mit Champignonrahmsauce, marktfrischem Gemüse und hausgemachten Eierspätzle

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

20,90 € <sup>a1,c,g</sup>

## Champignon-Steak (230g)

Rumpsteak mit Champignonrahmsauce, marktfrischem Gemüse und hausgemachten Eierspätzle

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

25,90 € <sup>a1,c,g,j</sup>

## „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

22,90 € <sup>g,j</sup>

## Jägerschnitzel

mit Champignonrahmsauce, marktfrischem Gemüse und hausgemachten Eierspätzle

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

19,90 € <sup>a1,c,g</sup>

# Wild aus heimischer Jagd



## 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 € <sup>a1,c,g</sup>

## „Wildsteaks“

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

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

25,90 € <sup>a1,c,g</sup>

## „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

25,90 € <sup>g,j</sup>

## Saftiges Rehragout

mit gebratenen Champignons, hausgemachten Eierspätzle und Quittengelee

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

19,90 € <sup>1,c</sup>

# 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

10,90 € <sup>a1,c</sup>

## Zwei Rinder-Bratwürste

mit großem, lecker angemachtem Salat

**Two Galloway-sausages** with a big, delicious salad

16,90 € <sup>g,j</sup>



## Zwei Rinder-Bratwürste

mit Bauernbrot und Senf

**Two Galloway-sausages** with farmhouse bread and mustard

7,90 € <sup>1,3,7,9,a1,j</sup>

mit Kartoffelsalat und Senf  
with potato salad and mustard

11,90 € <sup>1,3,7,9,j</sup>

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

15,90 € <sup>j</sup>

# Feine Nudelgerichte aus der „Häussler“ Nudelmaschine

Das Pesto ist  
selbstgemacht!

## Käsespätzle

mit Emmentaler Käse und Röstzwiebeln

**Cheese Spätzle** with Emmentaler cheese and fried onions

12,90 € <sup>a1,c,g</sup>

## Pasta „Tomate“

mit Tomatensoße und gehobeltem Parmesan

**Pasta „Tomato“** with tomato sauce and sliced Parmesan cheese

9,90 € <sup>a1,c,g</sup>

## Pasta

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

11,90 € <sup>a1,c,g</sup>

## Pasta „Rinderwirt“

mit Tomaten-Hackfleischsoße vom Gallowayrind und gehobeltem Parmesan

**Pasta „Rinderwirt“** with tomato meat sauce and sliced Parmesan cheese

13,90 € <sup>a1,c,g</sup>

## Pasta „Garnele“

mit Bärlauchpesto, gebratenem Garnelenspieß und Parmesan

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

15,90 € <sup>a1,b,g</sup>



glutenfrei möglich (ohne a 1-7) - bitte bei unserem Personal angeben



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*

12,90 € <sup>a1,j</sup>

### Wurstsalat

mit feiner Lyoner

*Sausage salad with Galloway-ring bologna*

11,90 € <sup>1,3,7</sup>

### Schwäbischer Wurstsalat

mit Schwarzwurst und feiner Lyoner

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

12,90 € <sup>1,3,7,g</sup>

### Schweizer Wurstsalat

mit Allgäuer Emmentaler und  
feiner Lyoner

*Swiss sausage salad with cheese and Galloway bologna*

12,90 € <sup>1,3,7,g</sup>

### Galloway- schinken nach alter Rezeptur



### Wurstsalat „Spezial“

mit Schwarzwurst,  
Allgäuer Emmentaler und feiner Lyoner

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

12,90 € <sup>1,3,7,g</sup>



### Dunkle Schokoladenmousse

mit frischen Früchten

*Self-made chocolate mousse  
with fresh fruits*

11,90 € <sup>a1,c,g</sup>

### Gebäckener Apfel

mit Vanilleeis

*Baked apple with vanilla ice-cream*

11,90 € <sup>a1,g</sup>



### 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*

9,90 € <sup>a1,g,h</sup>

### Sanfter Engel

Vanilleeis, Eierlikör, Krokantstreusel,  
Sahne und Eisgebäck

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

9,90 € <sup>a1,c,g</sup>

### Himbeerbecher

Vanille- und Schokoladeneis,  
heiße Himbeeren, Sahne und Eisgebäck

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

9,90 € <sup>a1,g</sup>

## Für unsere „Naschkatzen“

### Tasse Kaffee <sup>9</sup>

*Cup of coffee <sup>9</sup>*

3,10 €

### Cappuccino <sup>9,g</sup>

*Cappuccino <sup>9,g</sup>*

4,20 €

### Milchkaffee <sup>9,g</sup>

*White coffee <sup>9,g</sup>*

4,20 €

### Latte Macchiato <sup>9,g</sup>

*Latte Macchiato <sup>9,g</sup>*

4,60 €

### Espresso <sup>9</sup>

*Macchiato <sup>9,g</sup>*

2,90 €

### Tee im Glas

*Cup of tea*

3,20 €

## Heißgetränke

### Eiskaffee

Vanilleeis, gekühlter Kaffee<sup>9</sup>  
und Sahne

*Iced coffee Vanilla ice-cream, cold coffee<sup>9</sup>  
and cream*

7,90 € <sup>a1,g</sup>

### Eisschokolade

Vanille- und Schokoemis,  
gekühlter Kaba und Sahne

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

7,90 € <sup>a1,g</sup>

### Affogato

Espresso und 1 Kugel Vanilleeis

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

4,90 € <sup>a1,g,9</sup>



### Mehr Eis???

Dann fragen Sie  
nach unserer Eiskarte

### Unsere Teesorten

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

**Zusatzstoffe:**  
1 mit Farbstoff  
2 mit Konservierungsstoff  
3 mit Antioxidationsmittel  
4 mit Geschmacksverstärker

**Deklarationspflichtige Allergene:**  
a Glutenhaltige Getreide (a=glutenhaltiges Getreide  
(Weizen<sup>a1</sup>, Roggen<sup>a2</sup>, Gerste<sup>a3</sup>, Hafer<sup>a4</sup>, Dinkel<sup>a5</sup>, Kamut<sup>a6</sup>,  
Hybridstämme<sup>a7</sup>))  
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  
0,30 l | 3,20 €  
0,70 l | 6,80 €

**Teinacher Naturell Mineralwasser**  
Teinacher Naturell mineral water  
0,30 l | 3,20 €  
0,70 l | 6,80 €

## Säfte/Juices

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

0,30 l | 3,40 € / 0,50 l | 4,40 €

Alle Säfte natürlich auch als Schorle!

**Coca Cola** <sup>1,3,9</sup>  
Coke  
0,30 l | 3,40 €  
0,50 l | 4,40 €

**Coca Cola light** <sup>1,3,9</sup>  
Coca Cola light  
0,50 l | 4,40 €

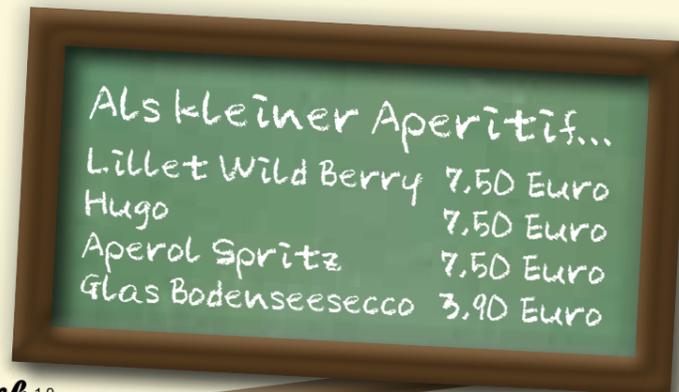
**Fanta** <sup>1,3</sup>  
Orange Lemonade  
0,30 l | 3,40 €  
0,50 l | 4,40 €

**Cola Mix** <sup>1,3</sup>  
Coke Mix  
0,30 l | 3,40 €  
0,50 l | 4,40 €

**Eistee Pfirsich** <sup>1,9</sup>  
Ice Tea Peach  
0,30 l | 3,40 €  
0,50 l | 4,40 €

**Schweppes Bitter Lemon** <sup>1,3,10</sup>  
Schweppes Bitter Lemon  
0,20 l | 3,90 €

**Bionade (Holunder/Litschi)**  
Bionade (elder/lychee)  
0,33 l | 4,90 €



**Zwiefalter Pils** <sup>1</sup>  
0,30 l | 3,40 €  
0,50 l | 4,40 €

**Zwiefalter 1521** <sup>1</sup>  
0,30 l | 3,40 €  
0,50 l | 4,40 €

**Zwiefalter Weizen hefetrüb** <sup>1</sup>  
0,30 l | 3,40 €  
0,50 l | 4,40 €

**Zwiefalter Weizen dunkel** <sup>1</sup>  
0,50 l | 4,40 €

**Zwiefalter Weizen Kristall** <sup>1</sup>  
0,50 l | 4,40 €

**Zwiefalter Weizen „Alkoholfrei“** <sup>1</sup> „alcohol free“  
0,50 l | 4,40 €

**Bier aus der Flasche...**

# Aus unserem „Weinsortiment“

**Bioweine** <sup>ECOCERT</sup>  
offen 0,25 l

**Brackheimer Riesling trocken**  
Erdig, feinherb, reifer Apfel- und Akazienduft  
Earthy, off-dry, ripe apple- and acacias smell  
0,25 l | 9,90 €  
0,75 l | 29,70 €

**Brackheimer Rosé**  
Dezente, leichte Frucht, an reife Waldbeeren und Himbeere erinnernd  
Discreet, light fruit, commemorative of wild berries and raspberries  
0,25 l | 9,90 €  
0,75 l | 29,70 €

**Brackheimer Trollinger mit Lemberger trocken**  
Schöne Verbindung von saftiger Frische und gehaltvoller Würze  
Nice conjunction of juicy briskness and substantial condiment  
0,25 l | 9,90 €  
0,75 l | 29,70 €

**Weißherbst**  
offen 0,25 l

**Staatsweinkeller Meersburg Spätburgunder Weißherbst**  
Süffig ausgebaute Spezialität - sanfter, runder Wein  
Palatable enlarged - speciality-gently rounded wine  
0,25 l | 8,90 €

**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 | 7,90 €

**Fleiner Eselsberg Riesling halbtrocken**  
Feinfruchtiger, harmonisch, eleganter Württemberger  
Fruity, harmonic, elegant Württembergian  
0,25 l | 7,90 €

**Meersburger Müller-Thurgau trocken**  
Guter, ehrlicher Wein vom Bodensee  
Goodly, honestly win  
0,25 l | 8,90 €

**Anggener Schäf Gutedel trocken**  
Duftiger, bekömmlicher, typisch magenfreundlicher Markgräfler  
Aromatical, digestible Markgräfler  
0,25 l | 7,90 €

**Pinot Grigio JGT delle Venezie Endrizzi**  
Rund, mundfüllend, weich  
Rounded, mouth filling, soft  
0,25 l | 9,90 €

**Hagnauer Sonnenufer Müller-Thurgau**  
Blumiger Duft mit würzigen Anklängen  
Flowery scent with flavoursome appeal  
0,25 l | 8,90 €  
0,70 l | 26,70 €

**Rotweine**  
offen 0,25 l

**Fellbacher Lämmle Trollinger**  
Herzhaft-fruchtig  
Hearty-fruity  
0,25 l | 7,90 €

**Weingärtner Henchelberg Trollinger mit Lemberger**  
Charaktervoll, feinherb  
Characterful, off-dry  
0,25 l | 7,90 €

**Hagnauer Burgstall Spätburgunder Rotwein**  
Samtig, elegant und vollmundig  
Velvet, dainty, heady  
0,25 l | 8,90 €  
0,75 l | 26,70 €

**Staatsweingut Meersburg Spätburgunder Rotwein trocken**  
Kraftvoller, ausgeprägter Spätburgunder  
Powerful, distincted Spätburgunder (pinot noir)  
0,25 l | 8,90 €

**Merlot JGT delle Venezie Endrizzi**  
Herrlich saftiger, runder Merlot mit viel Schmelz und Fülle  
Gorgeous juicy, rounded Merlot  
0,25 l | 9,90 €

Ein gutes Bier gehört dazu...

Frisch vom Fass...



**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 8,90 €

0,75 l 26,70 €

### 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 12,90 €

0,70 l 38,70 €

### 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 12,90 €

0,75 l 38,70 €

**Sie brauchen noch  
ein Geschenk?**

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

Fragen Sie unser Personal nach  
unseren Gutscheinen!



# Unser Hotel „Beim Rinderwirt“

Eine Familientradition über sechs Generationen



## Hotel „Beim Rinderwirt“

Unser Hotel 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...**

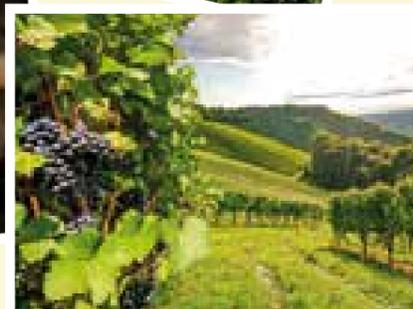
In unserem großzügigen und gemütlichen Frühstücksraum können Sie nach Herzenslust schlemmen.  
Bei dem umfangreichen Frühstücksbuffet legen wir größten Wert auf **hochwertige Produkte von Erzeugern aus der Region**.

**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 und Instagram



## Öffnungszeiten:

**Oktober bis Ende April**  
(Nebensaison)

**Dienstag - Samstag**  
17.00 - 22.00 Uhr  
(Küche von 17.00 - 20.30 Uhr)

**Sonn- und Montag**  
**RUHETAG**

**Mai bis Ende September**  
(Hauptsaison)

**Montag - Samstag**  
17.00 - 22.00 Uhr  
(Küche von 17.00 - 20.30 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](http://www.rinderwirt.de)!



Ganz einfach!

**QR Code**  
SCANNEN

